



LIVRET
DE
RECHERCHE

COMPRENDRE
LES SYSTÈMES
ALIMENTAIRES URBAINS :
FLUX ALIMENTAIRES,
SYSTÈMES D'ACTEURS
ET FORMES URBAINES



Frugalresearch
Formes urbaines
et gouvernance alimentaire



Livret Recherche

sommaire

INTRODUCTION 4

VR1

OUVRIR LA BOITE NOIRE DES FLUX ALIMENTAIRES URBAINS

Introduction..... 8

1.1. Comprendre et mesurer les flux alimentaires urbains..... 10

- Appréhender la consommation locale : note méthodologique du VR1 10
- Méthodologie de calcul de la consommation locale en volume et en valeur : l'exemple de l'aire urbaine de Caen..... 13
- Évaluer les flux de la production agricole : note méthodologique du VR1 14
- Saisir la place de l'autoproduction de légumes dans les systèmes alimentaires 18
- De la théorie à la réalité des systèmes alimentaires : la difficile prise en compte de la distribution 22
- Approche systémique des approvisionnements en restauration collective..... 26

1.2. Études de cas 31

- Des formes urbaines alimentaires historiques : typologie des zones maraîchères périurbaines 31
- Le bassin laitier, matérialisation des liens ville-agriculture et du rayonnement urbain. L'exemple lyonnais..... 35
- De la différenciation de la fréquentation des marchés de plein vent à celle de l'offre alimentaire. L'exemple de l'agglomération caennaise 40
- L'élevage en milieu urbain, entre nature et nourriture (Lyon et Grenoble)..... 44
- Approche critique de la relocalisation des circuits alimentaires. L'exemple de la métropole lyonnaise 48

VR2

DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

Introduction..... 52

2.1. Comprendre la gouvernance des systèmes alimentaires et ses évolutions 54

- Frise chronologique de la gouvernance alimentaire..... 54
- Petite histoire comparée de la gouvernance alimentaire des aires urbaines..... 59
- Histoire de la gouvernance de l'approvisionnement en lait de Lyon 70
- Le projet alimentaire territorial dans les trajectoires des politiques agricoles et alimentaires des agglomérations Frugal 76
- Valorisations urbaines de la gastronomie (Lyon, Nantes et Grenoble)..... 88
- L'action des collectivités locales en matière d'alimentation locale. Proposition d'une classification juridique 92
- Les marques pour la promotion des produits locaux. Approche juridique..... 98

2.2. L'accessibilité sociale à l'alimentation au prisme de la justice alimentaire 104

- Appréhender l'accessibilité par la justice alimentaire..... 104
- Pratiques organisationnelles et modèles d'affaires pour la justice alimentaire..... 108
- Outil d'autodiagnostic des pratiques d'accès à l'alimentation de qualité pour tous..... 112
- Accessibilité sociale à l'alimentation durable. État des lieux des pratiques alimentaires d'un public dit en situation de précarité à Rennes 119
- Les jardins collectifs appréhendés selon l'approche par les capacités..... 126

VR3

LA VILLE FAÇONNÉE PAR L'ALIMENTATION : QUELLES FORMES URBAINES ?

Introduction..... 132

3.1. Terres nourricières : quel usage du foncier pour la relocalisation 134

- Méthode d'identification des jardins potagers dans la ville..... 134
- Des gestions foncières inventives pour une alimentation locale (Lyon). Un éventail de modes de gestion du foncier bricolés par les collectivités..... 139
- Gouverner l'alimentation par les terres : réalités socio-économiques des acquisitions foncières agricoles 144
- Les périmètres de protection des espaces agricoles et naturels périurbains (PAENS) : vers une maîtrise de l'usage du foncier au bénéfice d'un approvisionnement alimentaire des villes 149

3.2. Le commerce : un analyseur du système alimentaire..... 154

- Méthodologie pour l'étude des stratégies d'implantation et d'approvisionnement des commerces de détail spécialisés 154
- L'approvisionnement des commerces alimentaires de détail spécialisés dans l'aire urbaine de Nantes..... 159
- Facteurs entrant en jeu dans les décisions d'implantation des commerces alimentaires dans les aires urbaines de Nantes et Lorient 164
- Commercialisation de détail des produits carnés (Lyon) 168
- Étude des stratégies d'approvisionnement des consommateurs en réponse à l'organisation spatiale des commerces alimentaires dans la ville : résultats obtenus à Rennes 172

VR4

ELABORER UNE APPROCHE SYSTÉMIQUE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES URBAINS

- Introduction 178
- La caractérisation du système alimentaire par la méthode du transect 180
- Fabriquer la métropole par le paysage alimentaire : le cas du pain à Grenoble 189
- L'alimentation au cœur des transformations d'une ville moyenne (Roanne) et de ses campagnes 195
- Des formes urbaines frein ou moteur pour nourrir la ville..... 202
- La transition du système alimentaire : l'hypothèse de l'hybridation des sphères 207
- Approcher les systèmes alimentaires urbains par les indicateurs : évaluer, comparer, prioriser..... 211

CONCLUSION 218

BIBLIOGRAPHIE DU PROJET 220

L'INDEX DES AUTEURS..... 229



Introduction

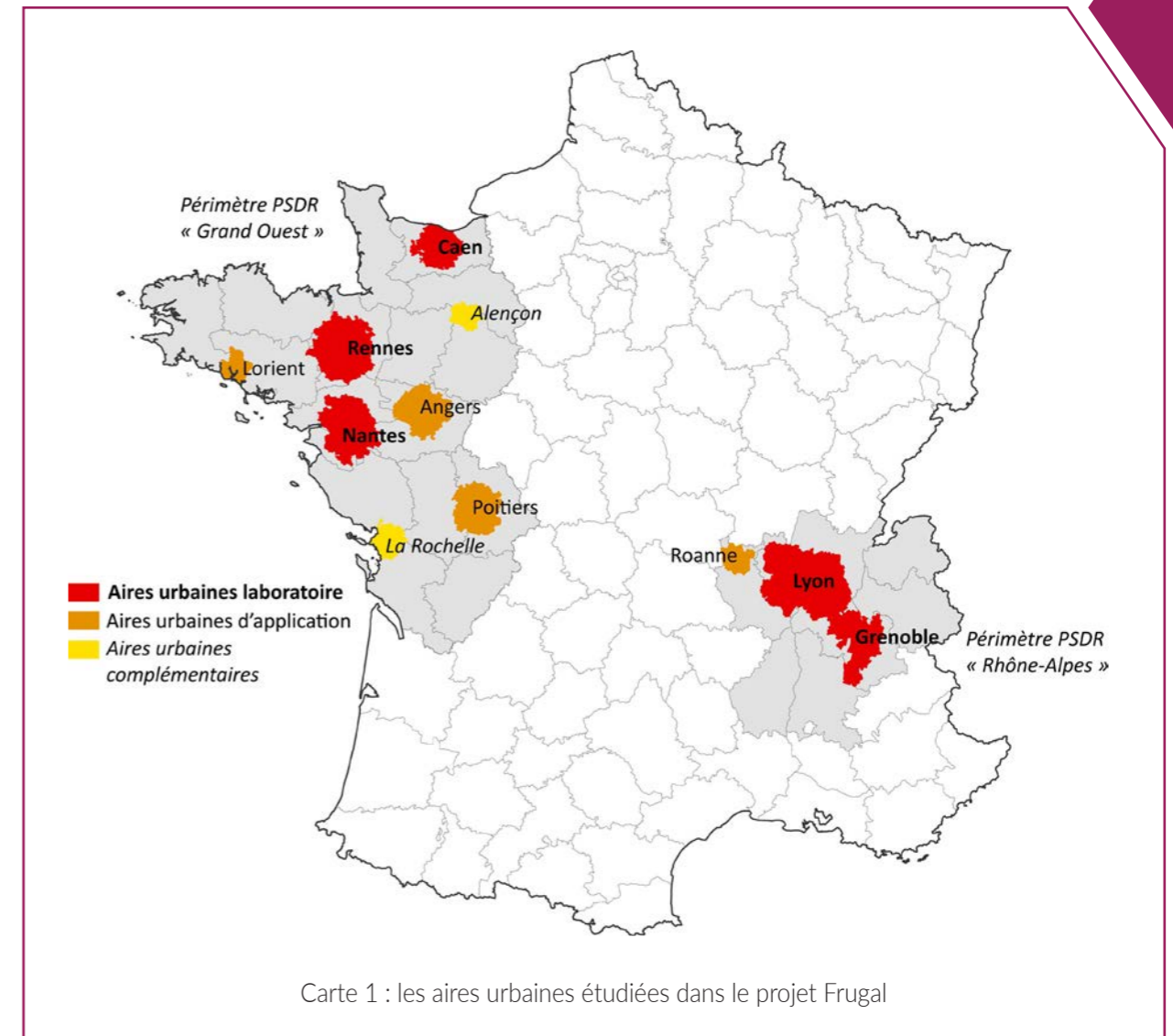
Coordination : Darrot C., Pecqueur B., Marie M., Bodiguel L., Saleilles S., Buyck J., Margetic M., Delfosse C., Hochedez C., Guillemain P., Baysse-Lainé A., Noël J., Maréchal G.

La question alimentaire en milieu urbain a fortement évolué ces dernières années sous la pression des contraintes environnementales et climatiques mais aussi un ensemble de facteurs liés à la dépendance alimentaire, aux évolutions des modes de consommation et à l'épuisement (relatif) du modèle de la grande distribution dans les périphéries des villes. L'accroissement de la visibilité publique des circuits courts de proximité, qui restent minoritaires quant aux volumes consommés mais dont les réseaux se démultiplient et se densifient, constitue un signe de ces évolutions : l'émergence d'initiatives publiques en faveur de systèmes alimentaires locaux durables témoigne d'une évolution importante des cadres de l'action publique, dont les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) mis en œuvre depuis 2014 constituent l'élément le plus identifiable.

Cependant des tensions apparaissent entre les projets d'acteurs (producteurs, transformateurs et distributeurs) non seulement sur la question des prix mais aussi sur la question des pratiques. Des questions émergent également quant à la différenciation des systèmes alimentaires et ses déterminants locaux, notamment ceux liés aux configurations socio-territoriales : composition de la population, formes urbaines, organisation économique des filières alimentaires locales, organisation des systèmes d'acteurs de l'alimentation et des rapports de force au sein de ce dernier. C'est donc toute une cybernétique qui évolue et nécessite de nouvelles régulations et de nouvelles gouvernances sous la pression d'événements exogènes (climatiques et environnementaux notamment).

Le projet FRUGAL vise à décrire les caractéristiques et les évolutions de systèmes alimentaires urbains, à la fois dans une perspective comparative pour un ensemble de données-socles, et monographiques pour certaines approches plus exploratoires. Le choix a rapidement été fait de travailler à l'échelle de l'aire urbaine afin de mieux saisir le système urbain constitué du centre urbain et de sa couronne périurbaine, mais aussi au travers de l'alimentation les relations ville-agriculture. Ce choix, s'il était pertinent pour saisir le fonctionnement des systèmes alimentaires locaux, a complexifié l'approche des systèmes d'acteurs et de la gouvernance car les aires urbaines sont bien souvent beaucoup plus vastes que les intercommunalités qui portent des politiques alimentaires (exception faite de Lorient et d'Alençon).

FRUGAL porte sur 11 villes situées dans les régions PSDR4 Rhône-Alpes et Grand Ouest (carte 1) : une grande métropole de rang européen (Lyon), trois métropoles de rang national (Nantes, Rennes et Grenoble), trois villes moyennes de rang régional (Caen, Angers, Poitiers) et enfin deux villes de plus petite dimension (Lorient, Roanne). La Rochelle (Ville moyenne) et Alençon (petite ville) ont constitué des terrains complémentaires (carte 1).



Nous avons retenu trois axes pour une synthèse de fin de projet. Le premier axe est descriptif, il a pour objectif "la description du système alimentaire urbain en termes de flux (production, transformation, distribution, consommation), de répartition spatiale des activités, et de leur organisation sociale". Les deux autres axes relèvent d'une perspective plus normative progressivement cristallisée au cours du projet et intensifiée durant la crise du coronavirus. Ils visent d'une part "l'exploration et l'évaluation de la capacité de résilience du système alimentaire des aires urbaines", d'autre part « la traversée des caractéristiques du système alimentaire urbain sous l'angle de la justice alimentaire, notamment l'accessibilité sociale à l'alimentation ». Les retombées attendues de ce projet sont de trois ordres :

- Une contribution méthodologique d'abord, car les méthodes d'approches systémiques des caractéristiques alimentaires d'un territoire restent à renforcer, le projet y contribue significativement
- Une contribution aux connaissances ensuite, avec un approfondissement du panorama alimentaire dans 11 grandes villes françaises
- Des contributions, enfin, à l'élaboration de politiques publiques alimentaires renouvelées, à la fois grâce à la nature des questions empiriques définies en étroite collaboration avec les acteurs de terrain, et à une mise en forme exploitable d'outils et jeux de connaissance utiles à la décision publique autour des systèmes alimentaires

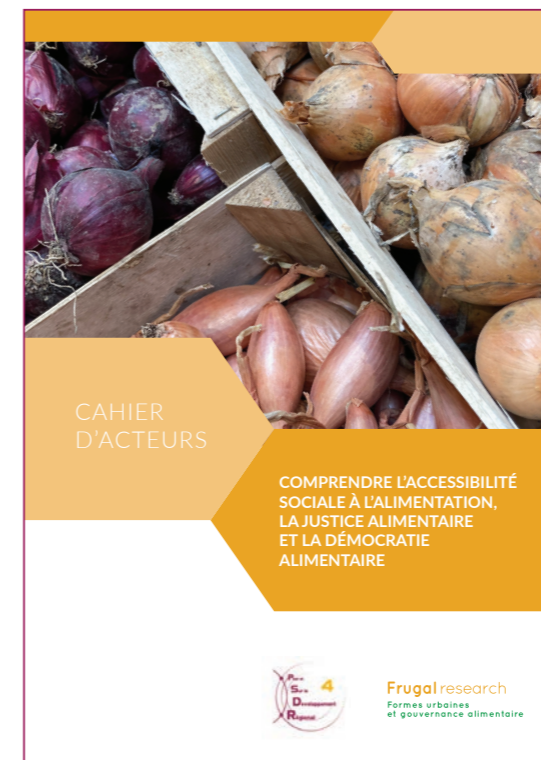
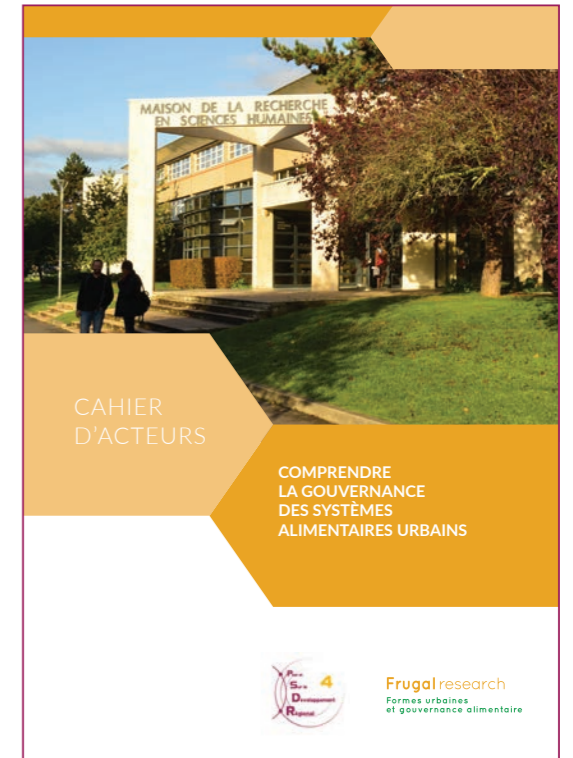
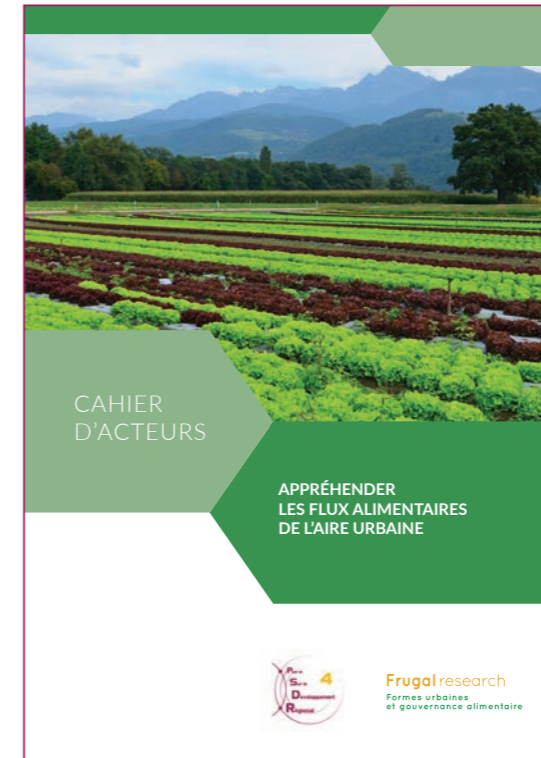


Livret Recherche

Les "4 pages" présentés dans ce livret présentent par conséquent les méthodes développées d'une part, d'autre part les données originales produites. Des "cahiers de valorisation acteurs" présentent les supports de contribution à l'action publique.

Du point de la méthode retenue FRUGAL, les principes suivants ont structuré les résultats : Interdisciplinarité, approches systémiques et comparatives, recherche-action via le dialogue territorial avec les acteurs des aires urbaines. La progression des travaux s'est faite autour de 3 volets recherche (VR) (VR1 flux, VR2 gouvernance, VR3 formes), puis questionnements plus complexes inter-VR, puis un VR4 de synthèse systémique.

- Le VR1 "flux" analyse les flux alimentaires générés par les différentes fonctions que sont la production, la transformation, la distribution et les modalités de consommation alimentaire des ménages, en lien avec la morphologie sociale des territoires étudiés
- Le VR2 "acteurs et gouvernances" vise à décrypter, décrire et analyser les processus et les modalités de la gouvernance alimentaire locale et à s'interroger en particulier sur les enjeux de démocratie et de justice alimentaire dans les aires urbaines.
- Pour le VR3 "formes", les systèmes alimentaires urbains sont issus d'une combinaison des flux et des modes de gouvernance territoriale, il impactent les formes urbaines et modifient la ville et son rapport au rural proche. Ainsi la gestion du foncier et l'organisation spatiale du commerce alimentaire ont été particulièrement étudiés. Les travaux inter-VR ont porté sur des questionnements naissant du croisement deux à deux de ces problématiques, par exemple : comment se présente l'organisation spatiale des flux ? Qui gouverne les flux alimentaires, comment et pourquoi ? Comment se décide l'organisation spatiale des activités relatives au système alimentaire ?
- Le VR4 "systèmes" vise à mettre en lien l'ensemble des éléments d'analyse et résultats rassemblés dans les VR1, VR2 et VR3 afin d'offrir une lecture d'ensemble de l'évolution des éco systèmes alimentaires urbains à travers la recherche d'indicateurs. On retrouvera ces éléments dans le classement des documents de méthode et de résultats qui suivent. Ceux-ci constituent de courtes notes avec, le plus souvent, une bibliographie, qui synthétisent les travaux sur un thème précis et renvoie pour davantage de précisions aux travaux écrits (articles, communications, notes, mémoires) accessibles dans le livret et sur des sites signalés dans le livret. En fin de livret, on trouvera aussi la bibliographie générale du projet, elle recense l'ensemble des publications et communications réalisées par les chercheurs impliqués dans Frugal entre 2016 et 2020.



Dans le projet Frugal, les travaux menés pour saisir les flux générés par le fonctionnement des systèmes alimentaires urbains ont d'abord montré l'importance de la composition sociale de la population et de ses spécificités pour étudier la consommation locale à l'échelle d'une ville ou d'un territoire (Guennoc, 2016 ; Marie et al., 2017 ; Bonnal et al., 2019 ; Marie et al., 2020). Les déterminants sociaux des régimes alimentaires sont en effet puissants et rarement pris en compte dans les études sur l'alimentation des villes, ils permettent d'appréhender de façon originale la demande locale en matière d'alimentation.

Des travaux ont aussi été réalisés sur la production agricole professionnelle locale et ses spécificités suivant une typologie originale basée sur l'écologisation des pratiques agricoles et les modes de commercialisation. Il ressort de ces travaux que les configurations socio-territoriales ont des effets très importants et infléchissent les formes de transition agricole vers des modèles axés vers les circuits courts et/ou l'agriculture biologique (Marie et al., 2017 ; Guillemain, 2019 ; Bermond et al. 2019).

Dans la même perspective, l'autoproduction potagère (ou production agricole domestique) a fait l'objet de travaux particulièrement originaux (notamment à Rennes, Caen, Poitiers et Alençon). Ils mettent en évidence l'importance, souvent méconnue ou sous-estimée, des légumes autoproduits au sein du système alimentaire local (de 5 à presque 20 % des légumes consommés annuellement dans les aires urbaines étudiées) (Jégat, 2019 ; Soulas, 2019 ; Marie, 2019 ; Marie et al., 2020). Ils montrent eux aussi combien la composition sociale de la population mais aussi la morphologie urbaine sont des facteurs clé pour comprendre l'importance des productions domestiques à l'échelle d'une ville.

Enfin concernant la distribution, de nombreux travaux ont été réalisés de manière plus disparates et souvent basés sur des enquêtes ou observations de terrain. Des résultats intéressants en ressortent tout de même, ils mettent en évidence l'importance des acteurs du commerce de gros ou inter-entreprise (marché de gros ou MIN, grossiste à service complet indépendant, centrale d'achat, cash and carry), de leur connexion avec les bassins de production locaux et de leur rôle dans l'approvisionnement des commerces de détail, des marchés de plein vent ou de la restauration collective (Graby et Guillemain, 2016 ; Esnault, 2017 ; Carriot, 2017 ; Roux et al., 2017 ; Gigan et al., 2017 ; Hurstel, 2018 ; Guillemain, 2018 ; Marie et al. 2018 ; Margetic et al., 2019).



©M2 ARTESO «étales de légumes sur le marché de Lorient en 2017»

1.1. COMPRENDRE ET MESURER LES FLUX ALIMENTAIRES URBAINS

APPRÉHENDER LA CONSOMMATION LOCALE : NOTE MÉTHODOLOGIQUE DU VR1

Doriane Guennoc, Pierre Guillemain, Maxime Marie, Bernard Pecqueur

ESTIMER LES FLUX ALIMENTAIRES PAR LA CONSOMMATION LOCALE

L'objectif du VR1 du programme FRUGAL consiste à identifier les flux alimentaires observables dans les aires métropolitaines. Les flux peuvent être définis comme "l'expression d'une circulation entre lieux sur une infrastructure. [...] Si on considère le flux comme un écoulement, il faut préciser ce que l'on mesure : le flux en un point ou le flux entre deux lieux" (Lévy et Lussault, 2003). Dans le cas des systèmes alimentaires, ces flux peuvent être de différentes natures : matières, capitaux, informations ou énergies. Les travaux conduits au sein du VR cherchent ainsi à isoler et mieux décrire les produits mobilisés dans les systèmes alimentaires territorialisés ; leur nature et leur quantité ; leur origine et leur trajectoire géographique. L'estimation de la consommation locale en produits alimentaires constitue une première étape pour répondre à cet objectif général (figure 1).

Les flux alimentaires constituent des objets complexes en raison de la diversité des produits nécessaires à la satisfaction des besoins de la population d'un espace donné. Cette complexité est aussi liée à la multitude d'acteurs se succédant souvent dans l'élaboration des produits alimentaires (production, transformation, distribution). Quatre familles de produits "bruts" (c'est-à-dire hors conserves et plats préparés) et à destination des consommateurs finaux ont donc été retenues pour conduire l'étude : les fruits et légumes, les produits laitiers, la viande et les produits à base de céréales. Les produits considérés n'intègrent ainsi ni les conserves et plats préparés ni ceux intervenant dans l'approvisionnement de la restauration hors domicile (RHD). Ils couvrent néanmoins une part importante du budget alimentaire des ménages (un peu plus de 80 % des dépenses total liées à l'alimentation) et présentent une diversité intéressante aussi bien concernant leurs niveaux de transformation que leurs circuits de distribution.

Afin de comprendre au mieux le fonctionnement des systèmes alimentaires, l'espace de référence qui a été choisi est celui de l'aire urbaine définie par l'INSEE (2010). L'idée est ici d'appréhender le système urbain à partir d'un périmètre qui rend compte des pratiques quotidiennes des populations (navettes domicile-travail, approvisionnement commercial, loisirs, etc.) même si il coïncide rarement avec les territoires de l'action publique.

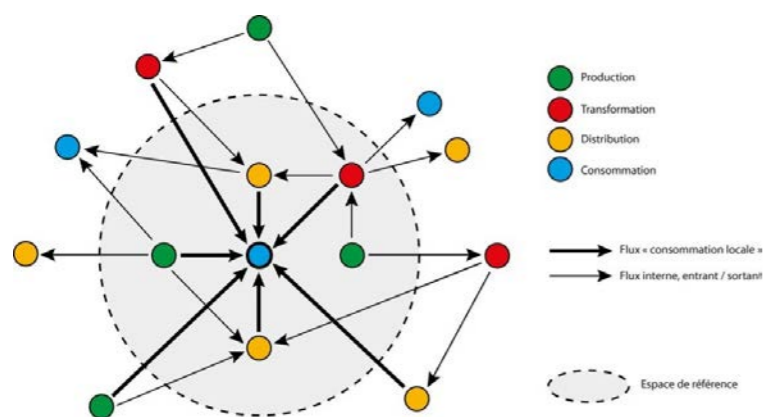


Figure 1 : Schématisation de l'organisation des flux alimentaires et des flux directement concernés par la consommation locale

L'ÉVALUATION DE LA CONSOMMATION LOCALE EN VOLUME ET EN VALEUR

Les travaux existants en France dans le domaine de l'évaluation des quantités consommées par la population d'un espace donné font souvent appel aux données nutritionnelles INCA2 (2006-2007) réalisées par l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Or, si les données d'entrée fournissent des informations sur les caractéristiques de la consommation locale (sur ou sous consommation de certains produits), les méthodologies mobilisées peinent à contextualiser la consommation et ne rendent que partiellement compte des différences entre territoires en fonction des caractéristiques de la population qui les compose (distinction entre homme, femme et enfant uniquement parfois en fonction de l'âge).

L'entrée retenue ici est celle de la distinction des modes de consommation en fonction des professions et catégories socioprofessionnelles (PCS définies par l'INSEE). Les études montrent en effet que les modèles de consommation (quantités consommées et surtout budgets dépensés) peuvent varier de

manière importante en fonction de l'appartenance sociale des individus (Régnier, Lhuissier, & Gojard, 2009) et de la composition des ménages (De Saint Pol, 2008). Les données de l'enquête de l'INSEE sur le budget des familles (2011/2013) et du CREDOC (Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie) dans le cadre de l'enquête CCAF de 2007 (Comportements et consommations alimentaires en France), renseignent sur les différenciations entre PCS dans le domaine des pratiques alimentaires. Enfin, les catégories "retraités" et "autres inactifs" (dont les lycéens et les étudiants) présentes dans ces deux enquêtes, nous renseignent indirectement sur deux catégories intéressantes en termes d'alimentation et recourent en partie des variables d'âge.

Familles d'aliments	Volume / Valeur	Agri.	ACCE*	CPIS*	PI*	Emp.	Ouv.	Retr.	Inactifs	Ensemble
Fruits et légumes	Volume (en Kg/an/hab.)	92,2	92,2	97,8	94,2	87	72,7	67,5	67,5	83,9
	Valeur (en €/an/ménage)	474	569	691	462	371	355	560	295	472
Produits laitiers	Volume (en Kg/an/hab.)	42,6	42,6	41,6	42,3	43,2	40,9	38,2	38,2	41,2
	Valeur (en €/an/ménage)	1 338	1 343	1 444	1 276	999	1 112	1 085	690	1 161
Viandes	Volume (en Kg/an/hab.)	45,3	45,3	41,9	43	36,2	53,9	38,7	38,7	42,9
	Valeur (en €/an/ménage)	1 209	1 077	1 000	930	747	862	927	493	906
Céréales	Volume (en Kg/an/hab.)	77,5	77,5	73	68,6	63,3	75	64,1	64,1	70,4
	Valeur (en €/an/ménage)	884	781	779	705	608	699	560	400	677

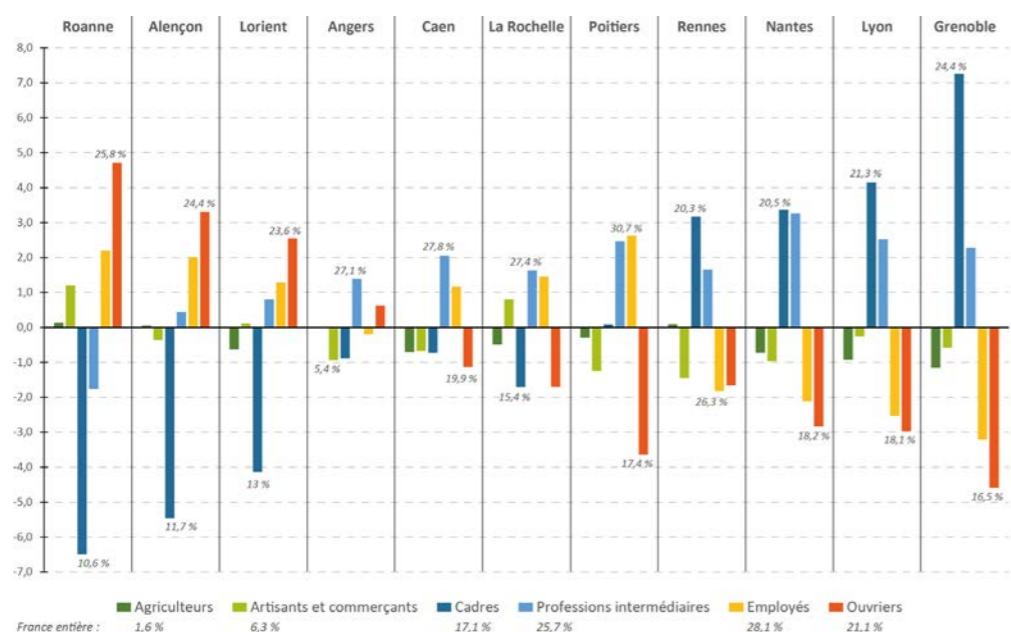
ACCE* : Artisans, Commerçants, Chefs d'entreprise
 CPIS* : Cadres et Professions Intellectuelles Supérieures
 PI* : Professions Intermédiaires

Sources : INSEE 2011/2013 et Enquêtes CREDOC 2007
 Réalisation : Guennoc D., Guillemain P. et Marie M.
 PSDR 4 FRUGAL, UMR ESO, 2016

Tableau 1 : La différenciation de la consommation en volume et en valeur en fonction des catégories de population

En raison de la structuration de leur bassin d'emploi, les aires urbaines servant de terrain d'expérimentation aux travaux du programme FRUGAL possèdent des morphologies sociales qui les distinguent du profil social général de la France métropolitaine (Rivière, 2011). En effet comme le montre le graphique n°1, les caractéristiques sociales de la population de certaines d'entre-elles (Grenoble, Lyon, Nantes, Rennes) font clairement état du rang métropolitain élevé qu'elles occupent et de la structuration locale de l'emploi qui en découle (forte sur-représentation des cadres et professions intellectuelles supérieures, forte sous-représentation des catégories populaires).

A l'inverse, les aires urbaines exerçant le moins de fonctions métropolitaines, correspondant aux unités les moins peuplées (Roanne, Alençon, Lorient), présentent des populations dont les caractéristiques sont plus proches de celles traditionnellement associées aux espaces ruraux (forte sur-représentation des catégories populaires, ouvriers en tête, et forte sous-représentation des cadres) (Mishy, 2013). Enfin, les terrains d'Angers, de Caen, de La Rochelle et de Poitiers se situent dans une position intermédiaire puisque la structure de la population fait apparaître une sur-représentation des professions intermédiaires et souvent une légère sous-représentation des catégories populaires (sauf dans le cas d'Angers où les ouvriers sont légèrement sur-représentés et de Poitiers où ils sont assez fortement sous-représentés).



Graphique 1 : Des morphologies sociales différenciées suivant les aires urbaines. Ecarts de représentation des PCS en points par rapport à la moyenne nationale (champ : population active de plus de 15 ans)

La méthodologie retenue permet de rendre compte de ces différences de structures sociales à partir des chiffres donnés par l'INSEE et le CREDOC par PCS et en modélisant la consommation, aussi bien en volume

qu'en valeur, des différentes catégories de population en fonction de leur poids démographique respectif dans chacune des aires urbaines étudiées.

MÉTHODOLOGIE DE CALCUL DE LA CONSOMMATION LOCALE EN VOLUME ET EN VALEUR : L'EXEMPLE DE L'AIRE URBAINE DE CAEN

Le tableau suivant présente les différentes étapes de calcul à partir des données de consommations par PCS fournies par l'enquête CCAF du CREDOC (volumes en kg/an par personne) et par les données budget des familles (valeur en €/an par ménage).

Une fois collectées les données relatives aux ménages dans le recensement de la population de l'INSEE en 2012 (nombre de ménages et population des ménages par PCS), les calculs sont simples comme ici pour l'exemple des fruits et légumes à Caen (tableau 2) : multiplier les valeurs de consommation individuelles de chaque PCS par la population des ménages rattachés à chaque PCS (1), puis faire la somme des volumes consommés par PCS (2) ; multiplier les valeurs de budget par ménage en fonction de la PCS par le nombre de ménages qui y sont rattachés (3), puis faire la somme des résultats par PCS (4).

PCS	Pop. des ménages dans l'AU de Caen par PCS	Nombre de ménages par PCS	Quantité/pers. en kg/an	Quantité totale AU Caen en t/an	Budget/ménage en €/an	Budget total AU Caen en K€/an
Agriculteurs	3 235	1 107	92,2	1 298,3	474	3 524,7
Artisans et commerçants	21 886	7 377	92,2	2 017,9	569	4 197,5
Cadres	53 107	19 541	97,8	5 194,9	691	13 502,8
Professions intermédiaires	72 136	28 608	94,2	6 795,7	462	13 216,9
Employés	48 447	21 866	87,0	4 215,7	371	8 112,3
Ouvriers	80 097	28 787	72,7	5 820,8	355	10 219,4
Retraités	91 418	55 232	67,5	6 166,3	560	30 929,9
Autres inactifs	22 558	14 268	67,5	1 521,6	295	4 209,1
Total				2 32 031		4 84 913

Sources : RP INSEE 2012, Enquête INSEE budget des familles 2011-2013, Enquête CREDOC CCAF 2007
Réalisation : D. Guennoc et M. Marie, PSDR 4 FRUGAL, 2016

Tableau 2 : Méthode d'estimation de la consommation locale en volume et en valeur

Même si cette méthodologie présente l'intérêt d'estimer la consommation locale en rendant compte des différentes morphologies sociales des aires urbaines étudiées, elle possède aussi quelques limites : les PCS ne rendent que partiellement compte des positions sociales occupées par les individus ; les données utilisées ne sont pas dynamiques (elles ne rendent pas compte des évolutions des modes de consommation) et celles du CREDOC ont maintenant presque 10 ans et l'on peut supposer que la crise économique de 2008 a eu des effets profonds sur les pratiques alimentaires ;

les volumes consommés ne correspondent pas toujours aux budgets dépensés (surtout pour les fruits et légumes en raison de l'autoproduction parfois importante dans les franges les plus populaires et/ou les plus âgées de la population, ainsi que chez les agriculteurs). Enfin, pour caractériser plus finement encore les pratiques alimentaires et répondre à ces limites, il serait intéressant de compléter ce travail par une exploitation des données des enquêtes INCA 3 (Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires, 2014-2015) lorsqu'elles seront disponibles.

Bibliographie

- De Saint Pol T., 2008, La consommation alimentaire des hommes et des femmes vivant seuls, INSEE Première.
- Esnouf C., Russel M., Bricas N. (éd.), (2011), DuALIne - durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux. Questions à la recherche, Rapport Inra-Cirad, 254 p.
- Guennoc D., 2016, Étude systémique des flux d'approvisionnement alimentaire urbains par la recherche-action : le cas de Frugal, mémoire de master 2, Université de Rennes 1, 89 p.
- Régner F., Lhuissier A. et Gojard S., 2009, Sociologie de l'alimentation, La Découverte, 128 p.
- Mischi J., 2013, « Ouvriers ruraux, pouvoir local et conflits de classes », in Mishy J. (coord.) Campagnes populaires, campagnes bourgeoises, AGONE, n°51, pp. 7-25.
- Rivière J., 2011, « La division sociale des espaces périurbains français et ses effets électoraux », in Pumain D., Mattei M-F. (dir.), Données Urbaines, n°6, Anthropos, pp. 11-20.

ÉVALUER LES FLUX DE LA PRODUCTION AGRICOLE : NOTE MÉTHODOLOGIQUE DU VR1

Pierre Guillemain, Michaël Bermond et Maxime Marie

Le VR1 du projet FRUGAL est structuré autour de trois grandes questions. La première question concerne l'évaluation des flux alimentaires, dont celle des flux financiers publics et privés engagés à travers les chiffres d'affaires des exploitations agricoles. La seconde vise la caractérisation de la production agricole «professionnelle» locale (nature des produits, volumes, types de systèmes de production engagés), que l'on approche via de grandes variables de structures détaillées ci-dessous. Enfin, la troisième cherche à identifier les modèles alimentaires actuels et prospectifs les plus propices à une relocalisation des productions agricoles, de leur transformation et de leur logistique. Pour avancer dans le traitement de ces questions, une première ébauche typologique des exploitations agricoles a été réalisée à partir des résultats du Recensement agricole 2010. Elle propose deux types parangons (D et F présentés plus loin) de modèles agri-alimentaires actuels vertueux en vue de la prospective.

ESTIMER LA VALEUR DE LA PRODUCTION AGRICOLE LOCALE À PARTIR DE LA PRODUCTION BRUTE STANDARD

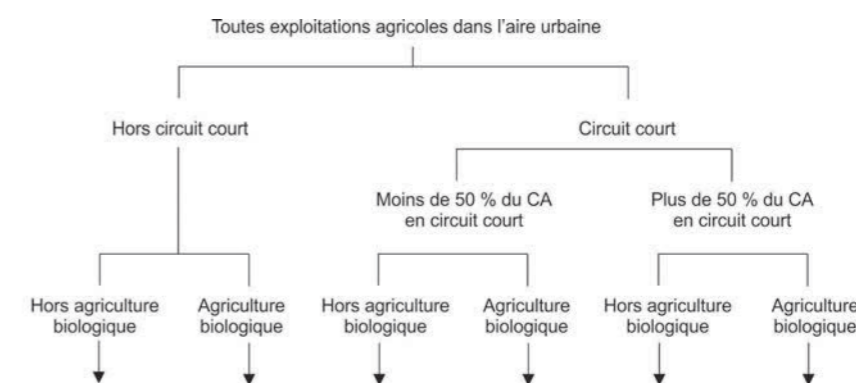
La typologie développée dans le cadre de FRUGAL repose sur trois critères : le mode de commercialisation des produits agricoles (circuit court/circuit long), la part du chiffre d'affaire des exploitations agricoles relevant des circuits courts, et la labellisation en agriculture biologique des exploitations. La première partition selon les deux grands modes de commercialisation dominants (circuits longs versus circuits courts) vise à appréhender les flux alimentaires. Dans le groupe des exploitations insérées dans des circuits-courts (pas nécessairement locaux d'ailleurs), une sous-partition est réalisée sur la base de la part du chiffre d'affaires réalisé en circuits-courts (moins de 50% contre plus de 50%).

La seconde partition selon la certification en agriculture biologique (AB) cherche à identifier les niveaux d'écologisation de la production locale.

Cette typologie peut s'analyser d'un point de vue numérique, à savoir le poids de chaque type exprimé en part d'exploitations agricoles de l'aire urbaine. Mais elle vise aussi à quantifier des flux monétaires, à partir d'indicateurs construits sur la base des valeurs de la Production Brute Standard (PBS) pour chaque type (cf. tableau 1) et de la part modale des tranches de chiffres d'affaires issues des circuits-courts (5%, 30%, 62,5%, 87,5%). Dans les "fiches territoires" du VR1, les six types (de A à F) sont décrits à l'aune de cinq grandes variables de structures : taille moyenne de la surface agricole utilisée (SAU) ; principales orientations technico-économiques (OTEX) ; nombre d'unités de travail annuel (UTA) ; pourcentage d'exploitations agricoles concernées par des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) autres que l'AB.

Cette typologie "FRUGAL", suggère que plus la production brute standard par habitant de l'aire urbaine est faible, plus la part des circuits-courts est élevée. Autrement dit, la richesse agricole d'une aire urbaine peut diluer le poids des circuits-courts en valeur. Les résultats différenciés posent d'abord la question de l'ancienneté et de la structuration des filières en circuits-courts propres à chaque terrain d'études. Par ailleurs, ces résultats témoignent du poids monétaire des produits sous signe de qualité et/ou des vins et spiritueux, parfois couplé aux effets de

la consommation touristique (Caen, La Rochelle ou Grenoble) ou de la gastronomie (Lyon et Roanne) qui distinguent certains territoires. Toutefois, le poids de la morphologie sociale déterminant directement la consommation en circuits-courts (Paranthoën, 2013 ; Richard et al., 2014) est confirmé par le premier rang qu'occupe Grenoble, avec 17,5% de la PBS en circuits courts, alors même que c'est la première ville pour la part de cadres et professions intellectuelles supérieures parmi les terrains FRUGAL.



Aires Urbaines	Variable	type A	type B	type C	type D	type E	type F	PBS totale	Part PBS en CC
Lyon	PBS (en M€)	384,8	6,8	79,7	2,9	59,0	5,4	538,6	65,5
	% PBS totale	71,5	1,3	14,8	0,5	10,9	1,0	100,0	12,2
Nantes	PBS (en M€)	425,0	17,2	60,0	10,4	19,7	5,0	537,3	26,5
	% PBS totale	79,1	3,2	11,2	1,9	3,7	0,9	100,0	4,9
Grenoble	PBS (en M€)	52,0	1,6	13,5	1,9	11,7	3,9	84,6	14,8
	% PBS totale	61,5	1,9	15,9	2,2	13,9	4,7	100,0	17,5
Rennes	PBS (en M€)	605,5	11,8	41,3	5,6	9,5	2,3	676,0	13,6
	% PBS totale	89,6	1,7	6,1	0,8	1,4	0,4	100,0	2,0
Caen	PBS (en M€)	148,9	2,0	23,5	0,5	15,5	0,7	191,1	16,9
	% PBS totale	77,9	1,0	12,3	0,2	8,1	0,3	100,0	8,8
Angers	PBS (en M€)	311,3	21,3	33,7	3,9	7,9	1,6	379,7	10,8
	% PBS totale	82,0	5,6	8,9	1,0	2,1	0,4	100,0	2,8
Poitiers	PBS (en M€)	150,3	1,4	21,1	0,7	5,9	0,4	179,7	7,5
	% PBS totale	83,6	0,8	11,8	0,3	3,3	0,2	100,0	4,2
Lorient	PBS (en M€)	94,9	1,1	9,2	0,6	4,9	1,0	111,7	5,7
	% PBS totale	84,9	1,0	8,2	0,6	4,4	0,9	100,0	5,1
La Rochelle	PBS (en M€)	67,6	0,9	12,4	0,6	3,0	0,7	85,2	4,1
	% PBS totale	79,3	1,1	14,5	0,8	3,5	0,8	100,0	4,8
Roanne	PBS (en M€)	34,8	1,0	5,2	0,3	1,3	0,5	43,1	2,3
	% PBS totale	80,7	2,3	12,0	0,7	3,1	1,2	100,0	5,3
Alençon	PBS (en M€)	51,5	0,9	1,5	0,5	0,9	0,4	55,7	1,4
	% PBS totale	92,3	1,7	2,7	0,9	1,6	0,8	100,0	2,5

CC : circuit court
CA : chiffre d'affaire
PBS : production brute standard

Source : Recensement agricole 2010 - CASD
Conception : Bermond M., Guillemain P., Marie M, UMR ESO 2017.

MODÉLISER LA PRODUCTION AGRICOLE LOCALE EN VOLUME À PARTIR DES SURFACES : LE CAS DES LÉGUMES

Le recensement agricole permet de connaître la répartition des modes d'occupation du sol à l'échelle des exploitations. Pour les légumes, une soixantaine d'espèces sont recensées. Selon les spécificités agricoles locales, des agrégations ont pu être opérées en vue d'une modélisation du potentiel de volume d'aliments. La première étape nécessite de convertir les surfaces en hectares, afin de disposer d'une unité de mesure correspondante à l'expression agronomique des rendements moyens (exprimés en tonnes par hectare - t/ha - ou aussi en kilogrammes par mètre carré -kg/m²). Ensuite il faut chercher les rendements moyens de la culture étudiée, sachant que ces rendements peuvent varier en fonction des conditions pédoclimatiques et des modes de production.

Il est donc préférable, dans la mesure des informations disponibles, de croiser les sources en fonction des régions et des types de producteurs des données (chambres d'agriculture, centre de recherches, groupements d'agriculteurs biologiques, semenciers,...), pour pouvoir calculer des moyennes de rendements moyens lissant les inévitables différentiels de rendements en fonction des terrains d'études (onze aires urbaines pour FRUGAL). Une fois ces moyennes de rendements obtenus en tonnes par hectare, il s'agit de les multiplier par les surfaces exprimées en hectares pour obtenir la production potentielle de l'aire urbaine, ici pour chaque espèce de légume (production théorique de légumes - tableau 2). Disposant des volumes de consommation selon des types d'aliments (Guennoc, 2016 et Guennoc et al. 2016), il est envisageable de modéliser des taux de couverture théorique ou potentiel de la consommation locale par la production agricole locale (ratio "Production théorique de légumes / consommation estimée de fruits et légumes - Tableau 2)" du tableau 2).

INTÉRÊTS ET LIMITES DES MÉTHODES MISES EN ŒUVRES DANS FRUGAL

Complémentaires d'un outil tel que le convertisseur alimentaire (Terres de liens, 2013), ces méthodologies présentent l'intérêt d'estimer la production agricole d'une aire urbaine en valeur et en volume, mais comme le convertisseur, elles possèdent aussi des limites. D'abord il convient de rappeler que le recensement agricole date de 2010. Cela présente un avantage car la période de production des données est la même que pour les données de consommation (à trois années près maximum), mais l'état de production agricole est bien différent aujourd'hui (développement de l'agriculture biologique et des circuits courts). Par ailleurs, l'estimation de la production en valeur est déconnectée de la commercialisation de cette production, la PBS étant construite sur la base d'une modélisation d'abord agronomique. Or, nous savons que les marchés différenciés à l'aval de la production agricole déterminent des prix différents et la prise en compte des circuits-courts ou de

labels ne permet pas de considérer cette variation en l'état actuel de la méthodologie. L'estimation en volume, du fait du lissage des rendements moyens peut sous-estimer ou surestimer les volumes produits en fonction des aires urbaines. Disposer de davantage de références agronomiques localisées permettrait de dépasser cette limite. Enfin, ces estimations sont sectorielles et les flux alimentaires, eux, sont systémiques en fonctionnant selon des logiques de filières. Même si ces estimations quantitatives posent un nouveau jalon à la compréhension de l'approvisionnement alimentaire des villes, « l'alimentation des sociétés citadines [reste] largement une boîte noire dans les sciences sociales en France » (Lévy et Lussault, 2003), tant que ces données ne sont pas croisées avec celles issues d'enquêtes auprès des acteurs des industries agroalimentaires pour les insérer aux étapes concourant à la fabrication et commercialisation des aliments qui constituent aussi une chaîne de valeur.

Tableau 2 - Taux de couverture de la consommation en légumes frais par la production agricole locale

Aires urbaines	Légumes consommés (en t./an)	Production théorique de légumes (en t./an)	Taux de couverture théorique (en %)
AU Lyon	89 038	66 790	75
AU Nantes	36 225	169 922	469
AU Rennes	27 625	16 891	61
AU Grenoble	27 581	11 877	43
AU Angers	16 193	14 058	87
AU Caen	16 112	16 776	104
AU Poitiers	10 216	14 731	144
AU Lorient	8 974	25 867	288
AU La Rochelle	8 626	4 949	57
AU Roanne	4 434	693	16
AU Alençon	2 740	279	10

Sources : Guennoc, 2016 et RA 2010, Agreste/CASD - Réalisation : Guillemin P., UMR ESO, 2017

Bibliographie

- Graby A. et Guillemin P., 2016, « De l'approvisionnement en légumes d'un marché de plein vent aux débouchés commerciaux de ses maraîchers : l'exemple du marché Saint-Sauveur à Caen », POUR, n° 229, pp. 07-19
- Guennoc D., 2016, Étude systémique des flux d'approvisionnement alimentaire urbains par la recherche-action : le cas de Frugal, mémoire de master 2, Université de Rennes 1, 89 p.
- Guennoc D., Guillemin P., Marie M. et Pecqueur B., 2016, Appréhender la consommation locale : note méthodologique du VR1, PSDR 4 FRUGAL
- Lévy J. et Lussault M., 2003, Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés, Belin, pp. 56-57
- Margetic C., 2014, « Des bassins légumiers emblématiques », dans Atlas des campagnes de l'Ouest, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, pp. 184-185
- Paranthoën J.-B., 2013, « Processus de distinction d'une petite bourgeoisie rurale. Le cas d'une « association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) », Campagnes populaires, campagnes bourgeoises, AGONE/51, pp. 117-130
- Poulot M., 2014, "L'invention de l'agri-urbain en Île-de-France. Quand la ville se repense aussi autour de l'agriculture", Géocarrefour, n° 89, pp. 11-19
- Richard F. et al., 2014, « Circuits courts agroalimentaires de proximité en Limousin : performance économique et processus de gentrification rurale », Norois, n° 230, pp. 21-39
- Terres de Liens, 2013, Convertisseur alimentaire. Dossier technique, 22 p.

[EN LIGNE : http://convertisseur.terredeliensnormandie.org/medias/pdf/Methodologie_convertisseur_mars_2013.pdf]

SAISIR LA PLACE DE L'AUTO-PRODUCTION DE LÉGUMES DANS LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

Maxime Marie

Depuis quelques années, les recherches sur les enjeux de durabilité liés au fonctionnement des systèmes alimentaires des villes se multiplient, aussi bien dans les pays du Nord que dans les pays du Sud.

Ces systèmes alimentaires sont souvent abordés à partir de la production agricole commerciale, de la transformation et/ou de la distribution de produits alimentaires pour les marchés de consommation urbains. La problématique alimentaire est donc principalement construite dans les cadres de la sphère marchande. Rares sont les études s'intéressant à la sphère non marchande, dans laquelle on retrouve les aliments issus de la production domestique ou de l'autoproduction. Même si la production domestique peut potentiellement concerner tous les types d'aliments, la production potagère, celle du jardin et des légumes, apparaît comme un objet emblématique (Schupp et Sharp, 2012). Traditionnellement associés à la pauvreté ou à des comportements liés aux crises alimentaires, les potagers d'autosubsistance ont fait l'objet de nombreux travaux. En France, la question des jardins potagers et de l'autoproduction a été un sujet largement abordé par la sociologie et l'économie dans les années 1990 concernant les catégories populaires (Gojard et Weber, 1995 ; Caillavet et Nichèle, 1999), elle l'a en revanche beaucoup moins été dans la décennie suivante.

Le renouvellement des études sur les jardins urbains communautaires ou associatifs dans les années 2000 a permis de mettre l'accent sur des thématiques nouvelles : les sociabilités, la participation, l'appropriation de l'espace urbain, l'aménagement urbain, la nature en ville.

Aujourd'hui, nombre de travaux autour de l'agriculture urbaine traitent explicitement des liens entre les productions des jardins et l'alimentation des populations urbaines (Aubry et Pourias, 2013 ; Darrot, 2015).

UNE ENQUÊTE AVEC LES JARDINIERS POUR ÉVALUER LES QUANTITÉS PRODUITES DANS LES POTAGERS DOMESTIQUES

Après avoir recensé les surfaces de production potagère (cf. "4 pages méthode"), une enquête auprès de jardiniers a été mise en place afin de renseigner les rendements en légumes qu'obtiennent ces derniers. L'objectif est ici de quantifier la production domestique (ou autoproduction) dans chacune des agglomérations étudiées, indépendamment du fait de savoir si la motivation des jardiniers est de produire de la nourriture. En effet, que la production soit ou non l'objectif premier poursuivi par les jardiniers les surfaces potagères donnent lieu à une production de légumes.

La méthode des carnets de récolte

Dans la lignée des travaux de Jeanne Pourias (2014), le dispositif d'enquête retenu repose sur la distribution de "carnets de récolte" (figure 1). Ces carnets ont été distribués en mars 2017 à 25 jardiniers des agglomérations de Caen et d'Alençon. Un entretien préliminaire a d'abord permis de recueillir des données de base sur le jardin et le jardinier (superficie de la parcelle du jardin, surface cultivée en potager, lieux de résidence, âge et catégorie socio-professionnelle du jardinier, nombre de personnes composant le ménage) et réaliser la passation du carnet. La consigne donnée aux jardiniers a été de ne peser que les légumes récoltés et "entrant dans la cuisine", c'est-à-dire que cette étude exclue les légumes restés au sol ou non récoltés. Les légumes ont donc été pesés dans l'état dans lequel ils étaient avant d'être nettoyés, épluchés et consommés (sans les fanes pour les carottes et les betteraves par exemple). La récupération des carnets s'est faite progressivement à la fin des récoltes de chaque jardinier jusqu'en janvier 2018.

Au total, 21 carnets sur les 25 distribués ont été collectés (4 n'ont pas pu être récupérés et 2 se sont avérés inexploitable car lacunaires), l'échantillon exploitable s'élève donc à 19 carnets (tableau 1).

Il est composé de 13 actifs et 6 retraités et montre une grande diversité socio-professionnelle (retraité ou non).

Les âges des enquêtés sont très variés (entre 26 et 74 ans, un âge médian de 50 ans) tout comme leur localisation résidentielle (6 pour la "ville - périurbaine" correspondant à la ville dense, 7 pour le "périurbain - couronne 1" correspondant aux zones pavillonnaires au contact direct du tissu urbain de la ville centre, et 6 pour le "périurbain - couronne 2" correspondant à des localisations résidentielles vécues comme rurales et allant jusqu'aux marges des aires urbaines).

Les types de jardins sont largement dominés par les jardins privés (16 sur 19) car seuls 3 carnets issus de jardins familiaux ont été récupérés (3 autres n'ont pu l'être). Les surfaces des potagers sont elles aussi très diverses : de 7 à 115 m² pour les jardins privés (surface médiane à 19 m²) et de 51 à 240 m² pour les jardins familiaux.

La diversité des légumes cultivés par les jardiniers montre elle aussi une très forte hétérogénéité, ils cultivent en moyenne 9 types de légumes différents (tableau 2). Tous produisent des tomates (19 sur 19), presque tous des courgettes (18 sur 19), des salades (15 sur 19) et une majorité récolte des pommes de terres (14 sur 19), des haricots verts (11 sur 19), des betteraves (10 sur 19) et des oignons (9 sur 19). D'autres productions sont plus marginales, c'est par exemple le cas des carottes (8 sur 19), des radis (8 sur 19), des poireaux et des concombres (6 sur 19) ou des petits pois et des épinards (3 sur 19).

Des rendements très hétérogènes

Les données de ces carnets ont été saisies dans tableur afin de calculer des indicateurs et de produire des statistiques. A partir des pesées les totaux annuels cumulés ont été calculés (tous types de légumes amalgamés), ils varient entre 10 et 168 kg (tableau 1). En divisant ces valeurs par les surfaces des potagers, on obtient des rendements exprimés en kg par m². Ces derniers montrent une grande diversité puisqu'ils oscillent entre 0,5 kg par m² et 3,91 kg par m² pour une valeur moyenne de 1,8 kg par m².

Les valeurs de rendement constatées dans cette étude sont légèrement supérieures à celles observées par Jeanne Pourias dans 14 jardins familiaux et partagés d'Ile de France suivant un protocole méthodologique très similaire. Cette dernière fait état de valeurs comprises entre 0,1 kg par m² et 2,8 kg par m² pour une moyenne de 1,2 kg par m² (Pourias, 2014).

Les rendements observés à Caen et Alençon sont probablement un peu plus élevés car la surface moyenne des potagers enquêtés est nettement plus faible (48 m² en moyenne contre plus du double pour l'étude de J. Pourias). En effet, on peut faire l'hypothèse que plus la surface est réduite plus la densité des plantations est grande et plus le soin apporté aux cultures par les jardiniers est important. On observe ainsi que ce sont dans les plus petits potagers, globalement ceux dont la surface est inférieure à 60 m², que les rendements sont les plus élevés, ils y atteignent près de 2 kg par m². Au contraire, dans les potagers de plus grande dimension (de plus de 60 m²) les rendements chutent jusqu'à atteindre 1,2 kg par m².

Date	Type de fruit / légume	Poids
17/08/17	Haricots verts	0,640 kg
17/08/17	Carottes	0,640 kg
18/08/17	Tomates cerises	0,080 kg
20/08/17	Concombre	0,200 kg
20/08/17	Tomates cerises	0,200 kg
21/08/17	Tomates cerises	0,140 kg
24/08/17	Haricots secs	0,060 kg
24/08/17	Tomates cerises	0,340 kg
25/08/17	Thym	0,100 kg
25/08/17	Tomates cerises	0,180 kg
25/08/17	Concombre	0,180 kg
25/08/17	Carottes	0,600 kg
25/08/17	Haricots secs	0,560 kg
26/08/17	Brocolis	0,200 kg
26/08/17	Persil	0,140 kg
26/08/17	Courgette jaune	0,200 kg
27/08/17	Tomates cerises	0,200 kg
28/08/17	Tomates cerises	0,200 kg
29/08/17	Tomates cerises	0,200 kg
31/08/17	Courgette jaune	0,140 kg
31/08/17	Carottes	0,200 kg
31/08/17	Radis	0,200 kg

Figure 1 : Le carnet de récolte

identifiant	Type de jardin	Production (en kg)	Surface du potager (en m ²)	Rendement (kg/m ²)	Nombre de légumes cultivés	Période de récolte
jardinier 1	Jardin privé	18,85	8	2,36	4	juin - octobre
jardinier 2	Jardin privé	10,23	7	1,46	3	mai - octobre
jardinier 3	Jardin privé	17,76	8	2,22	8	mai - octobre
jardinier 4	Jardin privé	77,65	22	3,53	14	mars - décembre
jardinier 5	Jardin familial	56,80	51	1,11	18	mai - janvier
jardinier 6	Jardin privé	14,79	12	1,23	10	mai - octobre
jardinier 7	Jardin privé	18,70	33	0,57	5	juin - octobre
jardinier 8	Jardin familial	142,00	240	0,59	19	avril - décembre
jardinier 9	Jardin privé	15,70	16	0,98	1	juillet - octobre
jardinier 10	Jardin privé	58,66	15	3,91	11	mai - décembre
jardinier 11	Jardin privé	18,41	10	1,84	4	juin - janvier
jardinier 12	Jardin privé	119,14	54	2,21	12	mai - novembre
jardinier 13	Jardin privé	89,52	42	2,13	12	avril - décembre
jardinier 14	Jardin privé	32,55	18	1,81	4	mai - octobre
jardinier 15	Jardin privé	37,45	20	1,87	9	mai - novembre
jardinier 16	Jardin familial	167,99	165	1,02	15	avril - décembre
jardinier 17	Jardin privé	141,44	115	1,23	12	avril - décembre
jardinier 18	Jardin privé	131,03	68	1,93	11	avril - décembre
jardinier 19	Jardin privé	39,25	24	1,64	6	mai - décembre

Source : Enquêtes de terrain, 2017
M. Marie, UMR ESO - Université de Caen Normandie

Tableau 1 : Estimation de la part de l'autoproduction dans la consommation locale de légumes

ESTIMATION DE LA CONTRIBUTION DES PRODUCTIONS POTAGÈRES DOMESTIQUES AU SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL

Afin de comprendre la place des productions potagères domestiques au sein du système alimentaire de chacune des agglomérations étudiées, une méthode d'estimation a été mise en place. Le principe général est assez simple, il repose d'abord sur le croisement des surfaces potagères inventoriées (cf. partie 3) et des rendements observés grâce aux carnets de récolte afin d'obtenir une estimation de la production totale des potagers. La démarche consiste ensuite à confronter la production des potagers avec le volume consommé par l'ensemble de la population.

Démarche méthodologique

Dans un premier temps, les surfaces de production potagère numérisées à partir des images haute résolution sont sériées en deux groupes : un premier réunissant les potagers de moins de 60 m² et un second ceux de plus de 60 m².

Les surfaces cumulées de chacun des deux groupes sont calculées et diminuées arbitrairement de 10 % afin de rendre compte de des espaces non cultivés entre les planches de légumes (les "passe-pieds") et les zones non productives qui auraient pu être intégrées aux polygones numérisés. Dans un deuxième temps et sur la base des données observées lors de l'enquête, deux valeurs de rendement ont été définies sur la base du même seuil de surface que dans l'étape précédente : 1,2 kg par m² pour les potagers de plus de 60 m² et 2 kg par m² pour les potagers de moins de 60 m². A partir des surfaces cumulées par groupes de surface et des rendements correspondant, on obtient par multiplication puis addition un volume total théorique de légumes dans chacune des villes.

Enfin, ce volume total est comparé au volume correspondant à la consommation de légumes au domicile par l'ensemble de la population des agglomérations considérées. Ce volume a été obtenu suivant une méthode s'appuyant sur les données INCA 2 produites par l'ANSES sur un panel de ménages français tout en rendant compte des caractéristiques sociale de la population (Marie et al., 2017).

Cette méthode présente l'avantage d'être simple et rapide à mettre en place mais elle possède aussi des limites. En effet, elle met en comparaison un volume de légumes bruts issus des données des carnets de récolte et un volume de légumes consommés issus de la modélisation conduite à partir des données INCA 2 (épluchés et cuits). Il est difficile à première vue déterminer les pertes liées au fait d'éplucher et de cuire les légumes (pour ceux qui ne sont pas consommés crus). Ces pertes peuvent cependant être considérées comme minimales dans la mesure où les jardiniers cultivent essentiellement des tomates, des courgettes, des salades et des pommes de terre et des haricots verts. Palier ces écueils nous a paru trop complexe et hasardeux en l'état de nos connaissances, c'est pourquoi le choix a été fait de conserver les données brutes. Il faut également garder à l'esprit que la production dans les potagers est concentrée sur une période relativement courte de l'année (d'avril-mai à octobre-novembre pour la majorité des jardiniers) et que ces totaux sont comparés à une consommation annuelle.

Une contribution différenciée des potagers domestiques

Cette démarche d'estimation de la contribution des potagers domestiques au système alimentaire montre des résultats très différents dans chacune des trois agglomérations étudiées (tableau 2). Avec un peu plus de 540 tonnes de légumes autoproduits et plus 10 000 tonnes de légumes consommés par an, on constate une contribution relativement faible des potagers domestiques dans l'agglomération de Rennes, soit environ 5 %. Dans l'agglomération caennaise, les légumes autoproduits semblent peser davantage dans le système alimentaire local : un peu plus de 600 tonnes de légumes sont produits dans les potagers de l'agglomération quand la consommation de la population s'élève à 7 500 tonnes par an, soit une contribution de 8 %. Enfin, c'est à Alençon que les chiffres sont les plus édifiants : avec environ 300 tonnes de légumes autoproduits par an dans l'agglomération et une consommation totale de 1 700 tonnes, la contribution des potagers domestique atteint donc 18 %.

	Rennes	Caen	Alençon
Surface cumulée des potagers de plus de 60 m ² (en m ²)	330 417	392 363	206 272
Surface cumulée des potagers de moins de 60 m ² (m ²)	72 849	68 322	27 595
Production théorique des potagers de moins de 60 m ² (en t./an)	396,5	470,8	247,5
Production théorique des potagers de plus de 60 m ² (en t./an)	145,7	136,6	55,2
Production potagère totale (en t./an)	542,2	607,5	302,7
Légumes consommés par l'ensemble de la population (en t./an)	10 561	7 493	1 670
Contribution des potagers domestiques (en %)	5,1	8,1	18,1

Source : données INCA 2 - ANSES, Enquêtes de terrain, 2017
M. Marie, UMR ESO - Université de Caen Normandie

Tableau 2 : Estimation de la part de l'autoproduction dans la consommation locale de légumes

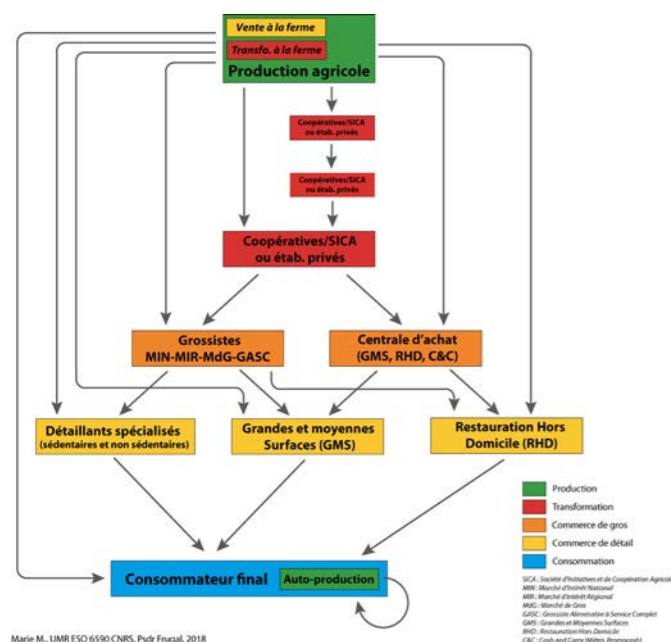
Bibliographie

- Aubry C., Pourias J., 2013. "L'agriculture urbaine fait déjà partie du "métabolisme urbain"", in Nature et Agriculture pour la Ville, Les nouveaux désirs des citoyens s'imposent, Ed. Déméter, pp. 135-155.
- Caillavet F., Nichèle V., 1999, "Autoconsommation et jardin. Arbitrage entre production domestique et achats de légumes", Économie rurale, n°250, pp. 11-20.
- Darrot C., 2015, "Rennes, ville vivrière ? Une prospective proposée par les étudiants de l'option "Agriculture Durable et Développement territorial" d'Agrocampus Ouest", POUR, n°224, pp. 405-414.
- Gojard S., Weber F., 1995, "Jardins, jardinage et autoconsommation alimentaire", INRA Sciences Sociales Recherche en économie et sociologie rurales, n°2, 4 p.
- Marie M., Guillemin P., Bermond M., Guennoc D., 2017, "Proposition méthodologique pour l'estimation de la consommation alimentaire dans onze aires urbaines françaises", Colloque ASRDLE, session S19 "Comment nourrir les villes demain ?", Athènes, 4 juillet, 17 p.
- Pourias J., 2014, Production alimentaire et pratiques culturelles en agriculture urbaine Analyse agronomique de la fonction alimentaire des jardins associatifs urbains à Paris et Montréal, Thèse de doctorat en Sciences Agronomiques, AgroParisTech, 271 p.
- Schupp J., Sharp J., 2012, "Exploring the social bases of home gardening", Agriculture and Human Values, n°1, pp. 93-105.

DE LA THÉORIE À LA RÉALITÉ DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES : LA DIFFICILE PRISE EN COMPTE DE LA DISTRIBUTION

Maxime Marie, Pierre Guillemain, Bernard Pecqueur

Les systèmes alimentaires constituent des objets complexes en raison de la diversité des produits nécessaires à la satisfaction des besoins alimentaires de la population d'un espace donné et de la complexité des flux et des réseaux d'approvisionnement (Figure 1). Plusieurs méthodologies pour quantifier la consommation alimentaire, la production agricole locale de onze aires urbaines françaises ont été proposées à l'échelle de chacune des aires urbaines étudiées dans le cadre du projet Frugal. En intégrant des éléments liés à la distribution alimentaire, il s'agit de fournir une série d'indicateurs utiles à l'observation des systèmes alimentaires et la compréhension de leur fonctionnement et des flux qu'ils génèrent.



Marie M., UMR ESO 6590 CNRS, Psdr Frugal, 2018

Auteurs : M. Marie et D. Guennoc, UMR ESO – PSDR FRUGAL, 2018

Figure 1 : Organisation des flux alimentaires de la production à la distribution

CONCENTRATION HISTORIQUE DES FLUX PAR LES MARCHÉS DE GROS RENOUVELÉE PAR LE DÉVELOPPEMENT DES CENTRALES D'ACHAT DE LA GRANDE DISTRIBUTION

Dans les années 1950-1960, les pouvoirs publics ont œuvré à la structuration du commerce alimentaire de gros par la création des Marchés d'Intérêt Nationaux et Régionaux (MIN et MIR). Parallèlement à cet effort de structuration, des marchés de gros "privés" ont continué à exister et à se développer.

Ces derniers jouent aujourd'hui rôle majeur dans l'approvisionnement des commerçants indépendants de détail et des demi-grossistes (Bernard de Raymond, 2013).

Dans les 11 villes étudiées dans le projet FRUGAL, la présence ou l'absence de structure de commerce de gros traduit des effets de centralité liés au rang métropolitain (tableau 1). Les six plus grandes aires urbaines étudiées disposent en effet toutes d'une structure fédérant en un lieu des grossistes et des producteurs (MIN ou marchés de gros "privés") alors que les cinq plus petites en sont dépourvues (des marchés de gros ont existé à Poitiers et même jusqu'à une date récente à la Rochelle mais ils ont disparu). Comme en témoignent les tonnages annuels et la diversité de produits concernés, ces structures possèdent d'ailleurs bien souvent des fonctions régionales (Grenoble, Rennes, Caen) voire nationales (Corbas-Lyon, Nantes, Angers). Pour les fruits et légumes ces fonctions nationales sont bien souvent déterminées par la présence d'un bassin de production d'envergure nationale à proximité de ces villes (Guillemin, 2018). Toutefois, la présence d'un bassin maraîcher ou légumier n'implique pas nécessairement l'existence d'un marché de gros ou d'un MIN.

Les conséquences sont parfois surprenantes, on constate ainsi que 20 % des exploitations pratiquent les circuits courts dans cette aire urbaine (contre 10 % à l'échelle de la Bretagne) et que ces dernières (souvent à travers leurs sociétés d'expédition/commercialisation), jouent un rôle déterminant dans l'approvisionnement local des détaillants en fruits et légumes (Gigan et al., 2017).

Une approche du commerce de gros alimentaire ne saurait néanmoins se réduire à la seule prise en compte de l'organisation collective des grossistes (marchés de gros et MIN).

Dans ce contexte où ces nouveaux acteurs privilégient un approvisionnement par leur centrales d'achats, les acteurs historiques du commerce de gros déclinent et deviennent des "espaces de protection du commerce traditionnel" (Bernard de Raymond, 2004) importants pour l'approvisionnement des détaillants indépendants, si l'on considère l'exemple de Caen, qu'ils soient non sédentaires ou sédentaires. La construction de ces espaces de protection est devenue cruciale avec la concurrence et la concentration dans le secteur de la grande distribution à partir des années 1990 quand les groupes du secteur segmentent le marché en même

Aire Urbaine	Marché de gros	Volume (en tonnes/an)	Nombre de producteurs locaux	Diversité de l'offre
AU Lyon	Marché de gros	300 000	54	F&L, Divers
AU Nantes	MIN	200 000	43	F&L, Marée, Divers
AU Grenoble	MIN	45 000	12	F&L, Divers
AU Rennes	Marché de gros	25 000	5	F&L, Marée, Divers
AU Caen	Marché de gros	28 000	4	F&L
AU Angers	MIN	206 000	98	F&L, Viande, Marée, Divers
AU Poitiers	Absence	-	-	-
AU Lorient	Absence	-	-	-
AU La Rochelle	Absence	-	-	-
AU Roanne	Absence	-	-	-
AU Alençon	Absence	-	-	-

Tableau 1 : Le commerce de gros dans les aires urbaines du projet Frugal

Sources : Fédération des Marchés de gros - 2015, Base permanente des équipements de l'INSEE - 2016 ; Auteurs : M. Marie, P. Guillemain et L. Pauchard, UMR ESO - PSDR FRUGAL, 2018

Dans de nombreux cas, les grossistes indépendants hors carreau mais aussi le cash and carry (Metro, Promocash) jouent un rôle important dans l'approvisionnement des commerçants même en présence d'un marché de gros. Disposer d'informations sur les volumes de l'ensemble de ces grossistes permet de générer des indicateurs pertinents pour appréhender les problématiques de logistiques alimentaires (Marie et al., 2018a).

La distribution alimentaire de détail a connu dans les années 1970-1980 la croissance des grandes et moyennes surfaces (GMS) d'abord en périphérie des villes, réduisant fortement les parts de marché du commerce alimentaire de centre-ville (Bernard de Raymond, 2013).

temps qu'ils reprennent d'importantes parts de marché sur le segment du commerce de proximité (Bernard de Raymond, 2013) selon une logique destruction-créatrice dans les centre-villes (Steel, 2008). En France au début des années 2010, si les GMS et PMS (Petites et Moyennes Surfaces) détiennent toujours au moins 60% des parts de marché pour quatre familles d'aliments - plus de 70% pour les produits laitiers - le commerce de détail indépendant résiste, sous forme sédentaire pour le pain et les viandes et sous forme non sédentaire pour les fruits et légumes (Guennoc, 2016). Dès lors, il apparaît utile de connaître la présence et/ou le poids de ces acteurs à l'échelle locale pour cerner leur rôle dans les systèmes alimentaires.

RENOUVEAU/RÉSISTANCES DE LA VENTE DIRECTE ET DU COMMERCE DE DÉTAIL INDÉPENDANT

La structure de l'appareil commercial (GMS et petit commerce) montre des disparités importantes dans les aires urbaines étudiées (tableau 2). Les indicateurs utilisés sont les suivants : le nombre d'Hypermarché pour 100 000 ménages, le nombre de grandes et moyennes surfaces (GMS) pour 100 000 ménages, le nombre de commerces alimentaire (hors GMS) pour 1 000 ménages et le nombre d'AMAP pour 100 000 ménages. Plusieurs éléments ressortent à la lecture de ces indicateurs, l'histoire économique propre à chacune des villes explique probablement une partie des différences constatées (tableau 2).

Une connaissance plus fine de la structure commerciale héritée permettrait peut-être de comprendre pourquoi les aires urbaines de Lyon ou Nantes semblent moins bien équipées en commerces alimentaires de détail indépendants que les autres (rente foncière, spéculation sur les locaux commerciaux, concurrence avec les secteurs du commerce non-alimentaire).

A l'inverse, on peut s'interroger sur les éléments qui expliquent que les aires urbaines de Roanne et La Rochelle montrent une offre de commerces alimentaires relativement élevée (tradition gastronomique, fréquentation touristique, etc.).

Concernant les GMS, on constate que les villes de Lorient et Caen présentent des valeurs élevées au regard de celles observées dans les autres villes (tableau 2). On peut émettre l'hypothèse que les implantations historiques de grands groupes de la distribution (Carrefour à Caen par exemple) et/ou de leurs filiales (Scapêche - groupe Intermarché - à Lorient) contribuent à un plus grand développement local. Même si l'indicateur retenu est a priori critiquable (nombre d'établissement pour 100 000 ménages), il semble néanmoins rendre relativement bien compte des réalités de terrain face à des indicateurs plus « raffinés » mais aussi plus difficiles d'accès (Moulin et al., 2017 ; Marie et al., 2018).

La mesure de l'abondance des AMAP dans certaines aires urbaines est intéressante.

On remarque effectivement que celles de Nantes, Grenoble et Rennes présentent un nombre d'AMAP assez élevé (compris entre 16 et 22,5 pour 100 000 ménages).

Bien qu'il soit difficile d'interpréter ces chiffres, on peut émettre l'hypothèse que la morphologie sociale de ces aires urbaines (marquée par une surreprésentation des catégories favorisées) explique en partie ces résultats.

De plus, une analyse fine de l'histoire politique et sociale locale permettrait d'éclairer plus précisément les situations observées comme à Nantes (représentation historique de la gauche paysanne dans les organismes consulaires) ou à Caen (Ripoll, 2008). Enfin, d'autres indicateurs pourraient être mobilisés pour compléter cette approche en explorant d'autres segments du marché : le nombre de magasins bio, l'ancienneté de leur implantation, le nombre et l'importance des marchés de plein-vent hebdomadaires (Caudron et al., 2016). Enfin, les indicateurs proposés peuvent donner une lecture duale du système alimentaire local en opposant grande distribution et vente directe alors même qu'à l'échelle d'une seule exploitation les deux débouchés peuvent exister de manière complémentaire (Guillemin, Marie, 2017).

La prise en compte de la distribution alimentaire c'est aussi considérer les mutations des systèmes productifs et distributifs qui impliquent l'aménagement d'espaces logistiques en périphérie des grands centres de consommation (Raimbault, 2015). Comme tout le secteur logistique, le transport des denrées alimentaires est perçu négativement du fait des nuisances sonores

et des émissions de gaz à effet de serre qu'il génère. La logistique alimentaire est diversifiée et mobilise différents modes de transports : commerçants indépendants, commerçants ambulants et agriculteurs pratiquant la vente directe participent d'un système peu optimisé s'appuyant principalement sur un parc de camionnettes souvent anciennes, quand le commerce de chaîne et un parties approvisionnements du commerce de gros se caractérisent par la livraison en semi-remorques de denrées palettisées (Frémont, 2015). Ainsi, une méthode de modélisation de flux de Véhicules Utilitaires Légers, de Poids Lourds < 25 tonnes ou >25 tonnes, a été testée à partir des données de l'ADEME pour l'exemple du MIN de Grenoble et d'une base de données créée à partir de la page Facebook d'un Grossiste à service complet et hors carreau de Caen. Cette méthode originale d'évaluation des flux est d'autant plus importante que la relégation périphérique de la logistique alimentaire pourrait contrarier le développement de transports « doux » pour la gestion du dernier kilomètre dans un contexte de changement climatique et de pollution atmosphérique croissante.

Aire Urbaine	Hypermarchés / 100 000 ménages	GMS / 100 000 ménages	Commerces Alimentaire de détail hors GMS / 1 000 ménages	AMAP	AMAP / 100 000 ménages	Médiane du revenu disponible
AU Lyon	3,3	24,0	2,2	83	8,4	21 844
AU Nantes	7,6	31,3	2,2	94	22,5	21 780
AU Grenoble	3,3	29,4	2,8	49	16,0	22 346
AU Rennes	8,6	37,8	2,5	51	16,2	21 455
AU Caen	8,6	55,5	3,0	32	17,3	20 956
AU Angers	7,1	35,9	2,2	27	14,7	20 552
AU Poitiers	6,6	36,5	2,4	12	9,9	20 677
AU Lorient	9,8	51,8	3,0	12	11,7	20 483
AU La Rochelle	3,9	33,5	3,2	7	6,9	21 002
AU Roanne	4,1	44,6	3,8	3	6,1	19 651
AU Alençon	3,3	46,0	2,7	3	9,9	19 769

Sources : Base permanente des équipements de l'INSEE - 2016 ; aura.com, avenir-bio.fr et sites internet des AMAP ; Auteurs : M. Marie, P. Guillemin et L. Pauchard, UMR ESO - PS DR FRUGAL, 2018

Tableau 2 : Caractéristiques de la distribution dans les aires urbaines du projet Frugal (commerce de détails et AMAP)

Bibliographie

- Bernard de Raymond A. (2004), "La construction d'un marché national des fruits et légumes. Entre droit et économie (1896-1995)", Genèses, n° 56, pp. 28-50.
- Bernard de Raymond A. (2013), En toute saison. Le marché des fruits et légumes en France, Presses Universitaires de Rennes et François-Rabelais de Tours, 299 p.
- Caudron D. et al. (2016), Le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise, Agences d'urbanisme Lyon & Saint-Étienne, 88 p.
- Frémont A., Dablanc L. (2015), "Les coulisses logistiques de la métropole", in Dablanc L. et Frémont A. (dir.) La métropole logistique. Le transport de marchandises et le territoire des grandes villes, Paris, Armand Colin, pp. 21-44.
- Gigan G., Fontaine-Touchard B., Lafont M. et Lemarquand D., 2017, Étude des flux alimentaires du Pays de Lorient : démarches et résultats préliminaires, rapport de projet tuteur du Master ART-ESO, Université de Caen Normandie, 133 p.
- Guennoc D., 2016, Étude systémique des flux d'approvisionnement alimentaire urbains par la recherche-action : le cas de Frugal, mémoire de master 2, Université de Rennes 1, 89 p.
- Guillemin P., Marie M. (2017) "La dernière exploitation maraîchère de Caen à l'épreuve de zonages contradictoires", Revue Systèmes Alimentaires/Food Systems, éd. Garnier, n°2, pp. 243-253.
- Guillemin P. (2018), « L'aire urbaine de Nantes : une mine de légumes », POUR, n° 232, pp. 5-15.
- Marie M., Roux E., Guillemin P., Pecqueur B., 2018a, "Les systèmes alimentaires territoriaux à l'épreuve des analyses de la consommation et de la distribution. Le cas des fruits et légumes à Caen, Grenoble, Lorient et Nantes", Les acteurs économiques et la régionalisation, 55ème colloque de l'ASRDLF, Caen, 6 juillet
- Marie M., Guillemin P., Guennoc D., Bermond M., Maréchal G., Bailleul H., Darrot C., Pecqueur B., 2018b, "Décrire et comparer les systèmes alimentaires urbains. Proposition d'un jeu d'indicateurs pour onze aires urbaines françaises", 12èmes Journées de Recherches en Sciences Sociales INRA - SFER - CIRAD
- ONIRIS, Nantes (44), 13 et 14 décembre, 16 p. Moulin L., Carriot A., Pecqueur B., Roux E., 2017, "Qualification et quantification des flux alimentaires dans les aires métropolitaines", séminaire Frugal, 22 décembre 2017, Paris.
- Raimbault N., 2015, "Perdants et gagnants du développement logistique de la métropole : quelle géographie de la domination ?", in Clerval A. et al. (dir), Espace et rapports de domination, PUR, Rennes, pp. 141-152
- Ripoll F., 2008, De la vente directe à la solidarité ? Les collectifs locaux de consommateurs et producteurs agricoles en Basse-Normandie, CRÉCET Basse-Normandie, 313 p.
- Steel C., 2008, Ville affamée. Comment l'alimentation façonne nos vies, éd. Rue de l'échiquier, Paris, 447 p.

APPROCHE SYSTÉMIQUE DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Morgane Esnault

LA RESTAURATION COLLECTIVE : UNE FILIÈRE DE LA CONSOMMATION HORS DOMICILE

La restauration hors domicile (RHD) ou hors foyer (RHF) est un circuit de consommation qui désigne tous les repas pris en dehors du domicile. On distingue notamment restauration commerciale et collective, qui représentent deux branches très différentes :

la première concerne tout repas pris dans un établissement à but lucratif, tandis que la deuxième concerne les repas servis par un établissement à caractère social, avec une tarification adaptée. Ainsi, la restauration commerciale offre davantage la possibilité de valoriser la qualité du produit au contraire de la restauration collective, qui est "pauvre, à budget contraint", notamment à cause des achats réglementés (Rapport du CGAAER, 2017).

La restauration collective regroupe les services de restauration qui nourrissent des populations spécifiques, appartenant à une même collectivité, de manière régulière ou ponctuelle. Il peut s'agir de restaurants d'entreprise, de services de restauration à l'hôpital, dans une prison ou bien encore des cantines scolaires. Celle-ci doit permettre au plus grand nombre, sans distinction, d'accéder à une restauration quotidienne de qualité et équilibrée, et ce à moindre coût.

Les convives sont captifs du restaurant collectif, et ne peuvent choisir leur repas : les composantes du menu sont imposées par l'équipe de cuisine. La composition de ce menu est soumise à des contraintes d'hygiène et de nutrition (GEM-RCN), principalement pour les enfants, les personnes âgées et les personnes hospitalisées. La demande sociale en produits locaux et de qualité fait toutefois évoluer les pratiques ; cette demande se transpose dans les évolutions législatives (loi EGalim, 2018) applicables à la restauration collective.

Les travaux présentés sont issus d'un stage de M2 réalisé d'avril à septembre 2017 à Caen. Une enquête par entretiens physiques et téléphoniques visant à récolter des données quantitatives et qualitatives a été menée pendant cette période auprès de cuisiniers ou gestionnaires d'établissements de restauration collective des aires urbaines de Caen, Rennes et Lorient.

COMPRENDRE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Pour déterminer le système d'approvisionnement de la restauration collective, il est tout d'abord essentiel de comprendre l'organisation de cette filière. En effet, la restauration collective dispose d'opérateurs spécialisés pour pouvoir répondre à ses demandes, en lien avec son caractère réglementaire et les volumes mobilisés. Les établissements publics disposant d'un tel service étant régis par le code des marchés publics (pour les commandes supérieures à 25 000 € auprès d'un même fournisseur sur une année), les fournisseurs doivent pouvoir répondre aux marchés, assurer une traçabilité de leurs produits à présenter en fiches techniques répondant aux normes, et disposer d'une flotte logistique suffisante et adaptée pour approvisionner les cuisines.

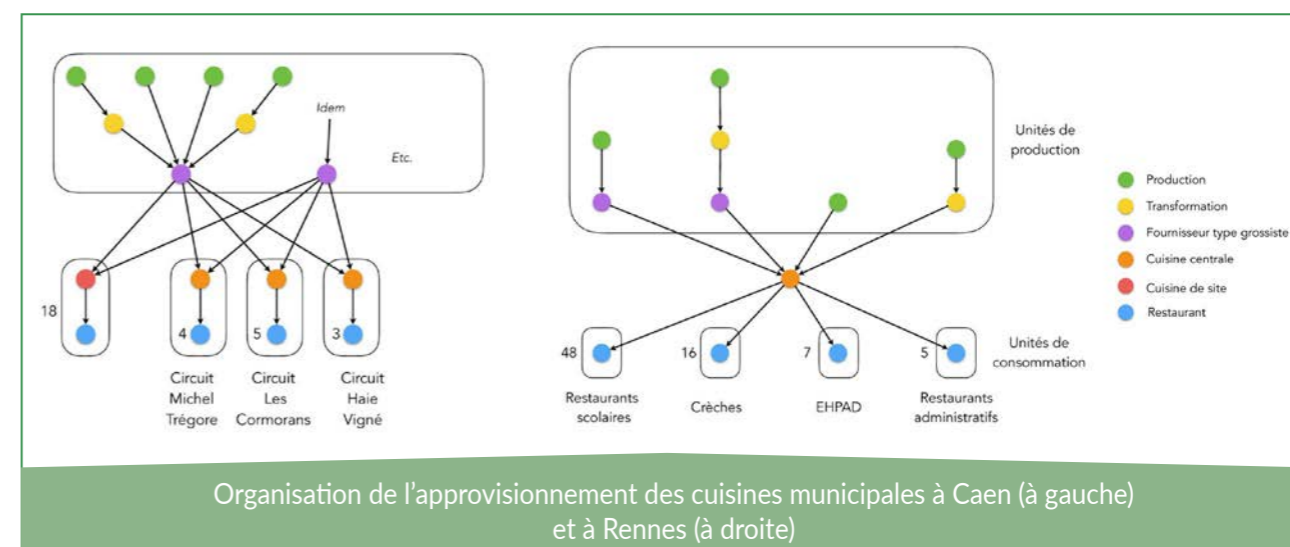
Ces contraintes limitent donc les potentiels candidats à la livraison des restaurants collectifs publics, et les grossistes spécialisés détiennent la majorité des marchés.

Les restaurants collectifs privés (associatifs, d'entreprise, de clinique...) ne sont pas soumis à cette contrainte du marché public, mais ne disposent souvent pas de la main d'œuvre nécessaire pour la cuisine ou pour le sourcing (identification des potentiels fournisseurs), ou bien ont des volumes trop peu conséquents pour être suffisamment rentables.

Ainsi, beaucoup font recours à une société de restauration collective (SRC) pour répondre à leurs besoins. La restauration publique utilise également cette méthode, notamment parmi les petites communes qui gèrent les cantines scolaires (64 % de la restauration scolaire du premier degré y a recours).

UNE ORGANISATION LOGISTIQUE QUI CONTRAINT LES CHOIX DE FOURNISSEURS

Une fois les fournisseurs choisis se pose la question logistique : en effet, produire plusieurs milliers de repas pour une multitude de lieux de consommation peut s'avérer complexe pour une seule collectivité. Au cours du stage, deux modèles de restauration collective pour des volumes conséquents gérés par Caen (≈ 5000 repas/j) et Rennes (≈ 12000 repas/j) ont pu se différencier.



Organisation de l'approvisionnement des cuisines municipales à Caen (à gauche) et à Rennes (à droite)

À Caen (figure de gauche), avant la rentrée 2017 inaugurant une nouvelle organisation, les fournisseurs de la restauration scolaire devaient approvisionner 18 cuisines de site (en rouge) ainsi que 3 cuisines centrales (en orange), soit 21 points de livraison, les cuisines centrales livrant à leur tour 12 écoles (en bleu). Le menu étant similaire dans toutes les écoles ou presque, cette organisation permettait uniquement aux grossistes (en violet) de fournir la restauration scolaire, étant les seuls à détenir la puissance logistique nécessaire.

Les autres structures de restauration collective dépendant de la ville ne sont pas intégrées à ce système : les crèches sont sous contrat avec des sociétés de restauration collective, et les EHPAD sont soit en régie, soit sous contrat.

La ville de Rennes a quant à elle choisi de concentrer toutes ses productions en une cuisine centrale, qui fournit ensuite 76 sites. La logistique étant allégée, les grossistes ne sont plus les seuls fournisseurs. Le recours à une cuisine centrale avec de tels volumes nécessite toutefois une organisation en liaison chaude (maintien à + 65°C, consommation dans les deux heures) ou en liaison froide, ce qu'a choisi la ville de Rennes (descente entre 0 et 3°C, permettant une conservation de 3 à 6 jours) ce qui peut faire baisser la qualité gustative du repas.

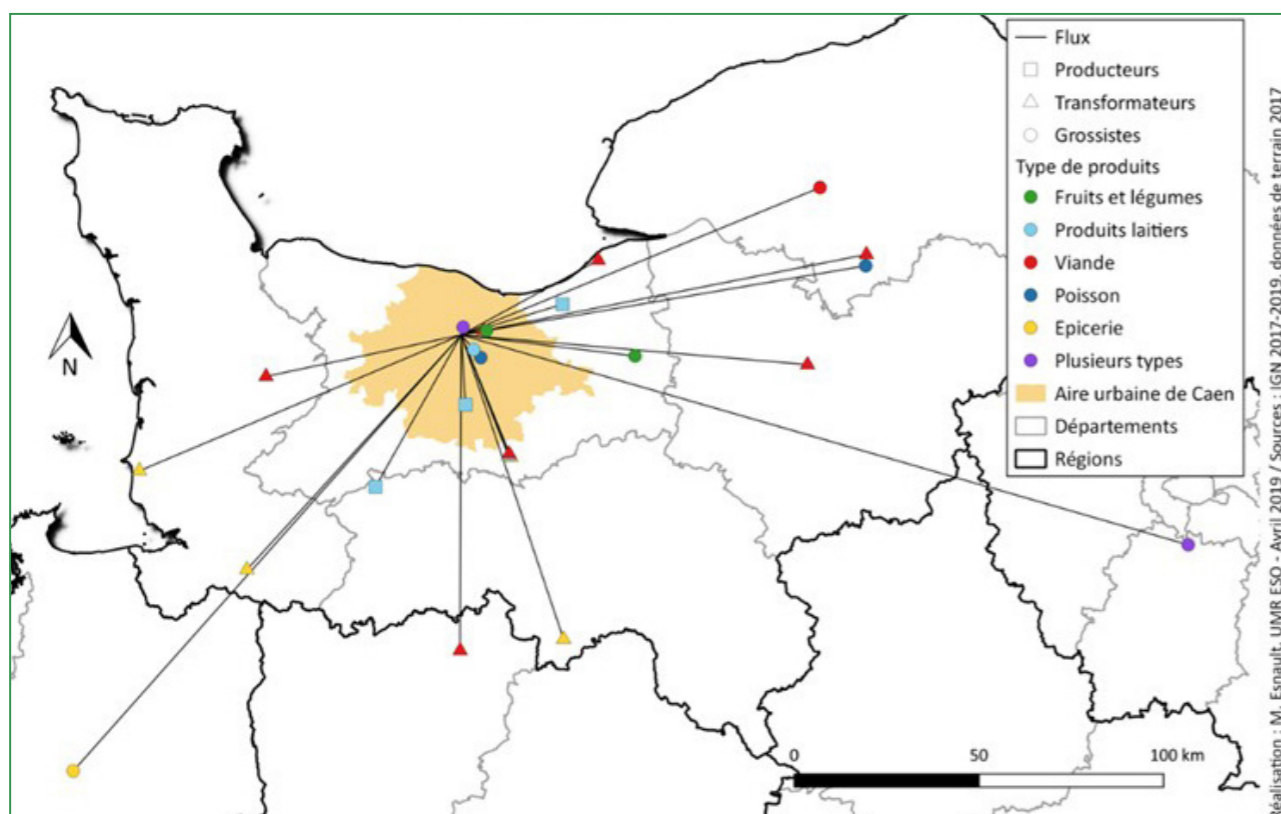
Une telle organisation questionne toutefois les volumes en jeu : la simple partie scolaire de la cuisine centrale de Rennes mobilise 7 à 10 t. de denrées alimentaires par jour, soit près de 4 millions d'euros. De même, un petit producteur ne peut pas livrer de tels volumes sans compromettre ses autres circuits de distribution, nécessaire car la restauration collective n'est pas assez rémunératrice.

COMMENT APPRÉHENDER LES FLUX EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

La caractérisation des flux mobilisés permet d'identifier le fonctionnement du système d'approvisionnement de la restauration collective. Il est possible d'étudier les différents marchés publics afin d'avoir la donnée, mais peu de résultats de marchés sont effectivement accessibles. Ainsi, il faut enquêter auprès des cuisiniers et/ou des gestionnaires de cuisines collectives afin d'avoir ces informations.

Les restaurants collectifs se fournissent en plusieurs gammes et par familles de produits : légumes et fruits, viande bovine, volaille, produits laitiers, épicerie, poissons, surgelés, produits de 4ème gamme (produits

bruts transformés : pommes de terre en frites, carottes épluchées...). En règle générale, à chacune de ces familles va correspondre un fournisseur. Certains cuisiniers vont affiner en allant chercher spécifiquement des produits : salaisons, œufs, yaourts fermiers, ... ce qui favorise un travail d'approvisionnement local mais nécessite un travail préalable avec les potentiels fournisseurs (normes sanitaires, marchés publics...). D'autre part, les achats sur les marchés de plein vent ou en marchés de gros (MIN/MIR) ne font pas partie des choix d'approvisionnements des cuisiniers, ou bien de manière très ponctuelle en appoint, tout comme les achats en GMS.



Approvisionnement d'un restaurant d'entreprise gérée par une société privée à Caen (14)

Cette organisation des approvisionnements permet au cuisinier de diminuer les coûts des matières premières : il ne dispose en moyenne que de deux euros par repas pour acheter les denrées. En achetant des volumes conséquents à l'année, il est possible de négocier les coûts avec les fournisseurs par les marchés (publics ou non).

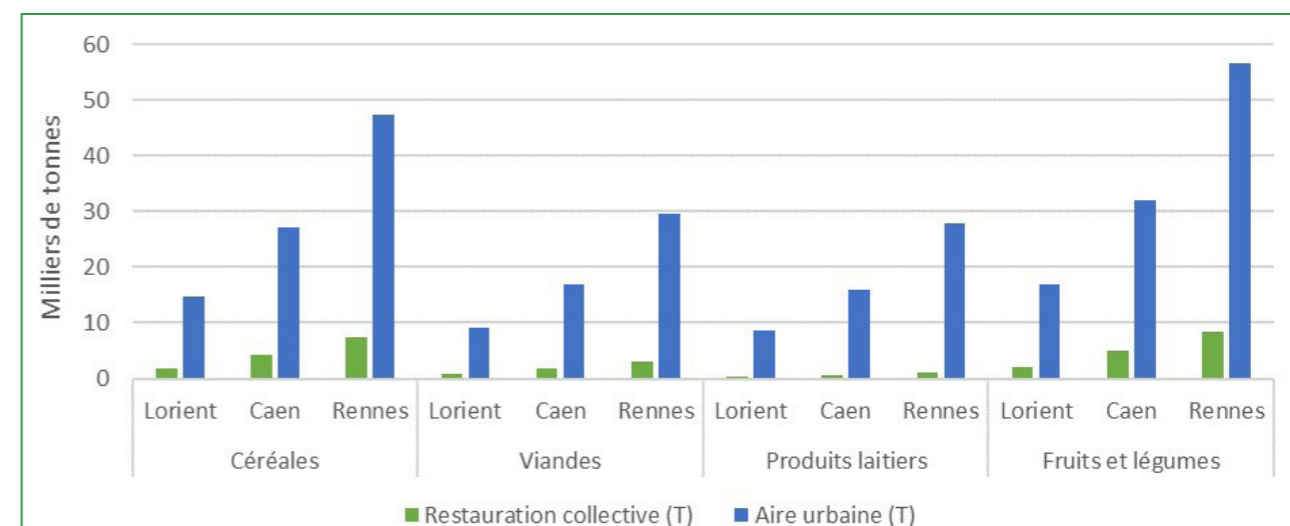
L'achat local auprès de producteurs entraîne donc un surcoût s'il n'est pas mis en place de marché à l'année permettant de lisser les dépenses. Cependant, certains restaurants font le choix de favoriser un approvisionnement local en fonction du cahier des charges de la collectivité, mais en y mettant le prix.

Le restaurant dont les approvisionnements sont présentés ci-contre consacre près de 4 € à l'achat de ses denrées, et travaille avec des producteurs locaux (pour des yaourts notamment) ainsi que de petits transformateurs de la région. Le reste de ses approvisionnements provient de grossistes situés à la périphérie des centres urbains (Caen, Rouen, Rennes, Paris).

ESTIMER LES VOLUMES CONSOMMÉS PAR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Estimer les volumes concernés par la restauration relève d'un calcul simple. A partir de l'estimation du nombre de repas récoltée par l'enquête de terrain, nous avons utilisé les grammages d'un menu type pour aboutir aux volumes mobilisés par ces repas. Les volumes s'avèrent très différents d'une famille de produits à l'autre (cf. graphique suivant).

Les travaux de D. Guennoc (2016) nous permettent d'estimer les montants financiers que représentent ces volumes ; il est donc possible de comparer les tonnages ainsi que les valeurs financières de l'aire urbaine et celles de la restauration collective. Ces estimations permettent d'évaluer les volumes monétaires qui devront être consacrés à l'achat de produits de qualité (50%, et 20 % de produits bio), et contribuer à l'économie locale pour l'entrée en application de la loi EGalim en 2022. Pour l'aire urbaine de Caen, cela correspond à 25 millions d'euros pour des produits de qualité, et 10 millions d'euros pour des produits bio par an.



Les volumes en jeu dans la restauration collective à Rennes, Caen et Lorient

LES VOLUMES ET LA LOGISTIQUE, DÉTERMINANTS DES APPROVISIONNEMENTS

Le système d'approvisionnement en restauration collective est largement déterminé par les contraintes de logistique ainsi que les questions liées aux volumes concernés. Les opérateurs leaders du marché de ce type de canal de consommation sont principalement situés à proximité des espaces centraux des aires urbaines, et desservent des régions entières, tandis que l'approvisionnement en produits de proximité transite par des intermédiaires situés dans des pôles secondaires ou directement entre le producteur et la cuisine (Raimbault, 2015). Les plus grands restaurants collectifs étant situés dans les centres urbains, en lien avec les activités, le transit de poids lourds de petites tailles adaptés aux axes de communications et aux volumes commandés y est conséquent. Les plus petites communes des aires urbaines sont quant à elles moins concernées par ces volumes, en lien avec le départ des navetteurs pour la journée dans les centres urbains.



©M2 ARTESO « Cuisine centrale de Lanester en 2017 »

Bibliographie

- Raimbault N., 2015, "Grande distribution : entre performance logistique et contrainte foncière", p. 161-178, in Dablan L., Frémont A., La métropole logistique : le transport de marchandises et le territoire des grandes villes, éd. Armand Colin, Paris, 312 p.
- Guennoc D., 2016, "Etude systémique des flux d'approvisionnement alimentaires urbains par la recherche-action : le cas de FRUGAL", mémoire de master 2, Université de Rennes 1, 105 p.
- Esnault M., 2017, "Les flux alimentaires de la restauration collective : Étude à Caen, Rennes et Lorient", mémoire de master 2, Université de Caen Normandie, 142 p.
- Lessiraud J., Patier C., Perret A., Richard M.A., 2017, "Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnement de proximité", Rapport du CGAAER, 62 p.

1.2. ETUDES DE CAS

DES FORMES URBAINES ALIMENTAIRES HISTORIQUES : TYPOLOGIE DES ZONES MARAÎCHÈRES PÉRIURBAINES

Pierre Guillemain et Maxime Marie

ESTIMER LES FLUX ALIMENTAIRES PAR LA CONSOMMATION LOCALE

Ceinture ou couronne maraîchères apparaissent parfois comme des chimères à l'heure des attentes de territorialisation agricole aux portes des villes.

De quoi s'agit-il précisément ? Entourant les agglomérations, ces espaces aérés et marqués par une communauté d'activités et de paysages supposent une maîtrise du foncier et une capacité de planification (Brunet et al., 1992 : 95). En cela, cet imaginaire de ceintures maraîchères (aujourd'hui en partie disparues, du moins sous la forme de ceintures), constitue un objet parangon d'une réflexion à la croisée des formes urbaines et de la gouvernance alimentaire.

On peut voir dans cet imaginaire des ceintures maraîchères le prolongement d'un concept parfois délaissé dans l'approche des systèmes alimentaires : le bassin de production. Or celui-ci constitue un espace d'activité organisé autour d'une forme de mise en valeur et drainé par une ville et/ou une usine (ibid. : 63).

Synonyme d'aire d'approvisionnement, ce concept offre donc un cadre utile à la compréhension des flux alimentaires urbains et de leur gouvernance. Le concept de bassin de production semble donc approprié à la réflexion sur les systèmes alimentaires urbains. Mais si certaines zones maraîchères entourant les villes ont disparu, n'est-ce pas le résultat d'une gouvernance lacunaire, à même de réguler la croissance urbaine ? La coopération entre système politico-administratif et dirigeants agricoles locaux est en effet un élément déterminant la construction sociale de ces formes agri-urbaines (Sarrazin, 2016) et sa faiblesse participe de la dispersion et de l'atomisation des exploitations maraîchères. Dans ce cas, l'emploi du concept de zones de production est préférable (id.). Dans les années

1990, une typologie des zones maraîchères périurbaines en Europe du Nord avait été proposée (Vaudois, 1994). Elle permet de rendre compte des réalités observées dans le cadre de la comparaison de plusieurs agglomérations étudiées dans FRUGAL. Cette typologie est d'autant plus utile qu'elle s'appuie sur les "formes d'intégration des espaces agricoles aux stratégies urbaines" (id.). Ce cadre d'analyse relève d'une approche systémique, puisqu'il articule l'étude du dynamisme et circuits de distribution des productions maraîchères (flux) à l'analyse des stratégies politiques (gouvernance) de protection de ces périmètres fonciers et paysages agricoles particuliers (formes urbaines).

GENÈSE ET TYPOLOGIE DES ZONES MARAÎCHÈRES

Considérées comme les "produits de l'histoire des villes qui les a fait naître" (id.), les zones maraîchères périurbaines sont typifiées :

- "les zones maraîchères périurbaines résiduelles [...] se réduisent à quelques sièges d'exploitation desservant les marchés locaux [...] et sont vouées à la disparition [...] sauf là où des mesures de protection et de sauvegarde sont prises pour les préserver" ;

- les zones maraîchères périurbaines à fonction locale conservent « des liens économiques étroits avec les débouchés urbains de proximité [...] La gamme des légumes cultivés est étendue et les systèmes de production [...] sont très hétérogènes. Les modes de commercialisation induisent la primauté des stratégies individuelles sur les stratégies collectives [...] Souvent protégées dans les documents d'urbanisme, ces zones sont fragilisées par le caractère aléatoire des débouchés locaux, par une faiblesse structurelle et organisationnelle chronique [Elles] sont sous dépendance urbaine et [dépendent] d'un projet politique fort ». Vaulx-en-Velin et Caluire-Rillieux près de Lyon relèvent historiquement de ce type ;

- "Les zones maraîchères et horticoles extraverties tournées vers les marchés d'expédition et d'exportation sont pratiquement indépendantes de la ville-centre en tant que centre d'activité économique". Nantes fait historiquement partie de ce type ;
- "Les zones horticoles périurbaines [...] sont localisées dans la 2e ou 3e couronne périurbaine [et] répondent dans leur conception aux objectifs des zones extraverties". Créées à la fin du siècle dernier, on en retrouve près de Nantes ou à Briollay-Tiercé près d'Angers

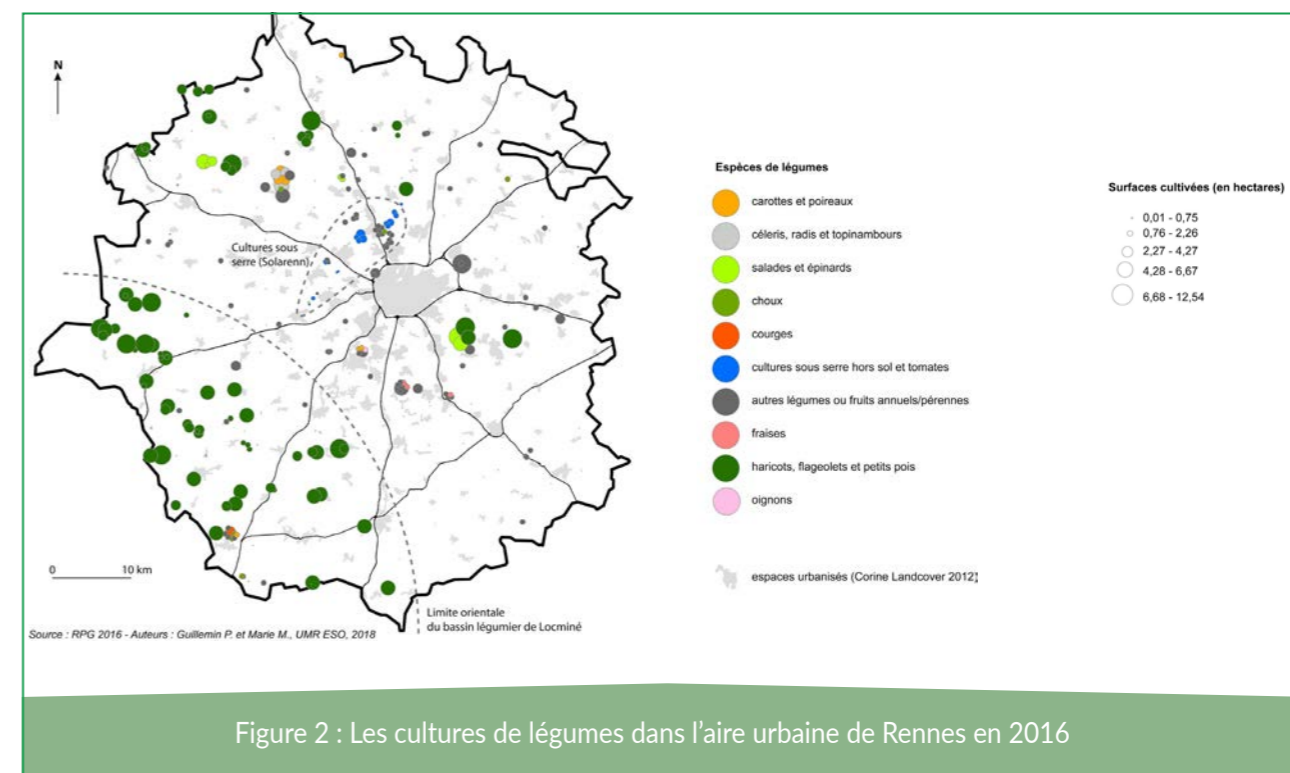
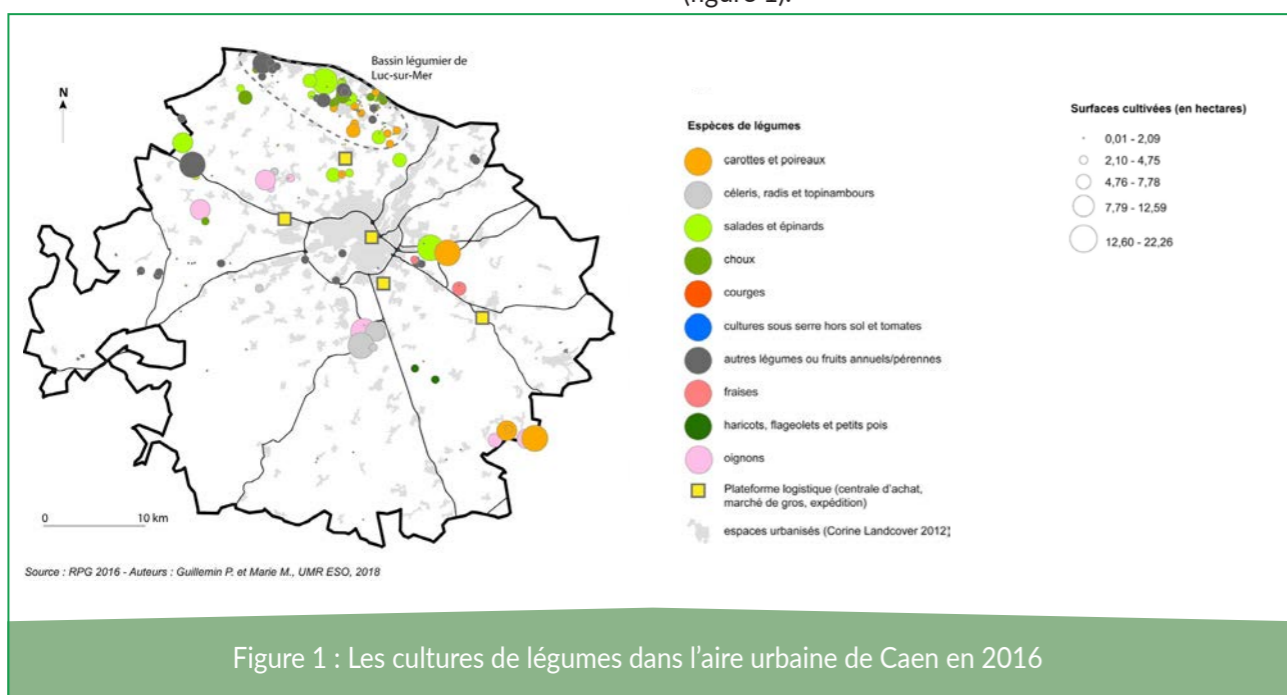
Le maraîchage périurbain de certaines aires urbaines étudiées dans FRUGAL s'intègre donc à une typologie existante mais datée. Pour autant cette catégorisation apparaît sous bien des angles toujours comme pertinente. Nantes et Angers se caractérisent toujours par l'hybridation entre zones maraîchères extraverties et zones périurbaines de création récente (Girault, 2012), qui s'adaptent aux demandes d'approvisionnement locaux (Guillemin et Margetic, 2020). La zone maraîchère périurbaine lyonnaise à fonction locale a été préservée et restructurée par des acquisitions publiques (Brand, 2015), mais aussi confortée par son rôle d'approvisionnement du marché de gros privatisé de Corbas qui irrigue la grande région Auvergne-Rhône-Alpes (Baritoux et Chazoule, 2018).

LES ZONES MARAÎCHÈRES DES AIRES URBAINES ÉTUDIÉES DANS LE PROJET FRUGAL

Qu'en est-il des formes du maraîchage périurbain dans les autres terrains d'études de FRUGAL, moins étudiés par la littérature dédiée ? Commençons par les trois plus petites agglomérations. Alençon et Roanne sont comparables (Baysse-Lainé et Delfosse, 2019) : faible tradition maraîchère locale et tentatives récentes mais maladroites de développement de zones périurbaines dont la construction répond à des fonctions locales (notamment à la restauration collective). Le maraîchage périurbain du Grand Poitiers correspond aussi à cette forme (Forestier, 2017). A l'avenir, la réussite de telles actions de développement et d'aménagement dira si une nouvelle forme de zone maraîchère périurbaine émerge : de création récente en 1ère, 2ème voire 3ème couronne, mais dont les objectifs de conception relèvent de fonctions locales. Dans le cas de Lorient, l'absence de marché de gros est palliée par la région légumière littorale de Plouhinec où les exploitations internalisent la fonction de demi-gros à destination des petites commerçants détaillants de l'agglomération (Gigan et al., 2017). De ce fait, on peut la considérer une comme une zone légumière périurbaine à fonction locale. A Caen, on retrouve une configuration similaire (figure 1).

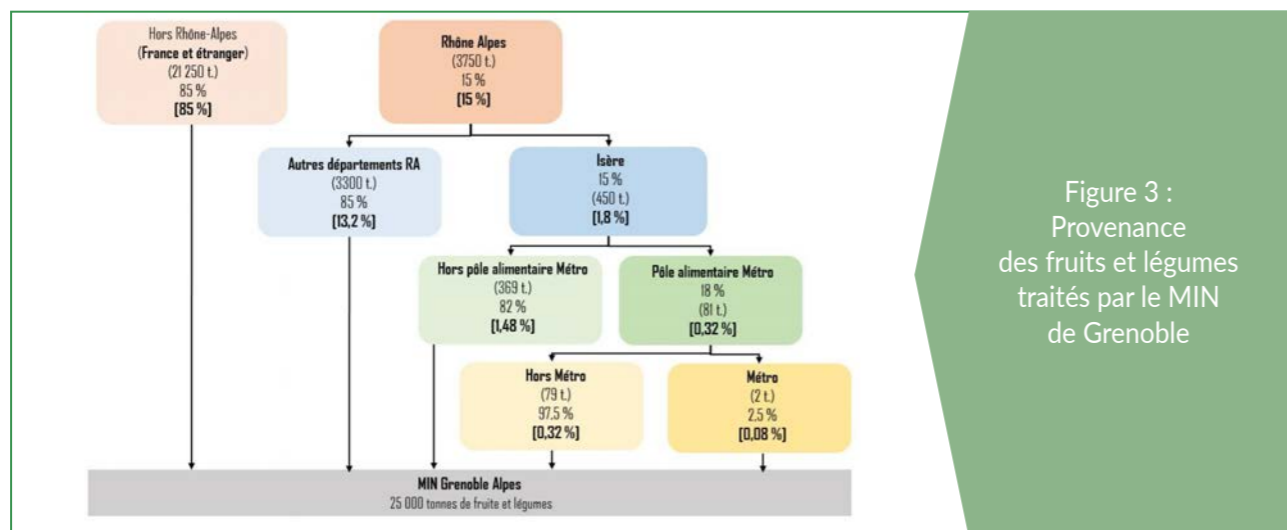
Aux petites productions maraîchères éloignées et atomisées qui ont remplacé la ceinture maraîchère disparue (Guillemin et Marie 2017), s'ajoutent les approvisionnements locaux par la région légumière littorale de Luc-sur-Mer du marché de gros privatisé et des centrales d'achats de l'agglomération Cela confère à cette zone maraîchère périurbaine caennaise une fonction locale assez peu soutenue par les politiques locales (id.).
A l'inverse, autour de Rennes (figure 2), on retrouve une production intensive et spécialisée de tomates sous serre, destinée à l'expédition voire à l'exportation.

Around d'un système marchand d'envergure (Sarrazin, 2016), Solarenn, s'organise une forme de zone maraîchère périurbaine extravertie (au moins la moitié des exploitations de la coopérative est localisée dans l'aire urbaine) intégrée au bassin légumier breton (id.). De plus, on remarque une concentration de culture de haricots, flageolets et petites pois au sud-ouest de l'aire urbaine dont la présence est liée au "débordement" du bassin de production de Locminé où se situe les usines D'Aucy et Greenyard food dont le rayonnement est européen (légumes surgelés).



D'une taille et d'une morphologie sociale semblables à celles de Rennes, l'aire urbaine de Grenoble se différencie par le maintien d'un MIN (Marché d'Intérêt National) alors que Rennes a perdu son MIR (Marché d'Intérêt Régional). Pour autant, on retrouve avec le Y grenoblois une zone maraîchère périurbaine extravertie et finalement assez peu tournée vers les débouchés

locaux tels que les GMS ou le MIN. L'approvisionnement du MIN de Grenoble est ainsi essentiellement tournée vers des productions extra-régionales (85 %) et celles issues du bassin local représente moins de 2 % du volume traité annuellement par le MIN (cf. figure 3, Moulin et al., 2017).



Au final, on constate la diversité des zones maraîchères périurbaines dans onze aires urbaines étudiées dans le projet FRUGAL. Chaque forme, à fonction locale, extravertie ou de création récente n'est pas exclusive au sein d'un système alimentaire urbain, mais peut s'hybrider à une autre. Enfin ces formes agri-urbaines recouvrent des circuits et paysages alimentaires eux-mêmes typifiables : les serres spécialisées d'Angers, Nantes ou Rennes et les MIN ou coopératives associées, qui impliquent des réseaux logistiques dédiés

et une forme d'indépendance économique ; les régions légumières littorales de plein-champ à fonction locale, sous dépendance urbaine pour leurs débouchés et circuits logistiques (Caen et Lorient) ; les petites exploitations diversifiées et dispersées, parfois mal prises en compte par des politiques publiques "maladroites" (Alençon, Roanne ou Poitiers). Les zones maraîchères lyonnaises et grenobloises apparaissent comme atypiques, du fait d'une extraversion limitée à la grande région Auvergne-Rhône-Alpes.

Pour aller plus loin...

- Baritoux V. et Chazole C. (2018), "Légitimité et positionnement des marchés de gros dans les dynamiques de relocalisation de l'alimentation : les cas du marché de Lyon Corbas et du MIN de Grenoble", 12ème JRSS de la Société Française d'Économie Rurale, Nantes, 14 décembre
- Baysse-Laine A. et Delfosse C. (2019) "L'alimentation au cœur des transformations d'une ville moyenne, Roanne, et de ses campagnes", PS DR 4 FRUGAL, 6 p.
- Brand C. (2015), Alimentation et métropolisation : repenser le territoire à l'aune d'une problématique vitale oubliée, thèse de doctorat de géographie, Université Grenoble Alpes.
- Brunet P., Ferras R. et Théry H. (1992), Les Mots de la géographie, dictionnaire critique, Montpellier-Paris, RECLUS-La Documentation Française, 470 p.
- Forestier H. (2017), L'installation de maraîchers par le Grand Poitiers. Quelle intégration des nouvelles questions alimentaires par les politiques publiques locales sur le foncier agricole, Université de Poitiers, Hochedez C. (dir), 115 p.
- Gigan G., Fontaine-Touchard B., Lafont M. et Lemarquand D. (2017), Études des flux alimentaires du Pays de Lorient : démarches et résultats préliminaires, Université de Caen Normandie, (dir.) MARIE M. et GUILLEMIN P., 133 p.
- Girault M. (2012), "Quels outils méthodologiques utiliser dans le cadre du conseil technique destiné à des maraîchers afin de diminuer l'utilisation des produits phytosanitaires", AgroCampus Ouest-Angers, Guillermin P. (dir.), 91 p.
- Guillemin P. et Marie M. (2017), "La dernière exploitation maraîchère de Caen à l'épreuve de zonage contradictoire", Systèmes Alimentaires - Food Systems 2, pp. 243-253
- Margetic C. (2020 à paraître), « De futures exploitations agricoles professionnelles dans Nantes », in GUIZARD F. et ROUGET N. (dir.), Sols convoités, Presses du Septentrion.
- Moulin L, Roux E. et Pecqueur B. (2017), "Qualification et quantification des flux alimentaires dans les aires métropolitaines de Rhône-Alpes", PS DR 4 FRUGAL RA - UMR PACTE, Université de Grenoble-Alpes, 28 p.
- Vaudois J. (1994) "Les zones maraîchères périurbaines : espaces résiduels ou nouvelles formes d'intégration des espaces agricoles aux stratégies urbaines ?", Bulletin de l'Association de géographes français 71 : 123-134.

LE BASSIN LAITIER, MATÉRIALISATION DES LIENS VILLE-AGRICULTURE ET DU RAYONNEMENT URBAIN. L'EXEMPLE LYONNAIS (FIN 19^E -1960)

Claire Delfosse

L'approvisionnement des villes est une préoccupation ancienne, notamment pour les produits frais, même si elle a pu apparaître comme allant de soi à partir des années 1970 avec le développement de l'agro-industrie, des grandes surfaces et de nouveaux moyens de conservation des produits tant dans les industries agro-alimentaires qu'à la maison.

Pour illustrer l'évolution des liens ville-agriculture en termes d'approvisionnement, nous avons choisi de traiter de l'approvisionnement en lait de la ville de Lyon de la fin du début du 20^e siècle aux années 1970. Pour ce faire nous avons dépouillé des archives, consulté d'anciennes thèses vétérinaires, des revues et ouvrages spécialisés, sans oublier les articles des revues de géographie qui, notamment des années 1920 à 1960 portent pour certains sur l'approvisionnement des villes en produits frais.

Le lait, un produit fragile nécessitant un approvisionnement quotidien

Le lait est un produit fragile et dans un contexte où il n'y pas de maîtrise du froid ni à la production, ni pour les transports, ni chez les consommateurs, l'approvisionnement est quotidien. Il se fait dans un premier temps par les producteurs qui sont dans la ville ou aux portes de la ville. Des laitières viennent tous les jours livrer leur lait en bidons, ainsi que du beurre et souvent quelques produits maraîchers.

Avec la croissance urbaine et l'augmentation de la consommation du lait dans le courant du 19^e siècle, la production s'éloigne de plus en plus des villes. De nouveaux acteurs apparaissent alors pour le transport du lait des campagnes à la ville. Le ramasseur collecte le lait dans les exploitations et va le vendre lui-même en ville ou l'achemine vers une gare d'où il est expédié. Dans les gares urbaines, le lait est réceptionné par des commerçants (les patrons laitiers) qui le vendent eux-mêmes ou en approvisionnement des épiciers.

Les laitiers livrent, le plus souvent, les consommateurs à domicile, ce sont les garçons laitiers qui effectuent les livraisons. A Lyon en 1923 on compte 490 laitiers (qui pour la plupart adjoignent à leur fond de laiterie-crèmerie, un commerce d'épicerie, de légumes frais avec quelques charcuteries).

Cette activité devenant de plus en plus importante de véritables entreprises naissent qui collectent le lait dans les campagnes, le regroupent dans des centres de collecte, puis l'expédient. En 1907 la Société laitière moderne est fondée à Lyon. Son poids dans l'approvisionnement de la ville en lait devient de plus en plus important. Elle a plusieurs centres de collecte et de pasteurisation et ses propres magasins de vente. Elle en compte 90 dans l'agglomération lyonnaise en 1923 et 120 en 1929. Ils sont approvisionnés deux fois par jour par des voitures hippomobiles.

Des usines laitières se créent sur les lieux de collecte et à Lyon afin de transformer les invendus, les laits impropres à la consommation et les surplus saisonniers. Les progrès techniques permettent de pasteuriser le lait, mais cette opération nécessite des équipements qui favorisent la concentration des collecteurs et des patrons laitiers.

La pasteurisation du lait de consommation est encouragée par les nouvelles réglementations sur la qualité du lait qui interviennent à partir des années 1920 et surtout à la fin des années 1930. L'organisation de l'approvisionnement de lait à Lyon dessine un véritable bassin laitier, dès la fin du 19^e siècle.

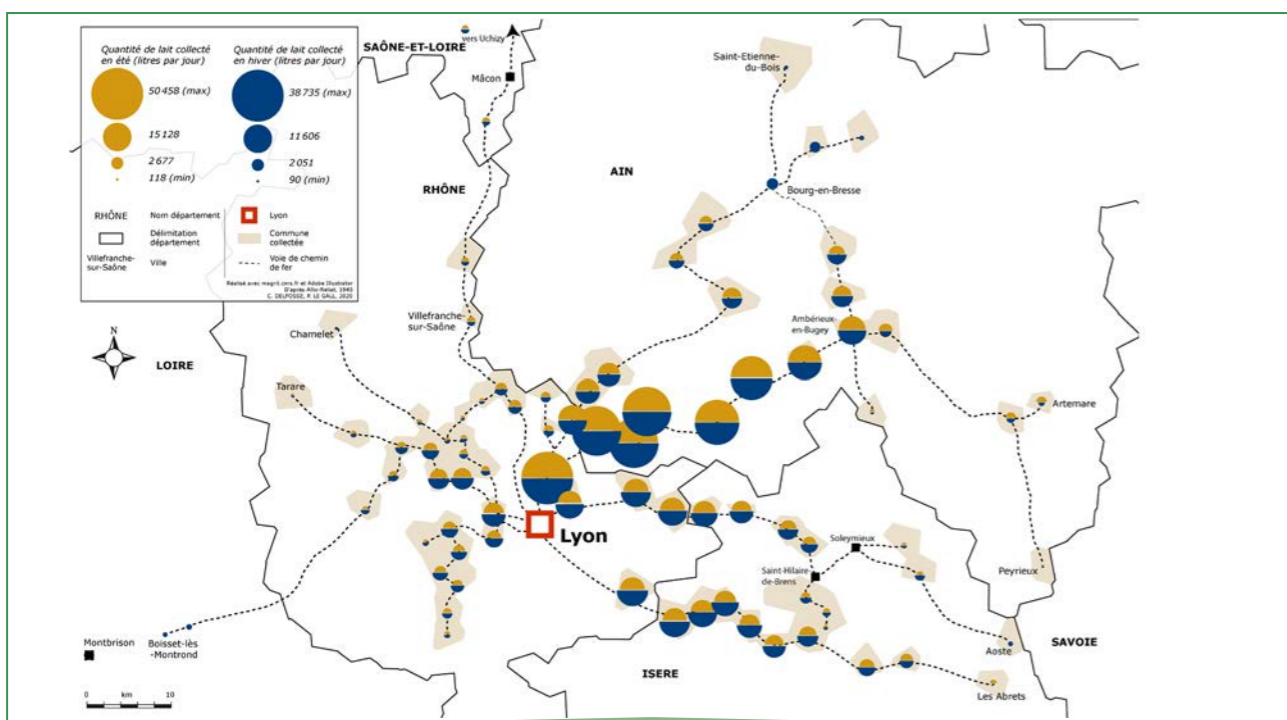
UNE CONFIGURATION PARTICULIÈRE DU BASSIN LAITIER LYONNAIS

Vers 1830 le bassin d'approvisionnement de Lyon n'est en qu'à ses balbutiements (Sceau, 1996). Il se limite à une douzaine de communes situées dans un rayon de quelques kilomètres de Lyon. A partir de la seconde moitié du 19ème siècle et surtout du dernier tiers du 19ème siècle, avec le véritable développement de la consommation de lait et la croissance du nombre d'habitants de la ville, l'aire de collecte s'étend. A la fin du 19ème siècle, la production laitière du département du Rhône est de 100 à 110 millions de litres de lait. Elle gagne dans un premier temps dans les Monts d'Or où les vaches et les fruits remplacent vignes et chèvres, ainsi que dans les communes comme Saint-Priest, Vaulx-en-Velin où la production laitière est associée à la production maraîchère.

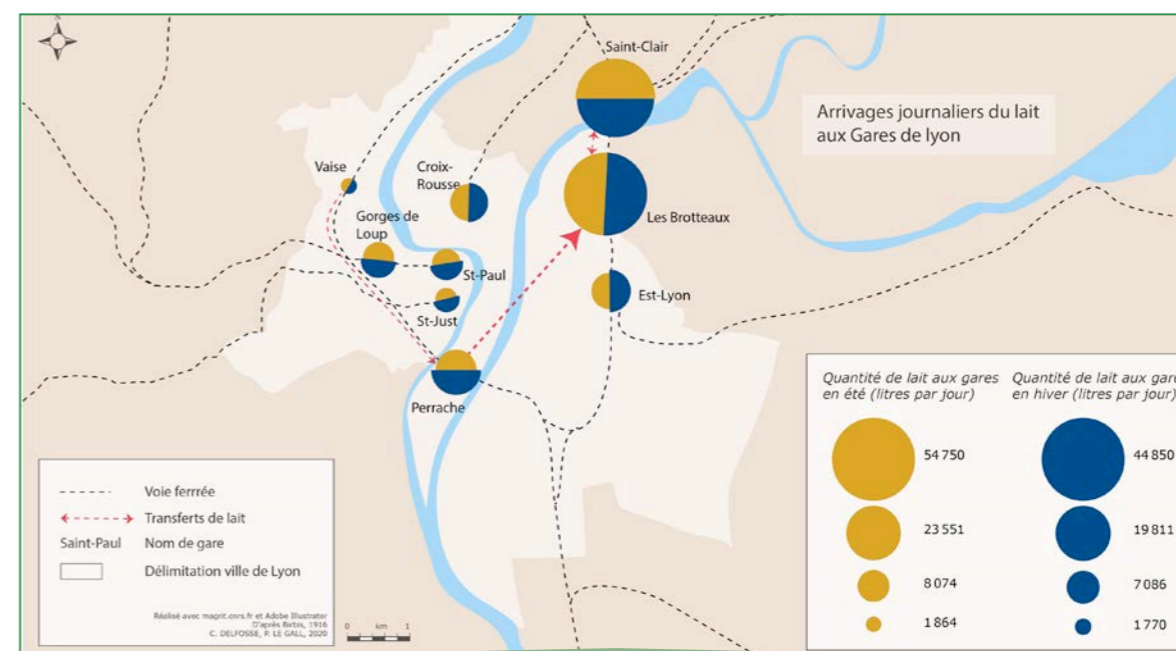
Avec le développement spatial de la ville et des industries, les communes voisines de Lyon ne suffisent plus à son alimentation, elles-mêmes ont du mal à alimenter leurs habitants en lait. Grâce au développement des voies ferrées, la production laitière devient une spéculation importante d'un grand nombre de communes et "pays" autour de Lyon. Ainsi, se constitue petit à petit le bassin laitier lyonnais, puis tout simplement le bassin lyonnais. Celui-ci ne couvre pas ainsi des terroirs propices à l'élevage, c'est la ville qui commande et les possibilités de distribuer rapidement ce lait à Lyon. Il se structure le long des voies de chemin de fer et des tramways, sur une largeur d'une quinzaine de kilomètres (carte 1).

Ces "trainées laitières" (Forgeot, 1929) sont particulièrement étendues au nord et à l'est de Lyon dans les départements de l'Ain et de l'Isère qui sont les deux principaux pôles d'approvisionnement lyonnais. Les "trainées" atteignent en 1929 Cuisery en Saône-et-Loire (111 km de Lyon), Saint-Amour dans le Jura (96 km), le Valromey (88 km) et le lac d'Aiguebelette en Savoie (88 km). Sur ces limites, Lyon draine le lait de fruitières quand la situation est particulièrement tendue. En effet, en hiver l'aire d'approvisionnement peut encore s'allonger. Sur ces marges du bassin laitier les possibilités d'approvisionnement dépendent certes de la demande lyonnaise, mais surtout du ratio entre prix payé pour le gruyère et prix consenti pour le lait de consommation. A l'Ouest les voies ferrées sont moins nombreuses et l'approvisionnement se heurte aux Coteaux et Monts du Lyonnais.

Le site de la ville de Lyon contraint ainsi fortement son approvisionnement et la distribution du lait. Le lait est distribué dans les quartiers en fonction des gares d'arrivée (carte 2). Aussi n'y-t-il pas comme à Paris, une grande gare laitière. Les laitiers eux-mêmes s'organisent en fonction de ces gares. Cette configuration tend à s'estomper avec la diffusion de l'automobile. Avec son arrivée, à partir des années 1920, la collecte laitière commence à s'affranchir du chemin de fer. La vente de lait à Lyon conquiert ainsi les espaces laissés libres entre les lignes ferroviaires. Le bassin est figé et clairement délimité par la politique de ravitaillement durant la Seconde Guerre mondiale. Puis, il subit "quelques retouches" (Sceau) entre 1945 et 1965 avec l'annexion des Monts du Lyonnais à l'Ouest. Durant cette période le bassin lyonnais se présente sous une forme plus ramassée ne "dépassant pas Mâcon au Nord, Tarare à l'Ouest, Beaurepaire au sud et la Tour-du-Pin à l'Est" (Sceau).



Carte 1 : Expédition de lait vers Lyon durant l'hiver et l'été 1923 (extrait de Allix-Reliat, 1945)



Carte 2 : Les gares d'arrivée du lait à Lyon au début du 20ème siècle (Birbis et al., 1916)

Durant un peu moins d'un siècle s'agence ainsi un bassin laitier qui détermine fortement l'agriculture de campagnes approvisionnant Lyon. En effet, ce bassin laitier ne concerne pas un "terroir" mais différents terroirs/territoires dont l'agriculture est en grande partie déterminée par l'approvisionnement de la ville de Lyon en lait et pour quelques-uns également en produits maraîchers.

Le bassin laitier lyonnais fait l'objet de conflits d'influence avec les autres grandes villes de la région : Grenoble dans le Dauphiné et Saint-Etienne, notamment dans les Monts du Lyonnais, sans oublier les autres noyaux industriels et urbains qui nécessitent eux aussi un approvisionnement en lait comme Givors, Vienne... Le bassin lyonnais a une particularité importante, il approvisionne dès le début du 20^{ème} siècle les villes du Midi de la France. Cela ne fait que renforcer son influence en lien, en particulier avec la puissante Société laitière Moderne.

UNE CONFIGURATION PARTICULIÈRE DU BASSIN LAITIER LYONNAIS

Richard Sceau constate que dès les années 1960, "le bassin laitier lyonnais n'est déjà plus une entité géographique calquée sur les besoins d'une grande agglomération urbaine, mais un bassin économique au service de puissantes entreprises de transformation dont la stratégie de développement déborde largement le cadre de la région". (p. 316). Les évolutions technologiques, politiques et économique contribuent à la "disparition-dissolution" du bassin laitier lyonnais à partir des années 1970.

De nouvelles conditions de production et de vente

Au lendemain de la guerre la vente de lait ne peut plus se faire en "vrac", le lait doit être vendu en bouteille. Cette mesure contribue au regroupement des opérateurs de la filière car il faut s'équiper. Puis très vite de nouvelles formes de conservation et d'emballage révolutionnent le lait de consommation : la conservation par le procédé UHT (Ultra haute température) et la vente en tetra-pack. Là encore cela nécessite des équipements importants.

Désormais le lait n'est plus un produit frais produit à proximité des consommateurs urbains. Il se transporte facilement et se conserve beaucoup plus longtemps. Cette évolution technologique de la production se double de celle de commercialisation. Les grandes surfaces apparaissent et se développent transformant les pratiques d'achat des produits laitiers et en particulier du lait de consommation. Le consommateur n'achète plus son lait quotidiennement auprès du laitier. Les laitiers eux aussi tendent à disparaître.

De l'élargissement du bassin à son "éclatement"

Pourtant la profession agricole s'organise encore au lendemain de la Seconde Guerre mondiale à l'échelle du bassin laitier lyonnais avec la naissance de la Fédération des Producteurs de lait du bassin lyonnais. Il reste que les producteurs et leurs structures de collecte et de transformation ressentent vite le besoin de s'unir afin d'avoir plus de poids face à l'évolution du contexte économique. Ainsi, en 1963, est fondée France-Lait, Union régionale des coopératives laitières agricoles de la région Rhône-Alpes, puis en 1968, ORLAC. Elle regroupe les organisations coopératives des bassins laitiers lyonnais, grenoblois, stéphanois et roannais. Cette fédération est à l'origine d'une grosse structure de transformation en lait de consommation et produits frais aux portes des agglomérations : dans la vallée du Rhône près de Vienne. ORLAC va ensuite rejoindre le groupe coopératif national, la Sodima ; entérinant ainsi la fin d'une organisation par bassin laitier.

De nouvelles préoccupations urbaines

L'ensemble de la filière-lait se concentre et cela a aussi des impacts sur le tissu urbain. L'agglomération lyonnaise compte encore dans les années 1960-1970 et au début des années 1980 de nombreuses petites industries laitières qui transforment les invendus laitiers.

La Société laitière moderne elle-même dispose d'une superficie importante dans le quartier de Gerland. Toutefois, ces structures disparaissent face à l'évolution des conditions de production et de commercialisation. Leur disparition du tissu urbain est également encouragée par les pouvoirs publics dont les besoins fonciers ne cessent d'augmenter face à la croissance urbaine : les terrains de la Société laitière moderne dite aujourd'hui ZAC du Bon lait font l'objet d'un plan de rénovation du quartier de Gerland et participent de l'évolution urbanistique de la métropole lyonnaise, en lien également avec la fermeture du marché de gros. Les camions laitiers ne sont plus les bienvenus dans le cadre d'une circulation urbaine qui augmente fortement.

Tous ces éléments contribuent à l'éloignement de la transformation. Dans le même temps le commerce de la crèmerie disparaît également, et les commerces qui se maintiennent s'orientent vers la vente de fromages (Delfosse, 2014). Désormais le lait de consommation est un produit de masse qui n'est donc plus forcément produit à proximité et distribué par des acteurs locaux ou régionaux.

L'évolution de l'approvisionnement en lait de la ville de Lyon illustre l'évolution de l'approvisionnement laitier de l'ensemble des villes, avec quelques décalages temporels entre villes du nord et villes du Midi et suivant aussi la taille de la ville. Il reste qu'à partir des années 1970 en France l'approvisionnement quotidien en lait de consommation par une agriculture de "proximité" relative selon la taille des villes disparaît et ne nécessite plus d'intervention des villes pour s'assurer de la sécurité de leur approvisionnement. Cet éloignement et même déconnexion entre ville et agriculture proche pour le lait suit une évolution semblable pour les fruits et légumes. Ceintures maraîchères et bassins laitiers sont même dénommés banlieues alimentaires urbaines dans les premiers écrits de géographie urbaine. Ces liens étroits se distendent puis sont de plus en plus ténus à partir des années 1960-1970, avant d'être redécouverts et revendiqués depuis quelques années au moins pour les fruits et légumes ; pour le lait de consommation ce retour est loin d'être encore vraiment amorcé.

Pour aller plus loin...

- Allix-Reliat O., 1945, "Le bassin laitier lyonnais et l'approvisionnement en lait de la ville de Lyon", Etudes rhodaniennes, pp. 71-96.
- Baret M-T., 1952, "L'élevage des bovins et le lait en Bas-Dauphiné", Revue de géographie alpine, pp. 421-455.
- Birbis G., Morel C., Porcher C., 1916, L'approvisionnement de Lyon en lait, Asselin-Houzeau, éd. Paris.
- Delfosse C., 2014, Le métier de crémier-fromager de 1850 à nos jours, Boulogne, Editions de la mer du Nord, 180p.
- Forgeot, 1929, L'approvisionnement en lait de l'agglomération lyonnaise. La production dans la région. La société laitière moderne, 35 pages (Archives de la ville de Lyon).
- Saint-Olive P., Guyot-Sionnest R., Le ravitaillement en lait d'une grande ville française. Etude sur la Production, le Commerce, et la Consommation du Lait servant à l'Alimentation de Lyon, Lyon, Union du Sud-Est, 1926, 131 p. Sceau R., 1996, Lyon et ses campagnes. Héritages historiques et mutations contemporaines, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 375 p.

DE LA DIFFÉRENCIATION DE LA FRÉQUENTATION DES MARCHÉS DE PLEIN VENT À CELLE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE. L'EXEMPLE DE L'AGGLOMÉRATION CAENNAISE

Maxime Marie, Pierre Guillemain, Adeline Graby

Souvent présenté comme un dispositif commercial favorisant les circuits courts et les producteurs locaux (Maréchal, 2008), les marchés de plein vent sont aujourd'hui intégrés à la communication touristique et aux discours sur l'attractivité des villes (Arnal, 2012 ; Guillemain et Marie, 2017). A Caen, ces marchés sont assez dynamiques et témoignent du même engouement que dans les autres grandes agglomérations françaises (Navarro, 2012). Ils sont d'ampleur variable (de 5 à 400 exposants) et se tiennent du mardi au dimanche, on y trouve des produits alimentaires (fruits et légumes, poisson et crustacés, viandes, fromages, beurres, œufs, plats préparés, etc.) mais aussi parfois des vêtements et des produits manufacturés. L'objectif de cette étude est d'explorer comment les marchés restent des espaces sociaux différenciés même si une majorité des discours, notamment ceux émanant des collectivités locales, tendent à évacuer cette dimension sociale.

En effet, en raison des déterminants sociaux des pratiques alimentaires (lieux d'approvisionnement, types de produits), l'offre présente sur les marchés reflète bien souvent les caractéristiques des populations qui les fréquentent. Mieux connaître à la fois ces caractéristiques et les pratiques d'approvisionnement des ménages apparaît comme essentiel à la compréhension des enjeux liés aux marchés de plein vent.

MÉTHODES

Le travail présenté s'appuie sur deux enquêtes réalisées sur les marchés de l'agglomération de Caen dans le cadre du projet PSDR FRUGAL. La première est une enquête par entretien conduite auprès de maraîchers en 2015 et 2016 (Graby et Guillemain, 2016).

La seconde est une enquête sur les pratiques d'approvisionnement alimentaire des ménages fréquentant les 8 principaux marchés de l'agglomération caennaise en 2019 (qui en compte 12).

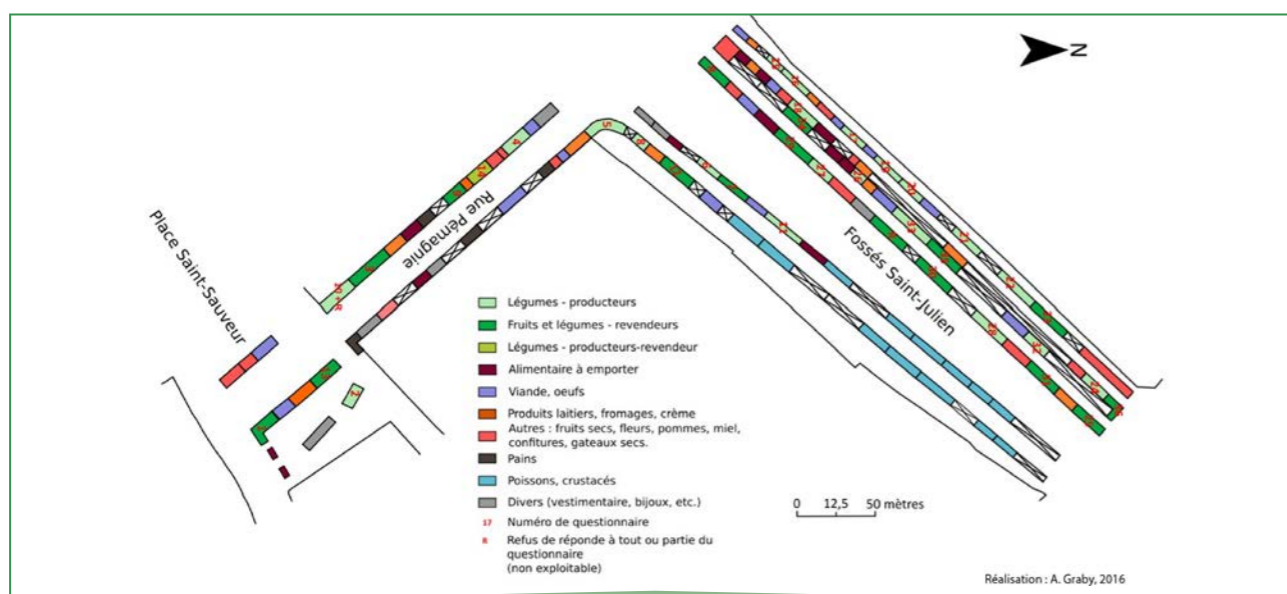


Figure 1 : Exemple d'enquête auprès des maraîchers du marché Saint-Sauveur de Caen (Graby, 2016)

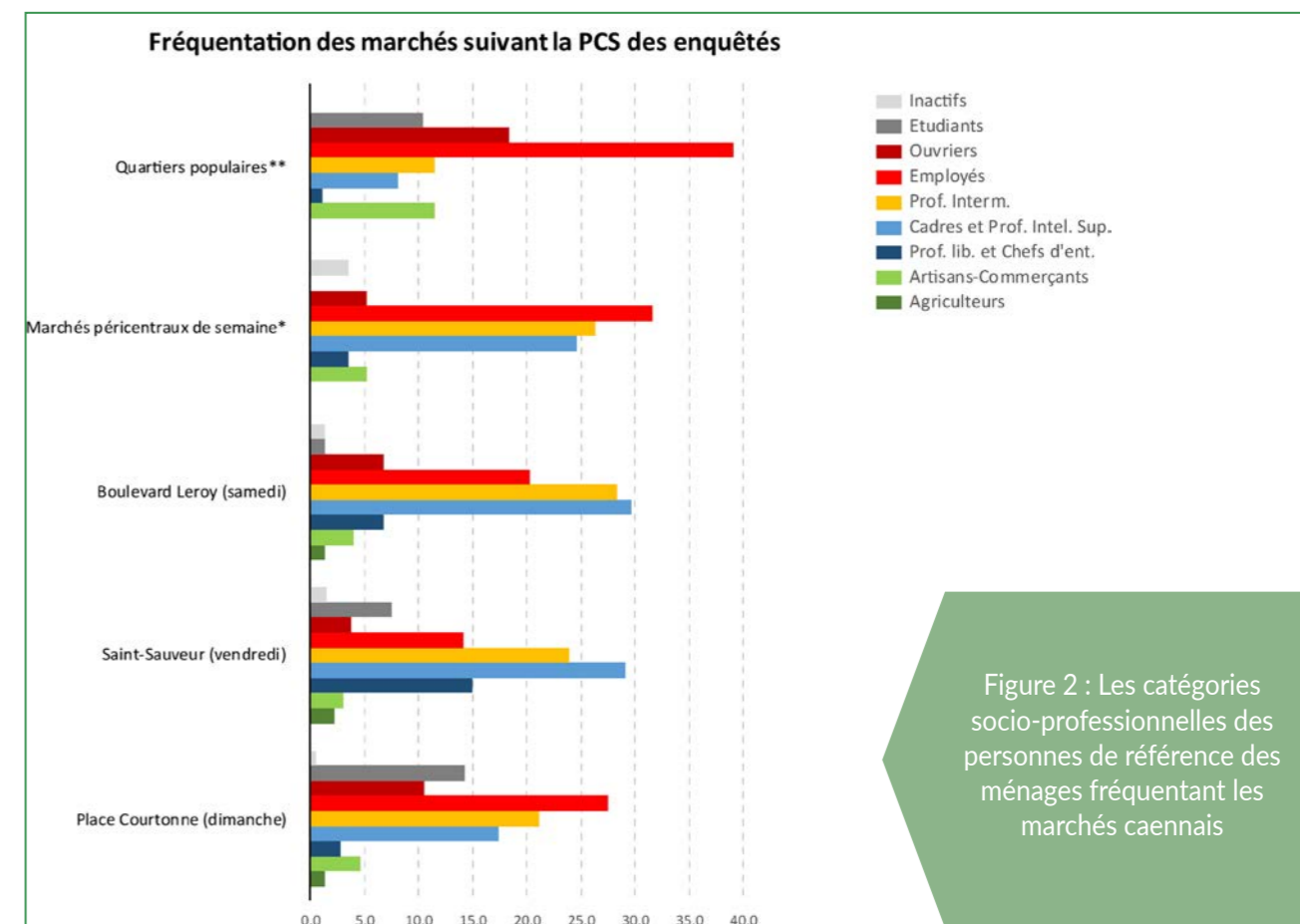
Au total 634 questionnaires ont été récoltés sur les marchés de centre-ville (place Courtonne, le dimanche ; boulevard Leroy, le samedi ; Saint-Sauveur, le vendredi) et sur les marchés des zones les plus périphérique de l'agglomération en semaine (la Guérinière, le jeudi ; Venoix, le mercredi ; Calvaire-Saint Pierre, le mercredi ; rue de Bayeux, le mardi ; Hérouville-Saint-Clair, le mercredi).

Les résultats de l'enquête par questionnaire montre d'abord que les caractéristiques de la population rencontrée sur les marchés sont assez différentes de celles de la population résidente : les personnes de référence des ménages fréquentant les marchés présentent des niveaux de diplôme supérieurs à ceux de l'ensemble de la population de plus 15 ans de l'agglomération (forte sous-représentation des "sans diplôme", "CAP-BEP" et "bac ou équivalent" dans la moyenne et forte surreprésentation des diplômés du supérieur).

L'approvisionnement sur les marchés apparaît donc comme une pratique socialement différenciée. L'observation attentive de la composition des populations enquêtées selon les types de marchés offre toutefois une illustration nuancée de cette différenciation sociale.

LES CARACTÉRISTIQUES DE LA POPULATION FRÉQUENTANT LES MARCHÉS CAENNAIS

Les marchés de centre-ville et de fin de semaine (Saint-Sauveur et boulevard Leroy) sont ceux qui semblent fréquentés par les populations les plus favorisées : environ 30 % de cadres et entre 25 et 30 % de professions intermédiaires (à Saint-Sauveur les professions libérales représentent même près de 15 %).



* : Venoix, Calvaire Saint-Pierre, rue de Bayeux (jeudi)
 ** : Guérinière, Hérouville-Saint-Clair

Source : Enquête par questionnaire réalisée par les étudiants de L3 de Géographie auprès de 634 personnes en février-mars 2019, Université de Caen Normandie

Figure 2 : Les catégories socio-professionnelles des personnes de référence des ménages fréquentant les marchés caennais

L'offre alimentaire y semble en effet très adaptée aux goûts et au pouvoir d'achat de ces catégories (offre très importante en produits de la mer, produits locaux certifiés AB, etc.), c'est d'ailleurs ce que nous confirme les producteurs et les revendeurs de fruits et légumes interrogés :

"Le vendredi [Saint Sauveur] vous avez des produits comme l'endive, le petit pois mange tout ou le petit pois à écosser, ces gens là ils achètent, ou la fraise, ils achètent beaucoup [...], la fraise c'est cher, l'endive c'est cher" (expl.1)

"C'est plutôt une clientèle... On va dire... bourgeoise retraitée" (expl.2)

"Soit tu cartonnais en prix et tu captais que les bourgeoises et les bourgeois [...] Moi j'ai pas envie de vendre qu'à des dentistes et à des médecins" (expl.6)

La population fréquentant les marchés péricentraux de semaine présente des caractéristiques proches des deux précédents même si les employés y sont cette fois les plus représentés (plus de 30 %, suivis des professions intermédiaires et des cadres), la clientèle est aussi la plus "locale", c'est-à-dire qu'elle provient le plus souvent du quartier où se tient le marché.

C'est sur le grand marché du dimanche (place Courtonne) que la population est la plus diversifiée : les employés et les professions intermédiaires sont les mieux représentés suivis des cadres, des étudiants et des ouvriers. C'est aussi sur ce marché que les origines géographiques sont les plus diversifiées, les ménages proviennent majoritairement de l'agglomération (plus de 70 %) mais aussi des zones périurbaines (20 %) et en dehors de l'aire urbaine de Caen (presque 10 %).

Enfin, la population fréquentant les marchés de la Guérinière et d'Hérouville (deux quartiers prioritaires Politique de la Ville) est la moins hétérogène, une écrasante majorité des personnes interrogées appartiennent aux catégories populaires (employés pour près de 40 % et ouvriers pour près de 20 %). Ces deux marchés présentent aussi une singularité importante car leur fréquentation repose à la fois sur une clientèle locale et une clientèle du reste de l'agglomération notamment résidant dans des Quartiers Prioritaires de la Politique de la Ville (QPPV, respectivement 43 et 62 %).

UNE TYPOLOGIE DES MARCHÉS CAENNAIS

Concernant la situation observée à Caen, on distingue schématiquement 4 types de marché :

- le "grand" marché du dimanche où la population est socialement diversifiée et qui témoigne du rayonnement de la ville de Caen (les populations périurbaines y sont nombreuses) ;
- les marchés du vendredi et du samedi dans les quartiers péricentraux (embourgeoisés ou en voie d'embourgeoisement) plutôt fréquentés par des populations aisées ou à capital culturel important où les exposants ont bien identifié la demande en produits locaux et biologiques ;

- les "petits" marchés de proximité en semaine avec une clientèle très locale et relativement aisée et agée, avec une offre réduite due au faible nombre d'exposants ;
- les marchés inscrits dans les quartiers populaires où les producteurs et les commerçants adaptent leur offre et leurs prix au profil des clients.

Dans ce dernier cas, les producteurs de fruits et légumes interrogés confirment qu'ils y adaptent leur achalandage :

« Le jeudi on va pas forcer trop en fraises ou en petits pois, parce que on sait bien que c'est pas une grosse demande » (expl.1)

« bon il y avait pas mal de billets de 5 parce que c'était le marché de la Guérinière » (expl.1)

« Le plant pour les jardins, là c'est bien [...] A Cormelles, il y a les jardins » (expl.5)

Ces résultats montrent donc que si la fréquentation du marché est en soit une pratique qui semble rester socialement sélective, il existe tout de même de forte différenciation suivant le quartier dans lesquels il s'inscrit. En retour, comme le montre l'exemple les maraîchers qui modifient leur offre de légumes, les exposants s'adaptent à ces différenciations.

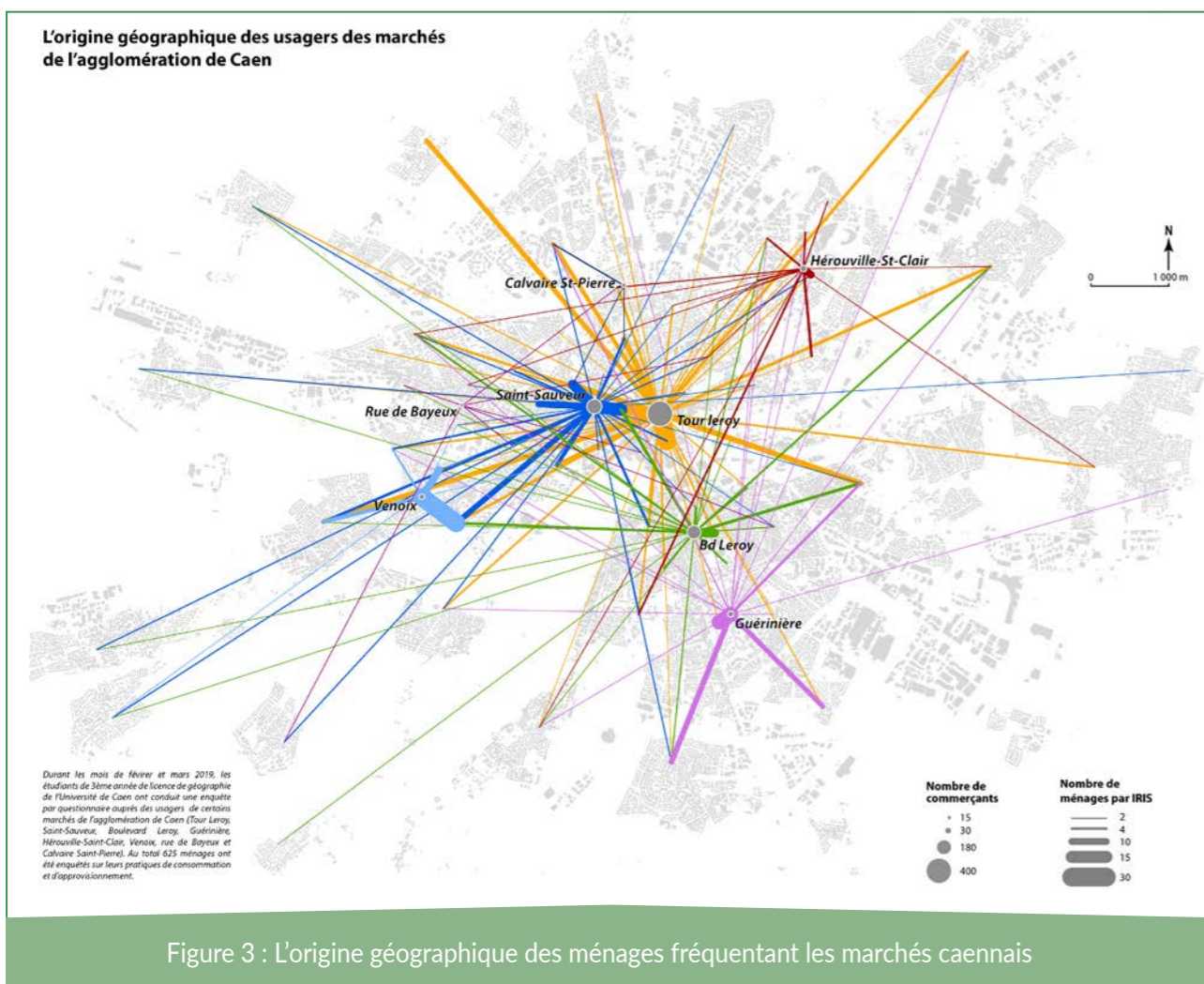


Figure 3 : L'origine géographique des ménages fréquentant les marchés caennais

Pour aller plus loin...

- Arnal, C., (2012). L'agriculture, élément de la qualité de vie des villes moyennes. Revue d'Économie Régionale & Urbaine 2: 245-264
- Guillemin P. et Marie M. (2017) La dernière exploitation maraîchère de Caen à l'épreuve de zonages contradictoires. Systèmes Alimentaires - Food Sys-tems (2): 243-253.
- Graby A. et Guillemin P. (2016) De l'approvisionnement en légumes d'un marché de plein vent aux débouchés commerciaux de ses maraîchers : l'exemple du marché Saint-Sauveur à Caen. POUR (229): 07-19.
- Maréchal G. (2008) Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires. Éd. Educagri.
- Navarro A. (2012) Actualité des marchés de plein vent. POUR (215-216): 241-246.

L'ÉLEVAGE EN MILIEU URBAIN, ENTRE NATURE ET NOURRITURE (LYON ET GRENOBLE)

Adrien Baysse-Lainé et Claire Delfosse

Dans les territoires métropolitains des pays du Nord, la présence de l'élevage est souvent oubliée ou méconnue (Delfosse et al., 2017), renvoyée aux seules périodes de crises nécessitant l'autoconsommation. L'élevage, en tant qu'activité agricole, y est de fait rarement dominant et ses formes non agricoles sont difficiles à repérer et, plus encore, à évaluer. Pourtant, depuis quelques années, des animaux d'élevage font leur retour dans les villes françaises, sous des formes diverses, notamment agricoles, environnementales ou thérapeutiques. Entré par la petite porte, l'élevage en milieu urbain et périurbain reste encore méconnu.

Les débats récents sur l'approvisionnement alimentaire, sur le statut des animaux en société et sur les liens entre ville et nature réinterrogent la place de l'élevage dans les espaces urbanisés (Ayats et al., 2018). Par exemple, si depuis des décennies l'affirmation des liens ville-nature passait par la création d'espaces verts sans animaux (Blanc, 2003), la tendance s'inverse aujourd'hui et les espaces verts urbains "s'animalisent". Cette contribution propose un tour d'horizon des places, rôles et fonctions de l'élevage dans les espaces fortement urbanisés. Le propos est de donner à voir la diversité d'une activité généralement conçue comme exclusive de l'urbanité dense. Il vise aussi à structurer des perspectives de recherche pour ce champ thématique encore relativement neuf, surtout dans les pays du Nord.

À partir des exemples de Lyon et Grenoble, il s'agit de comprendre comment l'élevage peut être considéré comme un médium renouvelé des relations entre ville et nature, mais aussi de quelles manières il s'insère dans les nouvelles relations alimentaires entre villes et campagnes (notamment s'il s'inscrit dans les nouvelles démarches d'approvisionnement relocalisé).

Des enquêtes qualitatives dans deux métropoles

Les résultats présentés ici sont une synthèse de divers travaux menés au Laboratoire d'études rurales : une expertise bibliographique sur les services rendus par l'élevage urbain dans les villes de pays du Nord (2016), un projet tuteuré du master Développement rural de Lyon 2 sur l'élevage à Lyon et Grenoble (2017-2018) et certaines enquêtes d'une thèse de doctorat (Baysse-Lainé, 2018) sur le foncier alimentaire, notamment dans le Lyonnais (Monts d'Or et Grand Parc). Cette fiche 4 pages a été rédigée en mai 2019 à partir de Delfosse et Baysse-Lainé (2018).

Le corpus est constitué d'entretiens semi-directifs menés avec des élus et des techniciens de collectivités locales, des éleveurs, des salariés d'organisations professionnelles agricoles et des responsables d'association. L'analyse de la littérature grise ayant trait à l'agriculture des métropoles, de la presse agricole locale et des sites internet de collectivités territoriales et d'exploitations agricoles a complété ces enquêtes. Pour centrer le propos sur l'interaction entre ville et élevage, Lyon et Grenoble sont considérées à l'échelle de leurs intercommunalités avant l'extension due à la loi Notre. Ces périmètres sont en effet limités aux agglomérations morphologiques et intègrent peu d'espaces périurbains ou ruraux.

UNE PRÉSENCE FAIBLE MAIS INDÉNIABLE DE L'ÉLEVAGE AGRICOLE

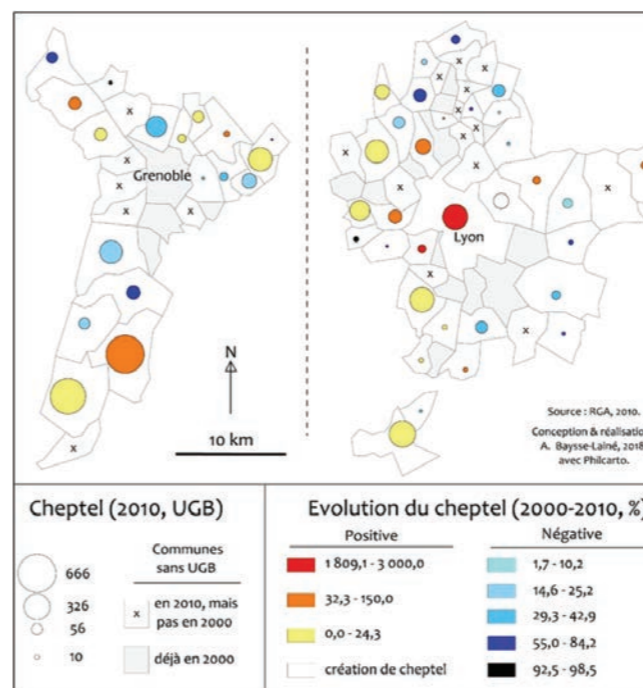
Les cheptels des élevages agricoles grenoblois et lyonnais ont décliné respectivement de 10 % et 12 % entre 2000 et 2010, pour atteindre 2 514 et 2 252 UGB. La diminution plus rapide des surfaces agricoles conduit à un maintien des densités animales, moyenne pour Grenoble (0,6 UGB/ha de SAU) et faible pour Lyon (0,2 UGB/ha).

La répartition du cheptel suit un modèle centre-périphérie à Grenoble. Le centre (puis le péricentre en 2010) de l'unité urbaine en est dépourvu.

Une couronne autour de cette zone voit son cheptel diminuer.

Enfin, 49,4 % du bétail est concentré dans seulement deux communes périurbaines du sud (Vif et Le Gua). Il y a crû de 35 % de 2000 à 2010.

À Lyon, les communes dépourvues de bétail sont en première couronne et dans un corridor vers le nord, le long de la Saône. Exception faite des illusions statistiques dues aux faibles effectifs initiaux, c'est dans les communes périurbaines occidentales que les cheptels sont les plus dynamiques. Quatre communes y concentrent 46,6 % du bétail total, avec une croissance de 15,7 %. Ainsi, la partition entre une plaine orientale dédiée aux grandes cultures et des coteaux occidentaux accueillant l'élevage se renforce.



À GRENOBLE, L'ÉLEVAGE EST AU SERVICE DE LA PRÉSERVATION D'UN CADRE DE VIE "NATUREL" ET MONTAGNARD

S'étendant jusqu'à des alpages de Chartreuse, la Métropole de Grenoble revendique son intégration à un système territorial montagnard. Deux tiers des exploitations y font de l'élevage, dont la moitié de bovins (plutôt pour la viande).

Ces exploitations sont souvent non professionnelles au sens de la statistique agricole et les acteurs locaux les qualifient de patrimoniales, les ovins devenant des "moutondeuses". Même si une de leurs fonctions est d'entretenir le paysage contre la déprise, certaines d'entre elles s'engagent dans des valorisations alimentaires.

L'élevage apparaît ainsi à la fois comme le gardien d'une nature montagnarde et comme un des volets d'une agriculture productive. D'un côté, des installations récentes diversifiées valorisent de nouveaux systèmes d'élevage pour les circuits courts et la transformation à la ferme. C'est le cas d'une exploitation souhaitant valoriser le cochon "de la tête à la queue".

De l'autre côté, le pastoralisme est mis en scène pour renforcer l'image d'une ville intimement liée à l'élevage traditionnel des massifs environnants. Ainsi, le périmètre du fort de la Bastille est entretenu, pour le compte de la métropole, par un double actif renommé "berger de la Bastille" dans les documents de communication institutionnelle.

Issu d'une commune de Chartreuse membre de la Métropole, il a accès en ville à des pâtures qu'il recherchait vainement en montagne. Ses allées et venues – accompagné de son patou et de son troupeau de moutons et de chèvres – sont l'occasion d'animations à l'attention des habitants et des touristes (fête de la transhumance, randonnées, conférences).

À LYON, UN ÉLEVAGE POUR «RENATURER» LE TERRITOIRE MÉTROPOLITAIN ?

Dans un cadre plus urbain qu'à Grenoble, l'élevage agricole tient une faible place : 10 % des exploitations en font, souvent dans des espaces interstitiels. Ainsi, les animaux d'élevage contribuent à la renaturation de la métropole plus qu'ils ne sont un vecteur de découverte et d'ouverture vers une nature environnante. Cette renaturation métropolitaine emprunte trois canaux : (i) l'entretien d'espaces à enjeux environnementaux et l'éco-pâturage d'espaces verts, (ii) la protection de la biodiversité domestique et (iii) la fonction récréative (et écologique) des animaux. Sur les franges urbaines, des ruminants sont utilisés pour limiter les risques d'érosion des coteaux (près de Givors) ou pour entretenir les prairies sèches Natura 2000 de la plaine du Rhône (au Grand Parc). De plus, la réintroduction par plusieurs municipalités de petits ruminants pour gérer les espaces verts est encouragée par la législation sur le non-recours aux pesticides en ville et la réduction de la pollution, y compris auditive. Les animaux permettent aussi d'entretenir des espaces difficilement mécanisables.

Les deux principales structures d'éco-pâturage étaient initialement une association de sensibilisation à l'environnement et une entreprise d'entretien d'espaces verts. Des troupeaux sont aussi gérés en régie publique, comme à l'hôpital du Vinatier.

L'élevage est aussi un support de sauvegarde d'une biodiversité domestique. Le milieu urbain apparaît comme un lieu d'accueil et de préservation d'une diversité animale rurale que les campagnes auraient cessé d'héberger. Le recours à des races "lointaines" (moutons écossais ou Soay), issues d'autres régions (vaches pie noire bretonne) ou plus régionales (chèvres du Massif central) est mise en avant par des acteurs publics. Ces races suscitent certes la curiosité, mais disposent surtout de qualités rustiques (froid, pluie, mise bas) nouvellement recherchées. Le cas des abeilles est emblématique d'un discours sur les bénéfices mutuels entre ville et nature, le milieu urbain étant présenté comme un l'habitat le moins néfaste pour les abeilles. Des ruchers ont été installés dans le sillage du programme Urban bees. Les animaux sont enfin le vecteur de pratiques récréatives, notamment, classiquement, avec les loisirs équestres, qui disposent d'un grande implantation avec le centre UCPA de Vaulx-en-Velin. Plus original, des municipalités encouragent l'adoption des poules composteuses-pondeuses par leur administrés, à Calluire-et-Cuire ou Pierre-Bénite, liant ainsi le caractère ludique de l'animal de maison et les avantages écologiques de la réduction des déchets organiques.

L'ÉLEVAGE POUR NOURRIR LA VILLE ?

Les animaux profitent de l'agricolisation des espaces naturels et urbains, mais les produits de l'élevage restent relativement en marge de la dynamique de relocalisation. Les deux Métropoles ont depuis plusieurs décennies une politique en faveur de l'agriculture périurbaine, qui intègre l'élevage. Le syndicat mixte des Monts d'Or (Lyonnais) constitue un exemple d'intégration poussée de l'élevage, en lien avec les contraintes de son territoire à fortes pentes. Il loue du foncier à de jeunes exploitants engagés dans des modèles alternatifs. C'est notamment le cas de deux éleveurs, en bovin viande et lait et en caprin lait. Le syndicat possède aussi leur infrastructure de transformation et projette de créer une ferme porcine en plein air.

Toujours à Lyon, le parc de Miribel-Jonage a développé de l'élevage en régie, initialement pour une fonction patrimoniale et environnementale, qui lui a permis d'obtenir des financements. Sa stratégie s'oriente toutefois de plus en plus vers l'alimentation de proximité, avec une marque "Les saveurs du Parc", qui permet de valoriser les troupeaux caprins et ovins "pour pérenniser le projet sans les subventions environnementales". À Grenoble, l'installation aidée la plus emblématique de la Métropole est celle de la chèvrerie intercommunale de la colline du Murier (dont les fortes pentes sont facilement débroussaillées par les chèvres), à la fois ferme pédagogique (membre de l'association des Fermes buissonnières) et productrice de produits laitiers.

La proximité urbaine suscite l'évolution d'exploitations déjà existantes : ateliers de transformation, caissettes, complémentarité entre élevage porcin et élevage laitier. Néanmoins, l'approvisionnement en viande à plus large échelle fait face à de nombreux freins, en termes de quantité et de type de morceaux.

La proximité urbaine suscite l'évolution d'exploitations déjà existantes : ateliers de transformation, caissettes, complémentarité entre élevage porcin et élevage laitier. Néanmoins, l'approvisionnement en viande à plus large échelle fait face à de nombreux freins, en termes de quantité et de type de morceaux.

Les abattoirs des années 1970 sont désormais surdimensionnés par rapport à la demande actuelle (Lyon-Corbas, qui traite 6 000 t pour une capacité de 25 000 t) ou inadaptés (Grenoble, où se construit une salle de découpe au service des bouchers).

De plus, l'abattage des volailles et des cochons n'est pas réglé sur l'agglomération lyonnaise. Et pour répondre à la demande spécifique de l'Aïd (la fête musulmane concluant le ramadan), trois éleveurs des environs de Givors se sont organisés, aidés par les collectivités territoriales, pour créer un abattoir mobile.

Néanmoins, l'objectif de relocalisation alimentaire oriente les collectivités territoriales plutôt vers les productions végétales, moins demandeuses de surfaces. Les collectivités visent à réduire la consommation de viande dans les cantines pour des arguments environnementaux.

Cette tendance est aussi illustrée par la multiplication des filières blé-farine-pain. L'élevage périurbain traditionnel semble invisibilisé, comme à Vaulx-en-Velin, où le développement du maraîchage s'appuie sur l'argument historique de l'existence d'une zone maraîchère après-guerre, tout en omettant qu'auparavant encore, c'était l'élevage laitier qui y dominait. En définitive, l'élevage occupe un entre-deux dans l'alimentation relocalisée des villes : désiré et promu par les collectivités à l'étape de production, il est moins pris en charge aux autres étapes des chaînes alimentaires.

L'ÉLEVAGE EN TENSIONS : VOISINAGES, FONCIER ET STATUT DES ANIMAUX

La multiplicité des fonctions et rôles dévolus à l'élevage suscite des tensions. Ces dernières tiennent aux représentations sociales de l'élevage et de la nature, ainsi qu'aux différents statuts sociaux des animaux. D'abord, un écart persiste entre les représentations de l'élevage et ses pratiques effectives. Des malentendus et conflits sont liés aux aménités paysagères périurbaines : l'aménagement de prairies des Monts d'Or pour le pâturage constant de chevaux génère des plaintes de résidents rebutés par la présence de vieilles baignoires ou de cabanes disgracieuses ; un éleveur de chèvres de Limonest (Monts d'Or) a dû mettre en place "un protocole de lutte contre les mouches" face à l'envoi d'un huissier par des voisins. Des tensions ressortent aussi autour du degré de domestication des animaux d'éco-pâturage. Des agents municipaux sont en charge d'éviter le surpâturage et les cas de consanguinité, de gérer les mises bas, tout en étant bien moins disponibles temporellement que des éleveurs. Ces derniers auraient néanmoins tendance à trop nourrir leurs bêtes, ce qui limiterait le caractère sauvage des animaux et donc leur capacité à entretenir des espaces naturels.

Enfin, l'élevage semi-domestique par les particuliers ne s'improvise pas : les collectivités élaborent des cahiers des charges et obligent les familles qui adoptent des poules à se former. La gestion de la fin de vie de ces animaux pose question : l'hôpital du Vinatier (Lyon) reçoit ainsi des poules dont les particuliers ne veulent plus. Ensuite, la place de produits de l'élevage dans la diète alimentaire est actuellement questionnée, dans un contexte de valorisation du local.

La valorisation en viande peut apparaître incompatible avec le lien social fourni par les animaux d'éco-pâturage. La filière viande souffre plus largement d'un manque de reconnaissance par rapport aux filières laitières. À Lyon, le développement des circuits relocalisés entre en décalage avec la promotion de la gastronomie traditionnelle de la ville, qui repose largement sur des produits souvent plus régionaux que locaux.

À Grenoble les fromages, et plus généralement les produits laitiers, sont valorisés parce que produits dans les montagnes proches, mais il est difficile de se procurer du beurre et des produits laitiers frais de proximité. Dans les deux cas, la promotion des produits passe par une politique de complémentarité entre territoires métropolitains et territoires voisins, une politique qui pourrait aussi à terme, notamment pour Lyon, entériner le fait que l'élevage continue à reculer sur le territoire métropolitain.

Enfin, une tension foncière existe entre l'élevage récréatif, notamment équin, et l'élevage de production alimentaire. Dans les Monts d'Or, un mois du loyer d'une prairie pour chevaux correspond à un an de location agricole en fermage. Comme le souligne la boutade d'un agriculteur, "dès qu'il y a une vache qui s'en va, il y a deux chevaux qui arrivent".

Pour aller plus loin...

- Ayats J.-F., Delfosse C., Pluvinaud J., Porcher J. (dir.), 2018, « Éloge de l'élevage... Mais quel élevage ? », Pour, n° 231.
- Baysse-Lainé A., 2018, Terres nourricières ? La gestion de l'accès au foncier agricole en France face aux demandes de relocalisation alimentaire, Université de Lyon.
- Blanc N., 2003, « La place de l'animal dans les politiques urbaines », Communications, n° 74, p. 159-175.
- Delfosse C., Baysse-Lainé A., 2018, « L'élevage en milieu urbain entre nature et nourriture », Géocarrefour, vol. 92, n° 3, <http://journals.openedition.org/geocarrefour/12239>
- Delfosse C., Dumont B., Hostiou N., 2017, « Des services contrastés rendus par l'élevage dans les espaces urbains et périurbains européens », Productions animales, vol 30, n° 4, p. 395-406.

APPROCHE CRITIQUE DE LA RELOCALISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES. L'EXEMPLE DE LA MÉTROPOLE LYONNAISE

Claude Janin

L'autonomie alimentaire ne peut être définie dans l'absolu mais doit répondre aux objectifs politiques des acteurs. Si, comme nous l'avons en premier lieu définie comme structurelle, soit une "simple" recherche d'équilibre entre consommation et production alimentaires, sans se soucier des dépendances du territoire en ressources nécessaires à la production, une évaluation de l'équilibre entre offre provenant des exploitations agricoles locales et besoins des habitants du territoire est en soi suffisante.

Dans l'exemple de la Métropole de Lyon, l'Agence d'Urbanisme a mis au point un "calculateur".

Celui-ci permet en premier lieu d'évaluer les besoins alimentaires des consommateurs. Il est fondé sur les estimations, à partir d'enquêtes, des habitudes de consommation élaborées dans le cadre du projet Afterres de Solagro 5. Une fois quantifiés les besoins en quantités d'aliments de diverses catégories, ce calculateur permet d'évaluer les surfaces agricoles nécessaires à leur production. Pour cela il intègre les références moyennes à l'hectare pour tous systèmes de production confondus, à partir des références technico-économiques des instituts techniques.

Ainsi, pour nourrir les 1 350 000 habitants de la métropole de Lyon, les besoins en surfaces agricoles nécessaires sont estimés à 651 731 hectares, dont 107 583 ha de céréales, 119 435 ha d'oléoprotéagineux, 340 679 ha de surfaces en herbe, 34 389 ha de maïs fourrage, 5 110 ha de légumes, 4 000 ha de fruits, 4 535 ha de plantes industrielles.

Le premier intérêt de ce type d'outil est de quantifier les surfaces agricoles nécessaires. Avec 12 000 ha recensés au dernier RGA, il est clair que la métropole en elle-même ne peut être autonome. En consommant la totalité de ses productions elle ne pourrait atteindre que 2% d'autonomie. Dès lors, le périmètre optimum de production locale permettant d'atteindre un niveau d'autonomie souhaitée peut être évalué.

Cette évaluation peut s'enrichir de scénarios jouant sur d'autres référentiels de modes de consommation alimentaire, par exemple en réduisant les consommations de viande annuelles par habitant. Par contre, basé sur des références moyennes concernant l'agriculture, il ne peut permettre une réflexion sur les modes de production agricole, et leur dépendance en intrants nécessaires à leur activité.

Et même si l'alimentation nécessaire à satisfaire les besoins de la population provenait exclusivement des producteurs locaux, peut-on parler de réelle autonomie si ces producteurs sont fortement dépendants de ressources et d'intrants provenant d'espaces éloignés ? (fertilisants, alimentation des animaux, énergies...)

SÉCURISER AUSSI L'ENSEMBLE DES RESSOURCES NÉCESSAIRES À LA PRODUCTION ALIMENTAIRE ?

De fait, les différents modes de productions agricoles utilisent de manières diverses les ressources dont ils ont besoin. Par exemple, certains systèmes de production laitière utilisent essentiellement des prairies alors que d'autres nourrissent leurs animaux avec des maïs fourragers. Selon les systèmes, un litre de lait ou un kilo de viande ne demandent pas les mêmes types ni les mêmes quantités d'engrais, d'aliments du bétail, de produits phytosanitaires.

Pour comprendre ces modes de production et évaluer les ressources correspondantes utilisées, il s'agit en premier lieu d'identifier et de quantifier les systèmes présents dans une aire géographique donnée. Il s'agit ensuite d'identifier et de mesurer un ou des indicateurs suffisamment transversaux pour pouvoir comparer les systèmes agricoles entre eux.

Une composante, présente dans les structures et processus de production, peut y répondre : l'énergie. Elle est nécessaire à la production, la transformation, à la fabrication, les transports des ressources et produits. Sans être un indicateur absolu, mais contenue dans toutes les ressources, elle est un révélateur des quantités de ressources mobilisées ou produites par les unités de production.

L'EXEMPLE DE LA MÉTROPOLE LYONNAISE : SYSTÈMES DE PRODUCTION AGRICOLES ET RESSOURCES ALIMENTAIRES

Sur une aire géographique correspondant au critère de proximité géographique retenu par la Métropole Lyonnaise (de l'ordre de 50 km autour de Lyon), nous avons donc identifié et quantifié divers types de systèmes, nous intéressant d'abord aux systèmes d'élevage pour illustrer la démarche.

Trois grands types de systèmes ont été identifiés dans chaque type de production d'élevage :

- les systèmes à base d'agriculture conventionnelle intensif, comportant notamment du maïs en proportion importante,
- les exploitations herbagères plus extensives,
- les exploitations en agriculture biologique.

Si l'on compare les productions alimentaires selon ces différents systèmes, il est clair que les plus intensifs sont les plus productifs. Ainsi, les besoins de près de 5,5 millions d'habitants peuvent être satisfaits en produits laitiers, et près de 0,7 millions en viande bovine. Si cette dernière production ne peut satisfaire les besoins que de la moitié de la métropole, l'évaluation de l'autonomie est à mettre en regard d'évolutions prévisibles d'habitudes alimentaires, notamment de réduction de consommation de produits carnés

	Nombre	Surface	Prod. lait L	Prod viande kg	Population dont besoins en lait satisfaits	Population dont besoins en viande satisfaits
Bio bovin lait	638	14 946	38 321 544	1 644 060	301 744	13 048
Bio bovin viande	240	9 000	0	2 142 000		
Bio Ovin viande	100	8 200	0	920 520	7 306	137 379
Herbager bovin viande	2 379	54 093	0	17 309 760		
Herbager ovin viande	908	21 100	0	2 679 700	21 267	114 424
Maïs herbe bovin lait	2 813	120 145	648 783 000	14 417 400		
Maïs herbe bovin viande	3 286	186 995	0	40 390 920	5 108 528	320 563
Maïs herbe ovin viande	780	120 145	0	5 431 560		
Total	11 144	534 624	687 104 544	84 935 920	5 410 272	674 095

Figure n° 1. Evaluation de la production alimentaire par les systèmes de production de l'Aire Urbaine Lyonnaise

LES ÉNERGIES DIRECTES ET INDIRECTES, INDICATRICES D'AUTONOMIE GLOBALE

En évaluant le ratio entre énergies nécessaires à la production, et l'énergie produite "contenue" dans les produits agricoles, deux tendances fortes se dégagent entre les systèmes

- Les plus autonomes énergétiquement sont a priori ceux qui valorisent en premier lieu les ressources endogènes du territoire, en valorisant prioritairement les potentialités du contexte pédo-climatique local. Ils contribuent par voie de conséquence à une plus forte autonomie "socio-économique" du territoire mais sont plus dépendants des variations et aléas du milieu biophysique dans le quel ils se trouvent. (par exemple changement climatique)

- Les plus dépendants énergétiquement sont aussi les plus utilisateurs de ressources exogènes, (exemple forts achats d'aliments du bétail ou à des intrants de synthèse pour les cultures fourragères intensives à des fins de productivité). Ils sont donc dépendants des filières économiques, A contrario leur dépendance aux filières socio-économique peut leur faciliter l'approvisionnement en ressources exogènes en cas de pénurie locale due à des accidents climatiques.

Figure n° 2. Tableau de comparaison des ratios énergétiques des systèmes

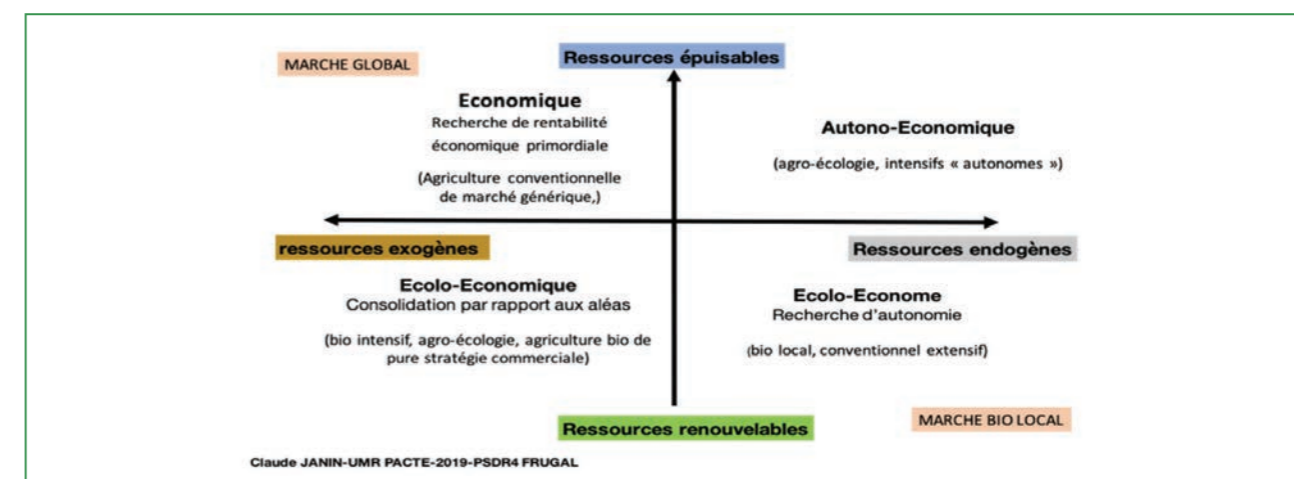
	MJ prod. /ha	MJ cons. /ha	Ratio énergie prod/cons	N total (en kg)
Bio bovin lait	146 373 351,64	9 793	1,11	1 300
Bio bovin viande	44 041 038	4 893	0,93	0
Bio Ovin viande	40 037 060	4 883	0,76	0
Herbager bovin viande	177 762 422	3 286	0,44	865 488
Herbager ovin viande	85 083 452,64	4 032	0,54	295 400
Maïs herbe bovin lait	1 939 694 930	16 145	0,68	8 650 440
Maïs herbe bovin viande	597 019 390,08	3 193	0,20	17 390 440
Maïs herbe ovin viande	224 878 305,84	1 872	0,32	152 685
Total	3 254 889 950,6	6 088	0,44	27 355 753

DE QUELLE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE PARLE-T-ON ? ET PAR RAPPORT À QUOI ?

La recherche d'autonomie apparaît comme un équilibre à trouver, pour le dire de manière synthétique, entre une autonomie par rapport au milieu socio-économique et/ou une autonomie par rapport au milieu bio-physique local. Diverses stratégies de production alimentaire peuvent en ressortir :

- "Economique" : recherche de productivité en priorité et dépendance au plan socio-économique et en ressources non renouvelables ;
- "Autono-Economique" : recherche d'autonomie socio-économique, mais en sécurisant par des approvisionnements modérés de ressources exogènes et épuisables. Ce sont par exemple les systèmes herbagers extensifs... ;

- "Ecolo-Economique" : recherche de productivité à partir de ressources renouvelables mais en privilégiant une autonomie par rapport au milieu socio-économique, par exemple les formes agricoles identifiées comme écologiquement intensives ;
 - "Ecolo-Econome" : recherche d'autonomie par rapport au milieu socio-économique et par rapport aux ressources non renouvelables, par exemple les modes agricoles qualifiés de bio local.
- Ces clés de lecture peuvent ainsi aider à poser les termes de débat au sein d'une gouvernance territoriale sur les objectifs d'une politique alimentaire et agricole locale : s'agit-il essentiellement de consolider la pérennité des producteurs locaux, ou plus globalement de renforcer la sécurité alimentaire territoriale, ou encore de favoriser la durabilité de systèmes alimentaires et de leurs environnements ? Selon la question posée, les modes alimentaires, dans le cas présent de modes



Pour aller plus loin...

- Julie Jeunejean- 2017 - « Avignon, Valence et Nantes championnes françaises de l'autonomie alimentaire » - wedemain- Source : cabinet de conseil Utopies - « Autonomie alimentaire des villes -Etat des lieux -et enjeux » 2017
- Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale- (FAO) - 2016 - « Cadre stratégique mondial pour la sécurité alimentaire et la nutrition »
- Céline Fercot - 2013- "La souveraineté alimentaire: l'alimentation, au croisement de la politique et du droit"- Séminaire école française de Rome
- Methodo Systalim UrbaLyon » 2017 - Agence d'Urbanisme de Lyon
- Solagro- « Afterres le scénario 2050 »
- J-L Bochu -2006 - « Consommation et efficacité énergétique de différents systèmes de production agricole avec la méthodologie PLANETE » - Revue Fourrages 186

Comprendre la gouvernance des systèmes alimentaires et ses évolutions

Le socle des enquêtes du projet Frugal autour de la gouvernance alimentaire des aires urbaines étudiées montre que les dynamiques de transition alimentaires y sont très antérieures aux actuels PAT (Projets Alimentaires Territoriaux). Ces derniers ont plutôt cristallisé les dynamiques de longue durée à partir de l'agrégation des réseaux distincts mais déjà fédérés par d'autres actions. Les trajectoires des systèmes alimentaires des aires urbaines se révèlent très colorées par l'histoire et l'identité territoriale de long terme. Des régularités sont cependant observées, telles que l'amorce par des réseaux pionniers articulant professionnels innovants et démarches citoyennes, une mobilisation institutionnelle progressive et plus tardive souvent autour d'enjeux environnementaux et de protection du foncier agricole, une cristallisation des actions territoriales liant agriculture et alimentation orchestrée par la puissance publique, l'importance de personnes jouant le rôle de passeurs/traducteurs rendant possibles ces mises en lien à partir de problématiques fortement mobilisatrices pour le territoire concerné.

Les collectivités locales (communes et intercos, départements, régions) sont cependant devenues aujourd'hui des acteurs structurants de la gouvernance alimentaire locale (Moutault, 2017 ; Darrot et al, 2019) qui portent notamment la plupart des projets alimentaires territoriaux.

Ces collectivités n'ont pas de compétence propre dans le domaine de l'alimentation mais à partir d'une analyse systématique des différentes branches du droit, nous avons pu montrer qu'elles disposent de 12 champs d'intervention (foncier agricole, foncier urbain, restauration, commande publique, éducation à l'alimentation, formations professionnelles et agricoles, accès à l'alimentation, financement des structures et projets, impact environnemental de la production agricole, pratiques touristiques, déplacements, gestion et prévention des déchets, gouvernance locale) qui leur permettent de se saisir de l'enjeu alimentaire, en articulant leurs actions entre elles, avec l'Etat, et avec les acteurs de la société civile (Bodiguel, 2018 ; Bodiguel et al, 2018 ; Rochard, 2017).

Les déterminants des choix d'implantations commerciales ont été explorés, les travaux ont montré qu'il n'y a pas de planification urbaine concernant la spatialisation de l'offre alimentaire (Blandin, 2018). Les implantations liées aux commerces de proximité ne se font pas en fonction d'une stratégie territoriale mais selon des enjeux individuels et de chiffre d'affaire, les GMS s'implantent dans des lieux correspondant à leur stratégie de groupe. Cette situation génère des inégalités spatiales d'accès à l'alimentation qui imposent à certains consommateurs des efforts voire des sacrifices (renoncements ou distances élevées parcourues) à l'égard de leurs préférences alimentaires (Braun, 2018 ; Bailleul, Braun, 2018 ; Darrot, 2019). En centre-ville l'offre est variée et accessible, mais pas dans des quartiers offrant moins de commerces, et a fortiori en milieu rural de l'aire urbaine.



©Pierre Guillemain - Inauguration de l'Eco-domaine du Londel (lieu de production agricole alternative et d'insertion), Caen 2015

L'accessibilité sociale à l'alimentation au prisme de la justice alimentaire

Les centres communaux d'action sociale sont particulièrement impliqués par exemple et peuvent constituer des points nodaux pour le développement de projets alimentaires locaux (Coutolleau, 2016).

Des initiatives de justice alimentaire ont été documentées, à travers plusieurs objets : jardins collectifs et privés, approvisionnement local des structures d'aide alimentaire, paniers solidaires, etc. L'approche systémique de FRUGAL a permis d'interroger différentes dimensions de la justice alimentaire (Lohier-Franchini, 2017). Non seulement l'approche en termes d'accessibilité à une meilleure alimentation, notamment par la mise au point d'un outil d'autodiagnostic de l'accessibilité sociale à l'alimentation pour les Biocoop (Lanciano, Saleilles, 2019).

Mais aussi la relativité de la notion d'accessibilité sociale à l'alimentation selon les contextes culturels et territoriaux (études sur les commerces ethniques, sur les besoins alimentaires des migrants et leur place au sein des systèmes alimentaires par exemple). Enfin, dans un souci d'action, le programme a aussi éclairé les déterminants et les modalités d'action vers davantage de justice alimentaire (Guillorel-Obregon, 2018 ; Lanciano et al., 2017 ; 2019) (éducation, sensibilisation à l'alimentation et aux ressources agricoles de proximité auprès d'un public d'adolescents et d'étudiants). Le travail sur les selfoods à Poitiers (Hochedez, 2020) ainsi que la mise en oeuvre de dispositifs de sensibilisation dans des collèges de quartiers en difficulté à Lyon et Poitiers a permis d'appréhender les représentations que les jeunes ont de l'alimentation et des ressources agricoles, dans le but d'augmenter leur pouvoir d'agir sur les systèmes alimentaires (Hochedez, Le Gall, 2016).

D'autres travaux pionniers réalisés à Rennes ont montré que, contrairement à une hypothèse intuitive, les enjeux d'accessibilité sociale à une alimentation locale de qualité peinent à être intégrés par les acteurs de terrain engagés dans la transition alimentaire, tant du côté des initiatives d'alimentation locale (AMAP) que du côté de l'action sociale alimentaire (épiceries sociales) (Gallardo-Gomez, 2019).

2.1. COMPRENDRE LA GOUVERNANCE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES ET SES ÉVOLUTIONS

FRISES CHRONOLOGIQUES DE LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

Catherine Darrot et Antoine Cormery

OBJECTIFS DE LA MÉTHODE

L'objectif est de représenter les évolutions de la gouvernance alimentaire locale par des tableaux de synthèse et éventuellement par un procédé graphique : collectifs engagés, objets qui les mobilisent, accords fondateurs, et évolutions expliquées à la fois par les dynamiques locales et les effets de contexte.

Considérant que la configuration de la gouvernance à un moment donné est le résultat d'une histoire caractérisée par l'apparition/disparition de dispositifs de coordination entre acteurs et par des événements déterminants à diverses échelles (territoriale et méta-territoriale), la méthode identifie ceux-ci dans leur chronologie. L'hypothèse de travail est que ces agencements varient d'un territoire à l'autre et peuvent être expliqués par l'histoire sociale et politique de ce territoire, ainsi que par sa morphologie. Cette approche éclaire par conséquent à la fois les dynamiques d'une aire urbaine donnée et les comparaisons entre aires urbaines.

VOCABULAIRE ET CONCEPTS GOUVERNANCE

Le concept de gouvernance est inscrit dans la perspective plus générale de la démocratie participative, c'est un concept holistique qui s'applique à plusieurs niveaux, et pour plusieurs objectifs, dans un environnement marqué par des conflits d'intérêts, des situations d'incertitudes et d'asymétrie d'information. Il est centré sur la mise en évidence de la variété des acteurs investis dans la définition de l'action publique et sur l'évolution dynamique des accords. Ce concept s'applique particulièrement bien à la gouvernance des villes

"La gouvernance est l'ensemble des règles et des processus collectifs, formalisés ou non, par lequel les acteurs concernés participent à la décision et à la mise en œuvre des actions publiques. Ces règles et ces processus, comme les décisions qui en découlent, sont le résultat d'une négociation constante entre les multiples acteurs impliqués. Cette négociation, en plus d'orienter les décisions et les actions, facilite le partage de la responsabilité entre l'ensemble des acteurs impliqués, possédant chacun une certaine forme de pouvoir" (Theys, 2003)

"La gouvernance d'un système désigne les mécanismes au moyen desquels les mandataire(s) et les mandants articulent leurs intérêts et aplanissent leurs différences afin de réaliser leurs objectifs. La gouvernance désigne, par ailleurs, les institutions, qui influent sur l'exercice des pouvoirs dans les entités concernées.

Enfin, la gouvernance d'un système est décrite par l'interaction participative entre les acteurs concernés à tous les niveaux". (Bakkour, 2013)

Le terme désigne "l'ensemble des règles et des processus, formalisés ou non, par lequel tous les acteurs (publics et privés) concernés participent à la décision et à la mise en œuvre d'actions collectives autour d'un enjeu donné sur un territoire donné." (Bodiguel, 2017)

OBJET OU SITUATION SOCIO-TECHNIQUE

Objet ou situation né de la modernité, articulant une dimension technologique et des collectifs autour des pratiques, des connaissances et des décisions relatives à cet objet (Akrich, Callon, M, & Latour, B, 2006). Ces composantes sont en permanente co-évolution, en particulier sous l'effet des incertitudes propres à la complexité moderne (Callon, Lascoumes, & Barthe, 2003) : comment stabiliser alors les savoirs, les décisions et les pratiques ? Cette question détermine les dynamiques sociales autour de ces objets ou situations socio-techniques.

CADRE THÉORIQUE

Multi Level Perspective. Ce cadre né des sciences de gestion articule une approche "au fil du temps" des processus d'innovations socio-techniques, avec une lecture multi-scalaire des événements et des réseaux, du plus local et personnalisé au plus global. La MLP identifie un régime socio-technique, système cohérent constituant l'échelle méso du modèle, et articulant autour d'un même secteur (le système agro-alimentaire par exemple) des techniques, des infrastructures, des savoirs, une politique sectorielle, des marchés et des consommateurs, et une mise en sens culturelle et symbolique de ces éléments (Geels, 2002) (Geels F., 2011). La MLP identifie également des niches d'innovations technologiques, qui constituent l'échelle micro, composées de petits réseaux jouant le rôle

d'incubateurs d'innovations radicales. L'échelle macro est constituée du paysage socio-technique, éléments de l'environnement exogène évoluant dans le temps long et qui exerce une influence sur le régime socio-technique (Geels & Schott, 2007). La MLP considère que les fenêtres d'opportunités ouvertes par les évolutions des paysages socio-techniques, notamment des moments de crise, exercent des pressions déstabilisantes sur le régime et permettent parfois la généralisation des innovations portées par les niches, plus adaptées aux besoins du moment. Geels (2011) souligne les interactions nécessaires entre paysages, régimes et niches pour qu'une transition ait lieu. Sociologie de l'acteur-réseau. Ce cadre (Akrich, Callon, M, & Latour, B, 2006) permet de mettre en évidence des facteurs sociaux qui entrent en jeu dans le succès d'une innovation socio-technique. On a retenu ici comme innovation la structuration, à la fois technico-économique et socio-politique du système alimentaire territorial de l'aire urbaine. Le cadre prête notamment attention à la composition des réseaux d'acteurs portant l'innovation, à ses porte-paroles, aux stratégies et aux arguments développés pour l'enrôlement de nouveaux acteurs ; il prête aussi attention aux objets eux-mêmes, appréhendés comme des composantes en tant que telles des dynamiques d'innovation : ici par exemple les formes productives et les pratiques techniques associées, les aliments, les commerces alimentaires pris dans leur matérialité.



© Pierre Guillemin - Labour d'hiver sur une parcelle de maraichage à Caen en 2017

DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

COLLECTE ET TRAITEMENT DES DONNÉES DE TERRAIN

1 - Origine des données mobilisables pour informer les 3 points précédents

- 5 à 10 d'entretiens avec des acteurs-clés aux caractéristiques suivantes : personnes "de mémoire" c'est-à-dire à la fois impliquées depuis longtemps et actives aujourd'hui (détentrices d'une vision "panoramique" de ces évolutions), en panachant représentants institutionnels et représentants de collectifs issus de la société civile
- En particulier repérer les interlocuteurs privilégiés du réseau Terres en Ville (acteur référent du projet FRUGAL), sans s'y limiter
- Textes cadres et ensemble de la littérature grise produite par les principales institutions de l'agglomération
- Presse locale, et revues grand public publiées par les agglomérations
- Analyse de la composition des groupes locaux FRUGAL, fiches "territoires" FRUGAL : source de données éventuelles

2 - Etablir une ligne de temps "CONTEXTE" avec les objectifs et contenus suivants

- Repérer l'évolution des principaux dispositifs normatifs (textes de lois, règlements, documents-cadres...) relatifs aux questions alimentaires
- Aux échelles suivantes : Département, Région, Etat, Europe
- En qualifiant chaque dispositif de la manière suivantes :
 - Référence, institution émettrice
 - Objet, but, contenu
 - Mini-synthèse (quelques mots-clés) : ce qu'apporte ce dispositif, en quoi il "modifie le paysage" concernant le contexte influençant la gouvernance alimentaire des agglomérations (si aucune influence, ne pas citer le dispositif !!)

Les grands événements identifiés à l'échelle nationale et internationale sont résumés comme suit :

DATES	INTERNATIONAL	NATIONAL
1986	Création de slow food	
1999	RUAF (Association internationale pour l'agriculture urbaine et les systèmes alimentaires)	Loi Voyet (Pays)
2000		Terres en Ville
2001		1ere AMAP dans la Drôme
etc.	etc.	etc.

Tableau 1 : événements nationaux et internationaux signalant la transition vers des systèmes alimentaires territorialisés orientés vers l'agriculture durable et l'agroécologie par la consommation locale

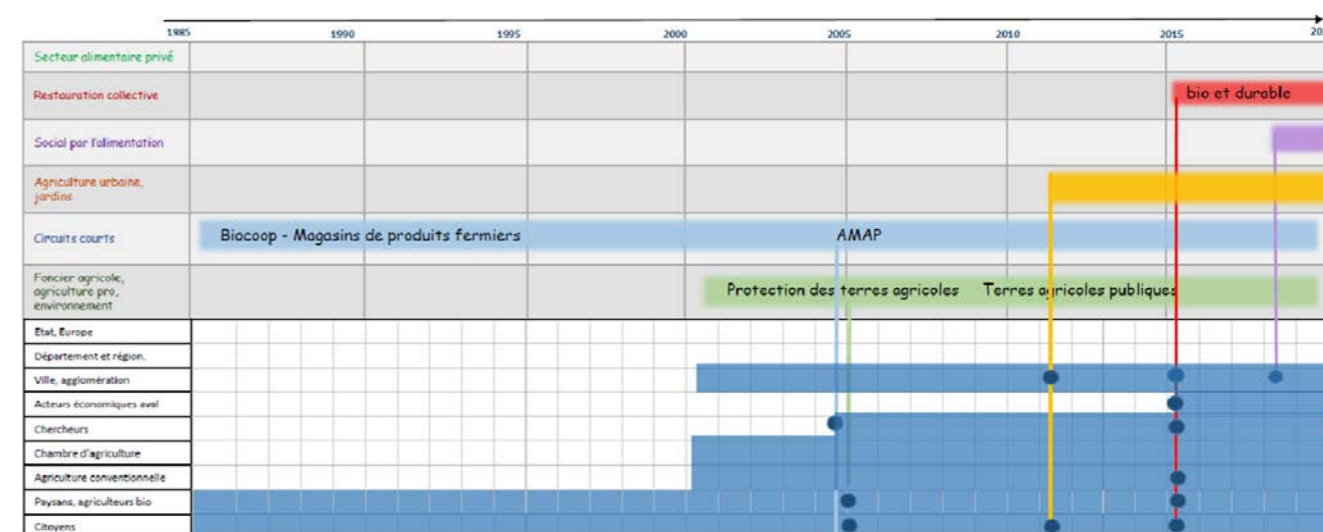
3 - Etablir une seconde ligne de temps "Historique de la gouvernance alimentaire de l'aire urbaine", positionnant trois types d'observations

Repérage des étapes-clés de l'évolution de la gouvernance agri-alimentaire de l'aire urbaine :

- Repérer l'évolution des objets, des contenus de projets, de la dimension normative, du vocabulaire de référence, des objectifs prioritaires...
- Repérer l'évolution/création/disparition des principaux dispositifs de l'aire urbaine concernant les questions alimentaires
- Repérer l'évolution de la composition des collectifs/ réseaux autour de l'alimentation portant ces projets et dispositifs

4 - Un schéma de la frise de la gouvernance alimentaire de la ville est mis en forme, figurant à la fois l'ordre d'émergence des thématiques et les collectifs mobilisés.

La diversification des réseaux ainsi que leur dissociation ou interconnexion devient donc apparente autour des thématiques qui émergent progressivement



5 - A partir de ces données, l'analyse est développée notamment autour des questions suivantes :

- Quelles formes, quelles évolutions des collectifs mobilisés autour de la question alimentaire : observe-t-on par exemple un proto-réseau qui se renforce progressivement ? Plusieurs réseaux disjoints ou seulement partiellement sécants ? Dans le second cas, ces réseaux s'opposent-ils, collaborent-ils, fusionnent-ils au fil du temps ? Observe-t-on des acteurs-clés (individus, organisations) jouant le rôle de passerelle entre plusieurs réseaux, si oui, qui, pourquoi, comment ?
- Quelles formes, quelles évolutions des objectifs prioritaires, des projets autour de la question alimentaire : qui les porte, quels facteurs les font évoluer ? Quel rôle joué par l'échelle "contexte" dans l'évolution de ces mots d'ordres ?

- Quelles interactions / disjonctions entre les cadres normatifs liés au contexte et ceux observés dans l'agglomération : les évolutions des dispositifs observés à ces deux échelles sont-elles simultanées, cohérentes ? L'agglomération se caractérise-t-elle au contraire par une dynamique particulière au rythme et au contenu distincts des évolutions du contexte ?

Ces éléments sont présentés sous forme de texte reprenant la chronologie des événements décrits

EXEMPLE

“Les acteurs rennais situent l'amorce des réflexions sur l'agriculture et l'alimentation locale en 1983 à la signature du SDAU (schéma directeur d'aménagement urbain) qui privilégie la densification urbaine pour préserver les terres agricoles de la ceinture verte des communes de l'agglomération. Formalisé sous le nom de « ville archipel », ce modèle d'urbanisme unique en France a sculpté la trajectoire des niches autour de l'alimentation.

Les premières niches d'innovations tournent autour de la vente directe dès les années 80 : luttes citoyennes et paysannes pour maintenir le marché de Lices (plus ancien marché de France et un des plus étendus au centre d'une grande ville) face à un projet de construction de parking, création de la première biocoop (une des fondatrices du réseau) par un noyau de consommateurs et de producteurs militants en 1986, création du premier magasin de producteurs (1992, bientôt suivi par deux autres en 1998, cette fois financés par la communauté d'agglomération). Le tandem paysans-consommateurs engagés porte les niches d'innovations à Rennes, avec une implication pionnière de la collectivité dans les questions agricoles et alimentaires. Cette dynamique débouche sur la création de Manger Bio 35 en 2000,

première plateforme française d'organisation de l'approvisionnement de la restauration collective à partir des produits bio du territoire.

La situation se tend durant la période 2000-2004 lors de l'élaboration de la charte de Pays (effet de la Loi Voynet 1999) : deux modèles agricoles portés par deux réseaux s'affrontent : celui de la niche tournée vers l'agriculture durable et locale avec des arguments environnementaux et sociaux, et celui de l'agriculture conventionnelle et du modèle agricole local dominant, porté par la profession agricole (FDSEA, JA) et la chambre d'agriculture (exploitations familiales laitières intensives) avec des arguments économiques (emplois), culturels et patrimoniaux (préservation du paysage bocager). Les élus obtiennent un consensus autour de l'enjeu de protection des terres agricoles locales : c'est désormais le dénominateur commun qui a présidé à la rédaction du SCOT (2005) et au Programme Local pour l'Agriculture (2008). La niche sort cependant renforcée de cette étape, et gagne en reconnaissance et en visibilité avec la création du pôle INPACT en 2005 : deux instances (INPACT, chambre d'agriculture) portent désormais les services de conseils et de formation, en particulier aux futurs et jeunes installés en agriculture. “ Etc.

PETITE HISTOIRE COMPARÉE DE LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE DES AIRES URBAINES

Catherine Darrot

Avec la mobilisation des travaux de Marion Diaz (Rennes), Antoine Cormery (Caen, Rennes), Marine Rol (Angers), Josselin Licari (Poitiers), Pierre Baurens-Tran (La Rochelle)

La méthode présentée ici vise à 1) saisir le rythme et les évolutions saillantes des actions publiques menées autour de l'alimentation dans les agglomérations étudiées : registres principaux d'action, types d'acteurs mobilisés ; 2) Comparer les villes en elles, ce qui permettra (lors d'autres étapes du travail) de chercher à comprendre l'origine de leurs spécificités respectives

La démarche s'inspire de la Multi-Level Perspective (Geels F. , 2002; Geels & Schott, 2007), qui décrit les transitions socio-techniques comme l'émergence de niches d'innovations (échelles micro) dans le paysage socio-technique (échelle méso) , à la faveur de changements (crises ou ouvertures) dans le paysage socio-technique (échelle macro) leur ouvrant de nouvelles fenêtres d'opportunités. Ce cadre théorique s'applique de manière souple et variée aux transitions, en particulier dans le domaine des systèmes alimentaires (El Bilali, 2018). Ici, nous avons choisi d'identifier comme niches les initiatives pionnières dans le domaine du système alimentaire urbain dit « durable » (durabilité sociale, écologique, économique, ainsi qu'avec des objectifs de gouvernance fondés sur la démocratie participative). Le système socio-technique avant transition est le système agro-alimentaire industriel. Le paysage socio-technique est composé des événements nationaux et internationaux du domaine de l'action publique alimentaire (acteurs politiques et acteurs sociaux organisés). Le cadre théorique de la MLP précise qu'il y a « ancrage » des niches dans le régime socio-technique (Elzen, van Mierlo, & Leeuwis, 2012) lorsque les réseaux et les registres d'action du régime socio-technique sont contraints

d'évoluer, sous le triple effet des changements dans le paysage socio-technique ; de la percée des niches qui s'organisent, se généralisent et diffusent ; et de dynamiques propres au régime lui-même.

El Bilali (El Bilali, 2018) signale que le cadre de la MLP est souvent associé à d'autres cadres théoriques permettant de saisir plus finement certaines dynamiques : à l'instar d'autres auteurs (Diaz, 2015) (El Bilali, 2018), nous nous sommes inspirés de la théorie de l'acteur-réseau appliquée à la sociologie de l'innovation (Akrich, Callon, M, & Latour, B, 2006) pour appréhender quels réseaux, et autour de quels accords se jouent l'émergence et l'ancrage des niches d'innovations alimentaire des villes étudiées.

De manière inductive à partir de nos observations nous avons identifié **six domaines** dans lesquels s'expriment ces évolutions : le foncier agricole, les circuits courts producteur-consommateur, l'agriculture urbaine et les jardins (privés, publics, collectifs, partagés...), l'action sociale auprès des publics moins nantis, la restauration collective, le secteur alimentaire privé.

Neuf catégories d'acteurs ont été distinguées dans cette analyse : les organisations citoyennes, les agriculteurs alternatifs et bio, les agriculteurs conventionnels (ces deux catégories se révélant nettement plus polarisées dans les phases précoces de la transition que par la suite), les chambres d'agriculture, les chercheurs, les acteurs économiques d'aval, la ville et l'agglomération, les conseils départementaux et régionaux, l'Etat et l'Europe.

Bibliographie

- Akrich, M., Callon, M, & Latour, B. (2006). Sociologie de la traduction. Paris: Presses des Mines.
- Bakkour Darine, “un essai de définition du concept de gouvernance”, Etudes et Synthèses n° 2013-05, LAMETA, Montpellier, 2013
- Bodiguel Luc, compte-rendu du séminaire “gouvernance” de Frugal du 27 juin 2017
- John Pitseys, « Le concept de gouvernance », Revue interdisciplinaire d'études juridiques 2010/2 (Volume 65), p. 207-228. DOI 10.3917/riej.065.0207
- Callon, M., Lascoumes, P., & Barthe, Y. (2003). Agir dans un monde incertain ; essai sur la démocratie technique. Paris: Le Seuil, 358 p.
- Elzen, B., van Mierlo, B., & Leeuwis, F. (2012). Anchoring of innovations: assessing Dutch efforts to harvest energy from glasshouses. Environmental Innovation and Societal Transitions n°5, 1-18.
- Geels, F. (2002). technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: a multi-level perspective and a case-study. Research policy n°31, 1257-1274.
- Geels, F. (2011). The multi-level perspective in sustainability transition: responses to seven criticisms. Environmental Innovation and Societal Transitions vol 1 (1), 24-40.
- Geels, F., & Schott, J. (2007). Typology of socio-technical transition pathways. Research policy n°36, 399-417.
- Theys, J. (2003). La Gouvernance, entre innovation et impuissance ». Développement durable et territoires / 2, [En ligne], mis en ligne le 01 novembre 2003, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/developpementdurable/1523>.

DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

EVOLUTIONS DU PAYSAGE SOCIO-TECHNIQUE :

Les grands événements identifiés à l'échelle nationale et internationale sont résumés dans le tableau 1.

DATES	INTERNATIONAL	NATIONAL
1986	Création de slow food	
1999	RUAF (Association internationale pour l'agriculture urbaine et les systèmes alimentaires)	Loi Voynet (Pays)
2000		Terres en Ville
2001		1ere AMAP dans la Drôme
2009		Plan Barnier : définition et reconnaissance des circuits courts
2010	Think tank "Eating city"	Fin du Grenelle de l'Environnementt (20 % de bio dans les cantines)
2012	1) Déclaration des régions unies, déclaration de Medellin pour des Systèmes Alimentaires Territoriaux 2) Création de l'IUFN (International Urban Food Network)	
2013		Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire
2014		Loa "Loi d'avenir" Association des régions de France, déclaration de Rennes "pour des systèmes alimentaires territorialisés"
2015	Pacte de Milan (exposition universelle) : villes engagées dans une alimentation durable, système alimentaire résilient et durable, réduction du gâchis, circuits courts	
2016		1er appel à projet PNA pour des PAT Boite à outils LOcalim et réseau RnPAT Loi contre le gaspillage alimentaire dans les GMS
2017		1) Etat généraux de l'alimentation 2) Loi NOTRE, compétence agriculture aux agglos
2018		1) "Loi EGalim", poursuite de l'appel à projets du PNA sur les Projets Alimentaires Territoriaux - 2) Amendement Allain censuré par le conseil constitutionnel

Tableau 1 : événements nationaux et internationaux signalant la transition vers des systèmes alimentaires territorialisés orientés vers l'agriculture durable et l'agroécologie

POITIERS

A Poitiers, les **problématiques sanitaires et sociales** ont permis les premières de s'emparer des questions d'agriculture (agriculture urbaine, ...) et de relocalisation alimentaire à l'échelle du territoire. Après une décennie d'actions pionnières (niches) citoyennes et sociales autour d'initiatives liées d'**épiceries solidaires et de jardins solidaires**, les premiers ancrages s'expriment par la création en 1995 d'une délégation santé et par les différents dispositifs portés par la municipalité la ville (contrat de ville, CUCS, politique de la ville). Les thèmes qui fédèrent ces collectifs sont **l'équilibre et d'hygiène alimentaire** (épiceries sociales) en particulier dans les **quartiers connaissant des difficultés sanitaires**

et **sociales**, et **l'autonomie alimentaire** (jardins). Les collectivités soutiennent les premiers jardins de 1987 à 1997, puis après une période creuse de dix ans, ceux de l'intégralité des quartiers populaires. Le dispositif Uniterres de l'ANDES (approvisionnement local des épiceries solidaires à partir de produits livrés par des agriculteurs en difficulté) auquel ont participé quelques épiceries solidaires du territoire a aussi mobilisé la Région qui a encouragé la participation des épiceries alors que leur appartenance des épiceries solidaires au réseau de la Banque Alimentaire ne leur permettait en principe pas de bénéficier légalement du dispositif de l'ANDES. L'implication des acteurs des solidarités est à mettre en regard avec le taux élevé de pauvreté (22% en 2012) pour une ville moyenne.

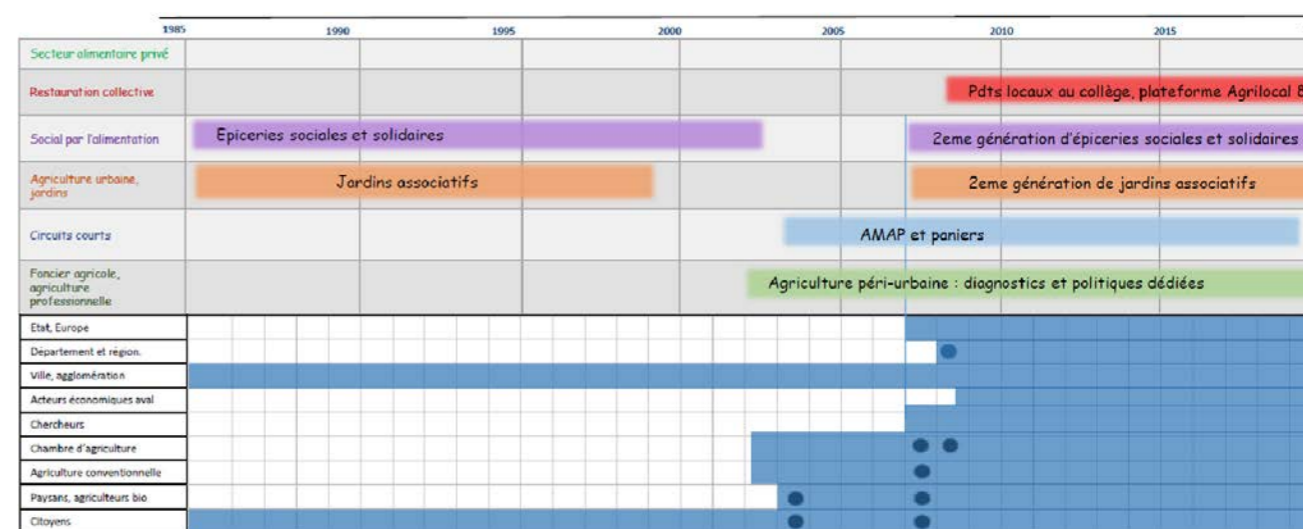


Figure 4 : frise chronologique de la transition agricole et alimentaire à Poitiers

L'entrée en scène des acteurs de l'agriculture autour de la question de l'alimentation locale se fait en 2003 autour de la **question foncière** à la faveur d'un diagnostic des terres agricoles orchestrée par la chambre d'agriculture, avec une volonté de développer **l'agriculture péri-urbaine**. Peu après se créent les 5 premières AMAP poitevines, suivant la création de la première AMAP française : ces initiatives sont fédérées autour du projet de **circuits courts et de solidarité avec les paysans**. L'ancrage de ces thématiques se confirme à partir des années 2010 avec le PLUi et le PADD, mais surtout avec l'agenda 21 qui intègre un axe "Produire et consommer

autrement" qui a suscité l'intérêt de la société civile, exprimé notamment par un portrait de territoire par le conseil de développement.

Les collectivités locales agissent également sur la relocalisation de l'alimentation en facilitant l'installation de producteurs, surtout de maraîchers, sur des terres leur appartenant. C'est le cas pour certains agriculteurs qui bénéficient depuis 2012 de la location de terres de la ville de Poitiers. Le PCAET (Plan Climat Air Energie Territorial), dispositif émanant du paysage socio-technique, a fourni un autre moyen d'action sur le foncier pour la collectivité poitevine.

DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

Au cours de la période la plus récente (post 2014), sous l'effet des changements de cadre au niveau national, les thématiques de restauration collective et de système alimentaire territorial ont émergé. Les premières expériences d'approvisionnement local des cantines des collègues, portées par le département, ont profité de la structuration de la plateforme d'approvisionnement Agrilocal 86 qui bénéficie aujourd'hui à diverses formes de restauration collective à Poitiers. Un projet de PAT, non encore abouti, a émergé en 2017.

RENNES

Les acteurs rennais situent l'amorce des réflexions sur l'agriculture et l'alimentation locale en 1983 à la signature du SDAU (schéma directeur d'aménagement urbain) qui privilégie la densification urbaine pour préserver les terres agricoles de la ceinture verte des communes de l'agglomération. Formalisé sous le nom de "ville archipel", ce modèle d'urbanisme unique en France a sculpté la trajectoire des niches autour de l'alimentation.

Les premières niches d'innovations tournent autour de la **vente directe** : luttes citoyennes et paysannes pour maintenir le marché de Lices (plus ancien marché de

France et un des plus étendus au centre d'une grande ville) face à un projet de construction de parking, création de la première biocoop (une des fondatrices du réseau) par un noyau de consommateurs et de producteurs militants en 1986, création du premier magasin de producteurs (1992, bientôt suivi par deux autres en 1998, cette fois financés par la communauté d'agglomération). Cette dynamique débouche sur la création de Manger Bio 35 en 2000, première plateforme française d'organisation de l'approvisionnement de la restauration collective à partir des produits bio du territoire.

La situation se tend durant la période 2000-2004 lors de l'élaboration de la charte de Pays (effet de la Loi Voynet 1999) : **deux modèles agricoles** portés par deux réseaux s'affrontent : celui de la niche tournée vers l'agriculture durable et locale avec des arguments environnementaux et sociaux, et celui de l'agriculture conventionnelle et du modèle agricole local dominant, porté par la profession agricole (FDSEA, JA) et la chambre d'agriculture (exploitations familiales laitières intensives) avec des arguments économiques (emplois), culturels et patrimoniaux (préservation du paysage bocager). Les élus obtiennent un consensus autour de l'enjeu de protection des terres agricoles

locales : c'est désormais le dénominateur commun qui a présidé à la rédaction du SCOTT (2005) et au Programme Local pour l'Agriculture (2008). Les niches sortent cependant renforcées de cette étape, et gagnent en reconnaissance et en visibilité avec la création du pôle INPACT (Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale - plateforme associative issue du rapprochement de réseaux associatifs agricoles) en 2005 : deux instances (INPACT, chambre d'agriculture) portent désormais les services de conseils et de formation, en particulier aux futurs et jeunes installés en agriculture. Le premier dispositif de paniers se crée en 2005 autour d'un collectif de chercheurs qui joueront progressivement un rôle significatif dans la formalisation de l'analyse et d'activation du processus de transition alimentaire à Rennes.

La signature du PLA en 2008, étape principale de l'ancrage des niches, marque un virage dans la transition qui désormais fédère un réseau d'acteurs structuré, coordonné et ayant dépassé l'essentiel de ses conflits : le pays, la métropole, la SAFER, la chambre d'agriculture, rejoint en 2010 par les quatre communautés de communes, forment la commission PLA qui persiste depuis, avec le projet de développer l'approvisionnement local, notamment des cantines, pour valoriser le territoire via l'information sur l'offre locale. C'est une initiative unique en France qui témoigne d'une volonté politique de se rapprocher des questions agricoles et alimentaires. Avec le département d'Ille et Vilaine et la SAFER, Rennes-métropole met en place en 2008 plusieurs opérations de portages fonciers totalisant 172 hectares visant à mettre à disposition des terres pour l'installation de projets agricoles innovants en lien étroit avec le territoire, et commercialisant le plus souvent en circuits courts. Les terres agricoles municipales font également l'objet d'appels à projets agricoles actuellement.

Les ouvertures dans le paysage socio-technique entre 2014 et 2018 offrent l'occasion d'une accélération de cette transition. La ville de Rennes signe son Plan Alimentaire Durable (PAD) en 2015, qui fixe un objectif

de 40% de produits durables (locaux et avec des exigences environnementales fortes, notamment : ne contenant pas d'OGM, d'antibiotiques systématiques, d'huile de palme ou d'insecticides "tueurs d'abeilles") dont 20% de produits bio pour 2020 dans sa cuisine centrale qui fournit 12 000 repas par jour aux écoles, EHPAD, et crèches de la ville. Le PAT de Rennes Métropole est lui élaboré en 2018-2019. A Rennes se déroule aussi une expérience inédite : l'implication de la Collectivité des Eaux du Bassin Rennais (CEBR), chargée d'assurer l'approvisionnement en eau de la ville de Rennes. Par la création de la marque "Eau en Saveur", la CEBR veut permettre à des producteurs locaux de vendre leurs produits à un prix juste à la restauration collective sous réserve de respect d'un cahier des charges de pratiques respectueuses de la qualité de l'eau.

CAEN

Interbio Normandie est engagée dans le développement de la bio en restauration collective depuis 2001.

Les grandes cultures céréalières de la plaine de Caen qui entretiennent peu de liens avec la ville et par un fort étalement urbain, d'où la mise à l'agenda politique de la protection des terres péri-urbaines, notamment dans la charte des territoires ruraux et péri-urbains de Caen-la-Mer (communauté urbaine) signée en 2007 avec la chambre d'agriculture. Charte des territoires ruraux et péri-urbains de 2007, sans mentionner l'alimentation, signait un premier partenariat avec la chambre d'agriculture.

2008 suite au projet ANATOLE de l'AC3A (Association des Chambres d'Agriculture de l'Arc Atlantique), la ville de Caen met en place, en lien avec Interbio Normandie, plusieurs lots bio dans ses approvisionnements pour la restauration collective : pomme de terre, échalote, oignon. L'initiative s'arrêtera en 2015, à la suite d'un changement de responsable politique, de livraisons non honorées et d'un surcoût jugé trop important.

2012 la chambre d'agriculture du calvados crée un poste "Développement local" et plusieurs

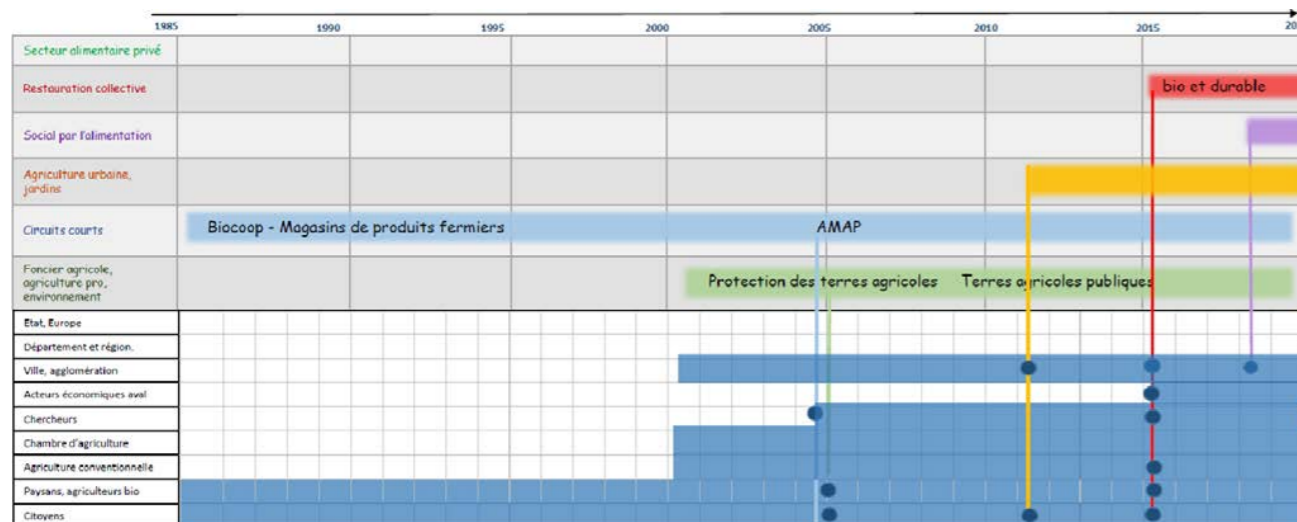


Figure 1 : frise chronologique de la gouvernance alimentaire à Rennes

DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

postes depuis qui comptent le développement de l'alimentation locale dans leurs missions

L'évènement qui semble avoir rassemblé ces différents acteurs autour de la question alimentaire semble être le début du projet de recherche FRUGAL, en 2015. Pour pouvoir être étudiée par les chercheurs au sein de FRUGAL, la ville devait compter trois acteurs référents : un représentant politique, un représentant de la chambre, et un chercheur. Les représentants politiques n'étaient alors pas intéressés par cette question et ne voulant pas prendre part au projet, c'est l'AUCAME (Agence d'Urbanisme Caen Normandie Métropole), motivée par ce sujet, qui en a pris la responsabilité.

2017 l'écriture d'un PAT et la signature d'une convention cadre de stratégie partagée sur l'agriculture entre le pôle métropolitain et la chambre d'agriculture du calvados. Cette convention fixe notamment des priorités en matière d'alimentation et rend la chambre d'agriculture partie prenante au SCOT, alors qu'elle ne fournissait qu'un avis consultatif auparavant. Le PAT n'a pas été retenu par le ministère de l'agriculture mais, pour un budget inférieur, par la région.

Le département du Calvados a adhéré à la plateforme Agrilocal qui met en lien producteurs et passeurs de commande de la restauration collective. Au niveau régional, la région Normandie a ouvert en 2017 un programme intitulé « Je Mange Normand dans mon Lycée », qui fixe un objectif de 80% de produits normands d'ici 2022 dans les cantines des lycées normands et qui prévoit un large panel d'actions, parmi lesquelles: rencontres d'affaires, visites d'exploitations, formation des cuisiniers ou aide à la transformation à la ferme (Région Normandie, 2017). L'IRQUA-Normandie (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire) a créé la marque Gourmandie en 2003, qui assure l'origine, la saveur et la qualité des produits. Elle compte aujourd'hui 300 produits agréés vendus notamment à la RC.

Aujourd'hui deux polarités s'observent à Caen autour des questions alimentaires : un pôle autour de l'agriculture biologique, ancien et qui reste important et fédère certains acteurs agricoles ; et un pôle autour de l'identité territoriale et culturelle des produits normands, qui fédère les acteurs publics du développement local et la chambre d'agriculture.

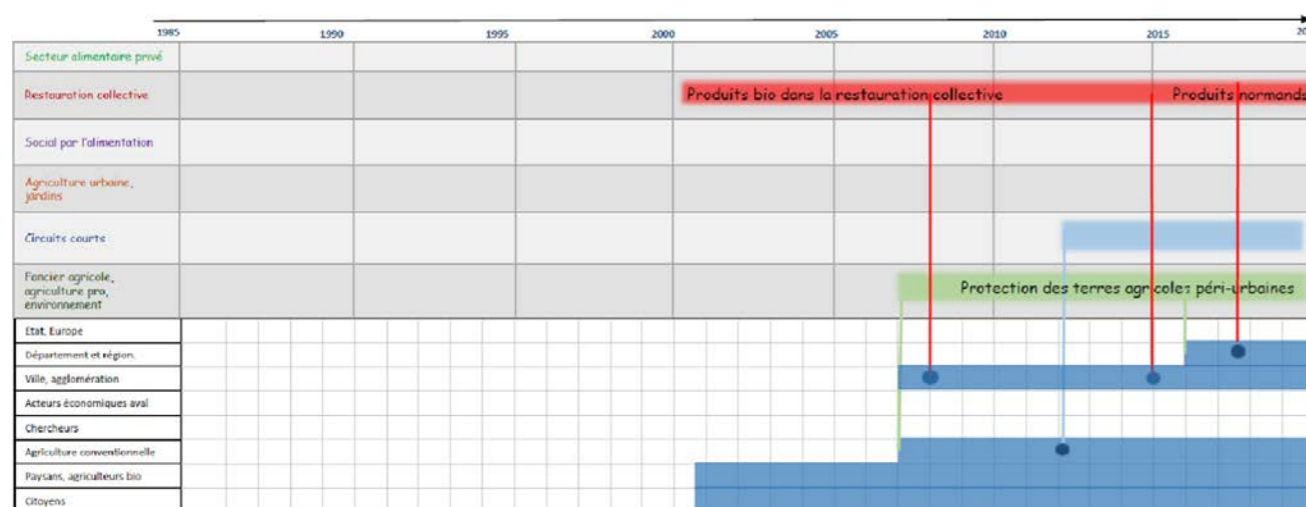


Figure 2 : Frise chronologique de la transition agricole et alimentaire à Caen

ANGERS

Nos enquêtes invitent à amorcer le récit angevin en 1981 avec la création de l'EPARC (établissement de restauration scolaire créé par la ville) : établissement de 220 salariés, qui travaille aujourd'hui en partenariat avec Sodexo, l'EPARC fournit produit 13 000 repas/jour pour la ville d'Angers et 13 communes de l'agglomération

La thématique de la restauration reste structurante pour la transition alimentaire dans les années qui suivent, avec l'émergence d'initiatives autour de la solidarité alimentaire. En 1987 est créé le Resto Troc. seul chantier d'insertion dans le domaine de la restauration dans le Maine et Loire. C'est aussi un restaurant solidaire et d'éducation à l'alimentation. Ce lien entre alimentation et solidarité se poursuit en intégrant la dimension productive avec la création du premier Jardin de Cocagne en 1989 à Angers, structure d'insertion en maraîchage.

La structuration de l'offre alimentaire alternative impliquant les producteurs locaux, dont bio, s'intensifie significativement autour de 1990. Le « Rayon vert », premier magasin d'alimentation bio angevin ouvre en 1989, ainsi que la première coopérative adhérente du réseau biocoop, une des pionnières en France (la CABA, Coopérative Agricole Biologique d'Angers). L'ouverture de la ferme Angevine, point de vente

collectif à la ferme puis magasin collectif réunissant 22 producteurs locaux en vente directe, date elle de 1992.

Dans la foulée, l'offre alimentaire conventionnelle met progressivement en avant le caractère local des produits, en particulier à partir des vins, produit fortement identifié à son lieu de production et capable d'entraîner avec lui une dynamique de « paniers de biens » (Mollard & Pecqueur, 2007) beaucoup plus large. En 1993 a lieu le premier salon des vins et de la gastronomie organisé à Angers

A partir des années 2000, le tissage de ces différents foyers de transition s'intensifie, ainsi que leurs rythmes respectifs de progression. Initiatives portées par les producteurs, un second magasin de producteurs, Terre et Terroirs, s'installe sur la zone angevine, deux AMAP se mettent en place. Le lien entre modes de production alternatifs (l'agriculture bio surtout, domaine structurant de la transition pour la région angevine) se structure progressivement autour de l'EPARC : en 2006 l'EPARC introduit les produits bio dans ses menus au rythme d'un nouvel ingrédient par an. En 2013, l'EPARC proposait 10% de ses aliments issus de l'agriculture biologique, dont 42% provenant du département du Maine et Loire et 20% des Pays de la Loire. Le mot d'ordre prioritaire est désormais l'approvisionnement local. En 2007 s'ouvre l'épicerie

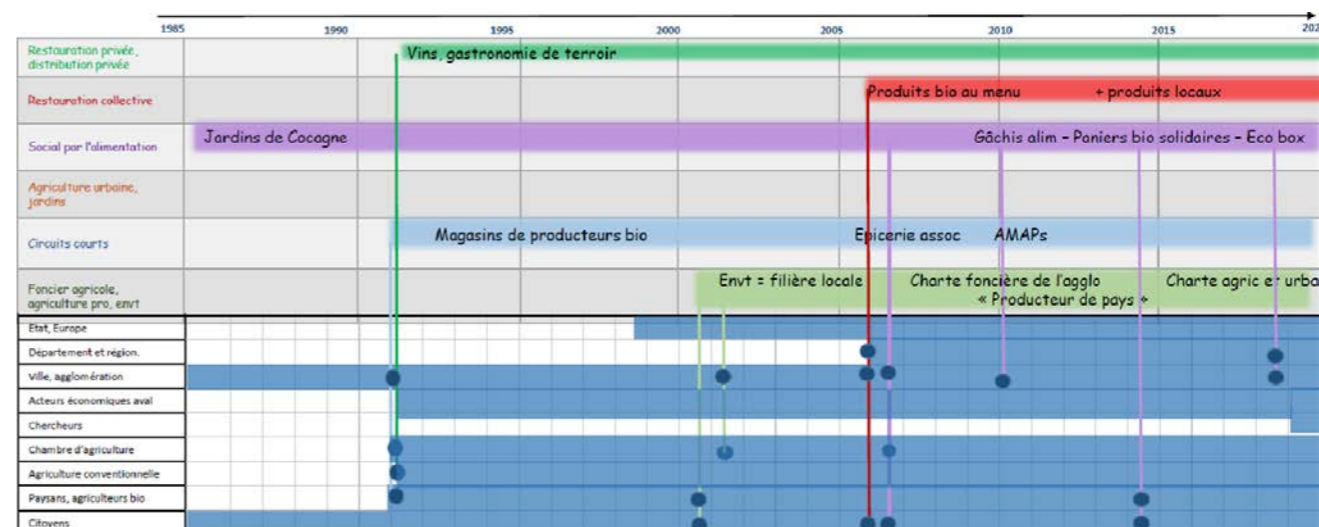


Figure 3 : frise chronologique de la transition alimentaire à Angers

DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

associative Terre et Terroirs (entreprise sociale et solidaire) qui propose des produits alimentaires frais vendus directement par des agriculteurs d'Anjou ainsi que d'autres produits non alimentaires issus du commerce équitable (les partenaires sont notamment la chambre d'agriculture 49, les villes d'Angers et des Ponts-de-Cé, la Région Pays de la Loire, FONDES). On observe un essor significatif des AMAP angevines entre 2009 et 2011, avec l'émergence de 8 AMAP à cette période.

Autre foyer, la thématique de la protection des terres agricoles péri-urbaines émerge à Angers en 2001. Cette année-là est créée l'association Les éleveurs des Basses Vallées Angevines pour le maintien de l'élevage et la préservation des zones sensibles, association pour le maintien de l'élevage dans les basses vallées angevines (zone Natura 2000). L'argumentaire initial de la démarche est environnemental, autour de la préservation des oiseaux en partenariat avec la LPO. Le lien avec les filières alimentaires locales est rapidement établi grâce à la création de la marque "l'Éleveur et l'Oiseau" commercialisée en 2004 dans des GMS angevines et avec l'EPARC. Toujours dans le domaine de la préservation des terres agricoles dans les processus de planification urbaine, la Chambre d'Agriculture a contribué en 2002 à la préparation du projet d'agglomération en participant au Conseil de développement de l'agglomération et du Pays. Le fait que cet objectif de mise en avant du lien avec le territoire touche aussi l'agriculture dite conventionnelle constitue un moment de bascule significatif dans les dynamiques de transition que nous voulons explorer. Date charnière, en 2006, la Chambre d'Agriculture réalise un diagnostic agricole pour Angers Loire Métropole qui débouche sur l'élaboration de la charte foncière de l'agglomération. Elle propose notamment de "contribuer aux conditions de développement des filières végétales spécialisées dans le département de Maine et Loire (hors viticulture) par la mise en place d'une politique foncière adaptée". En 2009 Angers Loire Métropole et la Chambre d'Agriculture signent une convention opérationnelle de partenariat dont l'objectif est notamment de limiter l'emprise de l'urbanisation pour permettre le développement économique de l'agriculture. En 2010, l'identifiant

"producteurs de pays" (partenariat Chambre d'agriculture département du Maine et Loire), introduit sur les marchés de l'agglomération d'Angers, vient renforcer ces dynamiques localistes ouvertes à toutes les formes d'agriculture du territoire. A partir de 2013, le site internet www.approximate.fr, animé par la chambre d'agriculture, le conseil général et l'association des maires du Maine et Loire cherche à faciliter et promouvoir l'introduction de produits locaux de qualité dans la restauration collective. En 2015 se met en place d'un drive de produits fermiers par la chambre d'agriculture, la même année la ville d'Angers et Angers Loire Métropole mettent en place l'évènement Food'Angers consacré aux vignobles et à la gastronomie du territoire. En 2016 la charte agriculture et urbanisme Maine-et-Loire maintient l'objectif de protection des espaces agricoles dans les documents d'urbanisme.

Le domaine de la solidarité alimentaire territoriale trouve une nouvelle dynamique à partir des années 2010, vingt ans après l'amorce des jardins de Cocagne. En 2009 se lance une campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire à l'initiative de l'agglomération. En 2011 "Les Filets Solidaires" (CCAS d'Angers et Jardin de Cocagne) voient le jour, une initiative lancée suite à un appel d'offre de la DRAAF pour le tri et la valorisation des déchets et qui propose aujourd'hui 600 paniers hebdomadaires. Cette dynamique se poursuit activement avec en 2012 le lancement des paniers bio solidaires par Bio Loire Océan sur la ville d'Angers. Les paniers proviennent de la vallée de la Loire (44 et 49). La structuration de ces initiatives se renforce en 2014 grâce à la création d'un comité stratégique d'acteurs de l'aide alimentaire. Piloté par le CCAS, il réunit 5 associations d'aide alimentaires autour de l'animation et la concertation pour une alimentation solidaire. En 2016 : Angers Loire Métropole met en place des Eco Box, des « doggy bag » proposés par 11 restaurants volontaires pour limiter les pertes alimentaires. L'application Too Good To Go présente dans 6 pays et luttant contre le gaspillage alimentaire s'installe à Angers.

L'enrôlement plus significatif des maillons aval de la filière dans la structuration de ces dynamiques

agricoles et alimentaires territoriales et relativement récent. En 2016, le Plan stratégique régional 2017-2020 pour l'agriculture et l'agroalimentaire annonce que désormais « la Région accentuera le manger local et confirme l'objectif de "100% français, 50% régional et 20% Bio ou sous signe de qualité pour [les] lycées et [les] CFA au 31 décembre 2017". L'intégration de nombre des thématiques précédentes, et leur intégration dans des documents programmatiques s'organise progressivement. Le projet de territoire 2016-2030 d'Angers-Loire-Métropole aborde tout à la fois les thématiques de la pression foncière, de l'alimentation, du développement et de la promotion de l'agriculture locale, l'objectif de préservation des terres agricoles restant structurant. L'EPAR est restructuré en 2019 et prend la forme de la société publique locale "papillotte et compagnie", marqueur public de la transition en cours dans le domaine alimentaire national. 13 000 repas sont livrés chaque jours.

LA ROCHELLE

La Rochelle a pendant longtemps été entourée par une ceinture maraîchère. Cette dernière participait

à l'approvisionnement alimentaire de la population et une certaine idée d'autonomie alimentaire s'était développée. L'hôpital Saint-Louis par exemple était ainsi approvisionné. Mais le nombre de maraîchers composant cette ceinture s'est amoindri jusque dans les années 70 où il s'est stabilisé à 8 producteurs. Une première Biocoop en 1975 traduisant déjà l'intérêt d'une partie de la population pour une alimentation plus responsable.

La première AMAP a été créée en 2006 mais a très vite été dépassée par la demande atteignant jusqu'à 120 adhérents. La seconde a donc été lancée en 2008.

En 2011, un collectif informel est créé autour de l'AMAP "des deux mains" et s'officialise en mai 2015, le Collectif Fermes Urbaines (CFU). Il est constitué de citoyens de l'agglomération de La Rochelle dont les objectifs sont d'encourager à la création de nouvelles AMAP et d'augmenter leur visibilité auprès du grand public. Il se développent ensuite autour de la question de l'alimentation de proximité et des exploitations en agriculture biologique ou raisonnée.

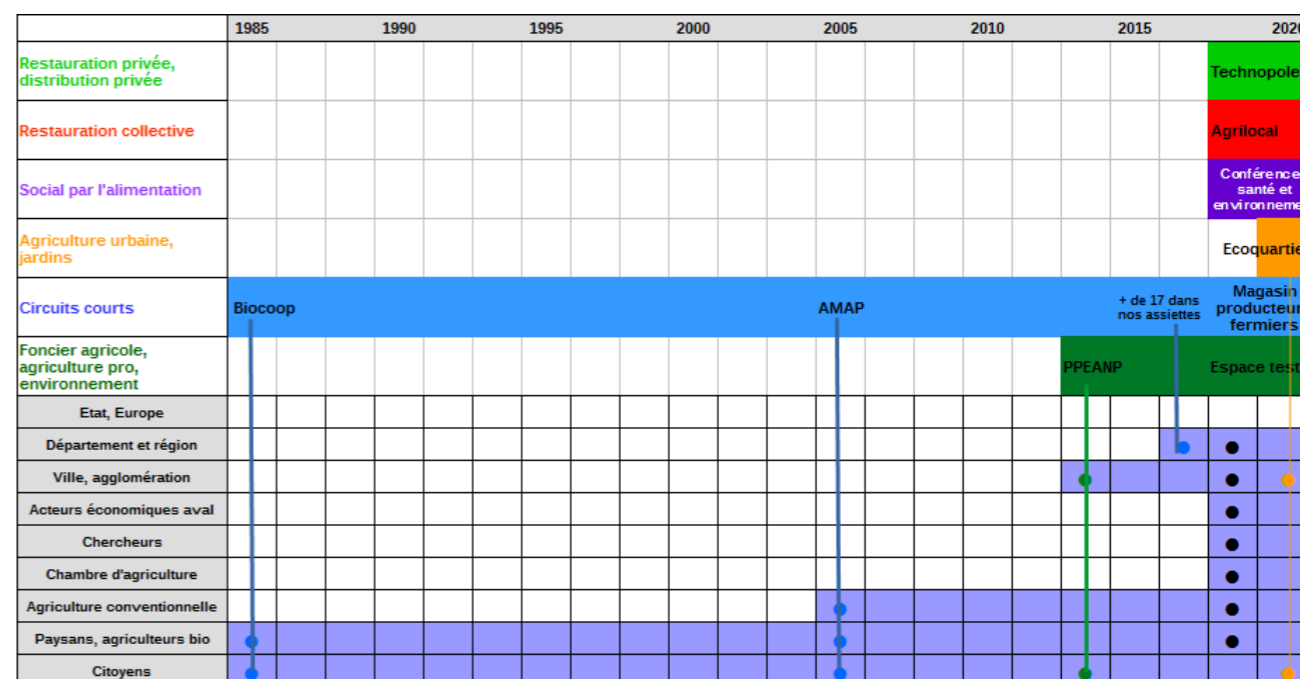


Figure 4 : frise chronologique de la transition alimentaire à La Rochelle

En 2014, l'agglomération conduit un diagnostic agricole en amont de la création d'un Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi). L'agglomération et le CFU travaillent ensemble et produisent un Projet d'Aménagement et de Développement Durable (PADD). Des Périmètres de Protection des Espaces Agricoles et Naturels Périurbains (PPEANP) sont créés afin de protéger et mieux maîtriser des espaces fonciers agricoles. Le PLUi débouche sur le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) avec une participation citoyenne importante à travers le CFU.

L'année 2016 marque pour les élus de l'agglomération le début de l'élaboration d'une stratégie agricole commune pour développer et porter un projet alimentaire autour du développement de l'agriculture de proximité en considérant l'aspect environnemental : la ville est au centre du projet "La Rochelle territoire zéro carbone" lancé dans le cadre de l'appel à projet national "Territoires d'Innovation". Par ailleurs, La Rochelle a son propre Agenda 21 mettant encore une fois le développement durable au cœur de sa politique.

Début 2017, un groupe de travail est créé pour mettre en relation directe les élus de La Rochelle et les citoyens du Collectif Fermes Urbaines, sur le thème de l'agriculture de proximité et pour mieux prendre en compte les zones et les populations rurales dans les décisions politiques.

De leur côté, le CFU aide des maraîchers et des producteurs céréaliers bio tournés vers le local à s'installer en répertoriant les terres agricoles disponibles.

En décembre 2018, une stratégie agricole globale a été votée par les élus : circuits courts et de proximité, gouvernance, foncier, santé, aménagement urbain, restauration collective, environnement, économie,... La première action a été l'acquisition de 6 ha de terres par la SAFER en bordure de La Rochelle pour créer un espace-test agricole., d'après l'exemple d'Angoulême. En 2019, des conférences de sensibilisation autour de la santé et de l'environnement en liens avec l'alimentation ont été organisées à destination du grand public. Le Technopôle de La Rochelle a commencé à accompagner des startups ayant des

projets pouvant aider l'agriculture locale sur des aspects environnementaux ou pratiques d'un point de vue technologique.

En 2020, le plus gros projet (qui est encore en cours d'élaboration) pour le moment concerne la conception d'écoquartiers pour répondre à la croissance urbaine de La Rochelle. Le groupe de travail (avec en son sein le CFU) y est très impliqué et aimerait intégrer des fermes et des espaces agricoles urbains au sein de ces nouveaux quartiers.

Du côté des Communautés de Communes Anis Atlantique et Sud peu de choses ont été entreprises en comparaison. Elle commence elle à s'intéresser à la thématique de l'alimentation depuis un peu plus d'un an, à travers un premier outil permet de mettre en relation des organismes de restauration collective avec des agriculteurs locaux.

SYNTHESE

Les effets de contexte les plus marquants sont :

- La création de la première AMAP en France
- Le plan Barnier qui définit les circuits courts et en favorise la reconnaissance par les chambres d'agriculture et les collectivités territoriales
- Le Grenelle de l'environnement qui généralise le bio dans les cantines
- La loi d'avenir 2014 puis le PNA qui publicisent le concept de système alimentaire territorialisé
- La portée de la loi Egalim, entrée en vigueur en 2018, restera à évaluer dans les années à venir

Au registre des points communs entre les dynamiques de gouvernance alimentaire de ces villes :

- Les initiatives pionnières de la transition reposent sur des binômes d'acteurs dont, dans les cinq villes, des organisations citoyennes
- Elles ont partout nettement précédé les deux jalons nationaux qu'ont constitué la loi d'orientation dite "loi d'avenir" 2014 qui a mis en place les PAT.
- On observe des départs d'autres foyers de transition, autour d'autres réseaux composés d'acteurs plus conventionnels (chambres d'agriculture, syndicats agricoles majoritaires, collectivités territoriales) et de thèmes différents :

protection des terres agricoles, bonnes pratiques agro-environnementales, activités économiques privées autour de l'alimentation

- L'émergence de ces foyers secondaires précède également, dans toutes les villes, les deux lois d'orientations agricoles de 2009 et 2014
- Un entrecroisement de ces thématiques et de ces réseaux s'observe progressivement, les initiatives devenant peu à peu plus complexes, les thématiques moins étanches les unes aux autres, les réseaux plus étendus et mobilisant progressivement presque la totalité des catégories d'acteurs dans des programmes territoriaux progressivement fédérateurs.
- Les collectivités locales, en particulier la communauté d'agglomération jouent un rôle de pivot dans ces dynamiques fédératrices
- La période 2005-2008 montre une densification des réseaux. Curieusement, cette période correspond plutôt à une phase de calme dans l'évolution des dynamiques nationales de la transition alimentaire.
- La période 2015-2017, à la suite de la mise en œuvre de la loi d'avenir, du PNA (et par conséquent

des PAT) marque une étape clé, avec l'ouverture d'une réflexion plus systémique sur l'alimentation des territoires urbains et la bascule des questions agricoles (foncier, soutiens sectoriels) vers les questions alimentaires.

Ces observations expliquent le succès fulgurant du dispositif des PAT (projets alimentaires territoriaux), qui est venu cueillir un fruit déjà mûr à l'échelle des territoires urbains.

Au registre des différences :

- Variété des thématiques investies par les niches pionnières des origines, puis d'ailleurs par les foyers secondaires. Ces thématiques sont expliquées par l'histoire sociale singulière de chaque ville, où le tissage entre le monde agricole et la ville-centre s'est organisé en fonction des spécificités géo-économiques, historiques et sociales du territoire.
- La période de montée en complexité des thématiques et des réseaux varie d'une ville à l'autre, là aussi au gré de l'histoire singulière des collectifs territoriaux et des thématiques locales.

Pour aller plus loin...

- Akrich, M., Callon, M., & Latour, B. (2006). *Sociologie de la traduction*. Paris: Presses des Mines.
- Baurens-Tran Pierre (2020), *Le système alimentaire de La Rochelle*, rapport de stage de césure, Bordeaux SupAgro, maîtres de stage : C. Darrot et M. Marie
- Cormery Antoine (2017), *La restauration collective, quel outil pour la gouvernance alimentaire des villes ?* Chronologie de la gouvernance alimentaire à Caen, Lorient et Rennes et approche de cette gouvernance par une étude systémique de la restauration collective, mémoire de fin d'étude Agrocampus-Ouest, maître de stage : C. Darrot
- Diaz, M. (2015). *Transition vers la durabilité de l'agriculture à l'échelle des territoires*. Agrocampus Ouest, Rennes: PhD thesis - Agrocampus Ouest, Dir. JE Beuret & Catherine Darrot.
- El Bilali, H. (2018). *Transition heuristic frameworks in research on agro-food*. *Environment, Development and Sustainability*, <https://doi.org/10.1007/s10668-018-0290-0>.
- Elzen, B., van Mierlo, B., & Leeuwis, F. (2012). *Anchoring of innovations: assessing Dutch efforts to harvest energy from glasshouses*. *Environmental Innovation and Societal Transitions* n°5, 1-18.
- Geels, F. (2002). *technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: a multi-level perspective and a case-study*. *Research policy* n°31, 1257-1274.
- Geels, F. (2004). *From sectoral systems of innovation to socio-technical systems: insights about dynamics and change from sociology and institutional theory*. *Res-Policy* n°33, 897-920.
- Geels, F. (2011). *The multi-level perspective in sustainability transition: responses to seven criticisms*. *Environmental Innovation and Societal Transitions* vol 1 (1), 24-40.
- Geels, F., & Schott, J. (2007). *Typology of socio-technical transition pathways*. *Research policy* n°36, 399-417.
- Licari Josselin (2017), *La connexion entre les zones rurales et urbaines à travers l'accessibilité alimentaire des populations défavorisées. Une approche par l'aide alimentaire : les épiceries solidaires dans 2 quartiers de Poitiers.*, mémoire de M1 Géographie, maître de stage : C. Hochedez
- Mollard, A., & Pecqueur, B. (2007). *De l'hypothèse au modèle du panier de biens et de services. Histoire succincte d'une recherche*. *Economie rurale* n°300, 110-114.
- Rol Marine (2017), *Historique de la gouvernance alimentaire dans l'agglomération d'Angers. Etude des dispositifs participant de la gouvernance alimentaire*, Mémoire de M1 Agrocampus-Ouest, 38 p., maître de stage : P. Guillermin.

HISTOIRE DE LA GOUVERNANCE DE L'APPROVISIONNEMENT EN LAIT DE LYON

Claire Delfosse

L'approvisionnement en lait en quantité suffisantes et de qualité (sain, non fraudé et nutritif) est au cœur des débats sur l'alimentation des villes de la fin du 19^e siècle au milieu du 20^e siècle. "La question du lait" se pose avec plus d'acuité avec les transformations économique et sociétale à partir de la fin du 19^e siècle, ainsi qu'avec les progrès scientifiques notamment ceux de la microbiologie. Considéré comme un aliment de première nécessité, on dirait aujourd'hui qu'il relève de la sécurité alimentaire urbaine, il constitue une préoccupation majeure des hygiénistes et des édiles urbains. Il s'agit de lutter contre la mortalité infantile, argument de santé publique, mais aussi enjeu démographique et géopolitique dans le contexte des années 1870 aux années 1950. Le prix du lait, comme sa qualité suscitent des conflits entre monde urbain et monde paysan, entre producteurs et ceux que l'on dénomme désormais "intermédiaires", entre municipalités et acteurs du lait, entre pouvoir local (celui des municipalités) et pouvoir central.

Ces conflits peuvent se cristalliser autour des quantités de lait acheminées ainsi qu'autour du prix et de la qualité du lait de consommation. Les tensions sont également nourries par les fraudes (écrémage, mouillage) qui se pratiquent tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les débats sur la qualité du lait s'inscrivent dans le contexte de la difficile application de la loi sur la Répression des Fraudes (1905) aux produits laitiers et dans celui de la mise en œuvre de la politique d'hygiène du lait de l'étable au consommateur.

Ainsi se met en place une gouvernance complexe et souvent conflictuelle, au sein de laquelle le rôle des différents acteurs évolue.

La ville de Lyon est au cœur des débats sur la "question du lait" bénéficiant à la fois de médecins renommés - elle en compte d'ailleurs plusieurs comme maires Antoine Gailleton (1829-1904) Jean-Victor Augagneur (1855-1931) et d'une école vétérinaire dirigé dans l'entre-deux-guerres par Charles Porcher (1872-1933),

premier vétérinaire à avoir centré ses travaux sur le lait de consommation et reconnu internationalement comme le spécialiste "la question du lait". Signe de son influence et de celle des acteurs lyonnais, l'approvisionnement en lait de la ville de Lyon fait l'objet d'un grand nombre de publications dès le début du 20^e siècle débattant de la qualité de son lait et de l'organisation de son approvisionnement de la ville. Cette question s'invite lors de l'Exposition internationale d'Hygiène urbaine organisée à Lyon en 1914. A cette occasion une première publication dresse la carte de l'approvisionnement de Lyon en lait et un tableau des acteurs concernés avec bien-sûr les améliorations à apporter (Birbis, et al., 1916).

LE LAIT ET L'HYGIÉNISME : UNE QUESTION URBAINE

Le lait est un produit dont la consommation revêt des enjeux sociétaux importants, notamment l'alimentation et la santé des enfants. Alors que l'allaitement "artificiel" prend le pas sur l'allaitement maternel, on sait désormais que le lait peut être contaminé par différents microbes de l'étable au biberon et par le biberon lui-même. Il faut donc éduquer les mères, ainsi que tous les acteurs tout au long de la chaîne de l'étable au bébé et plus généralement au consommateur. Quelques médecins fondent des institutions pour aider, informer les mères et leur délivrer du "bon lait", du lait stérilisé. Il s'agit du mouvement des Gouttes de lait dont la première est fondée à Fécamp en 1894 par un pédiatre. Lyon en compte plusieurs, la première étant fondée dans le quartier ouvrier de la Guillotière en 1905.

Les municipalités inspirées par l'hygiénisme social, distribuent du lait stérilisé. Ainsi, le docteur Antoine Gailleton, maire de Lyon de 1881 à 1900, propose de créer une œuvre de distribution du lait stérilisé aux familles lyonnaises défavorisées en avril 1899 en été. Il prend pour modèle les villes de Saint-Etienne et de Grenoble. Il achète alors le lait à une société laitière : la Société des laits hygiéniques.

Ce type de société que l'on retrouve à Paris est souvent le fait d'agromanes, propriétaires terriens-agriculteurs prônant des méthodes modernes de production agricoles et d'élevage. Un certain nombre d'entre eux ont su se saisir de l'opportunité de la création de ce nouveau marché.

Jean-Victor Augagneur prolonge la distribution toute l'année. Mais la demande étant croissante et le coût de la fourniture de la société des laits hygiéniques étant trop important, il décide de la construction d'une vacherie municipale dans le Parc de la tête d'or en 1904. Le lait y est stérilisé et destiné aux enfants des crèches. Edouard Herriot, qui devient maire en 1905, continue à défendre ce projet. Toutefois dès 1911, l'activité de la vacherie arrive à saturation et au lendemain de la Première Guerre mondiale la municipalité s'implique encore plus fortement dans la production agricole. Elle achète un domaine agricole à Cibeins, dans l'Ain.

Cet établissement a plusieurs fonctions. Il vise à répondre aux préoccupations d'approvisionnement agricole de la ville, tant pour satisfaire les besoins des crèches et établissements hospitaliers pour leur approvisionnement, mais aussi celui de tous les citoyens en encourageant le retour à la terre et en faisant de Cibeins une école d'agriculture. Edouard Herriot la présente ainsi : Cibeins est une ferme-école destinée à former des agriculteurs qui a pour but de « permettre aux enfants, et de préférence à ceux de la ville de Lyon, de développer leur goût et leur aspiration vers la vie des champs et de former des agriculteurs instruits, aptes à devenir chefs de cultures, régisseurs, etc. » Le domaine compte 70 vaches laitières de race sélectionnée qui sont vaccinées contre la tuberculose et sont traitées mécaniquement. L'école est équipée d'une laiterie, elle aussi "modèle" qui transforme outre le lait du domaine, celui des exploitations des environs. La laiterie approvisionne ainsi différents établissements de la ville, dont les crèches municipales. L'école est aussi une ferme-modèle permettant de diffuser dans les campagnes les méthodes de production "modernes" et hygiéniques, en particulier pour les agriculteurs qui approvisionnent Lyon. Elle permet ainsi à la ville de rayonner sur le monde agricole régional...

Le lait est au cœur de la politique sociale de la ville.

LUTTER CONTRE LES FRAUDES ENTRE POUVOIR MUNICIPAL ET RÔLE DE L'ETAT

La municipale intervient également dans la lutte contre les fraudes. A la fin des années 1870, le préfet du Rhône suggère au maire de Lyon d'élargir les

compétences du service d'inspection des viandes bovines à l'ensemble des produits alimentaires dont le lait. Lyon est la première ville après Paris à créer un laboratoire municipal en mai 1883 qui intervient sur la qualité du lait et sert ainsi de modèle à plusieurs autres villes dont Grenoble et Lille. En 1896, face à l'arrivée massive de lait écrémé et d'un lait mieux écrémé qu'auparavant avec la diffusion des écrémeuses centrifuge, le maire de Lyon, alerté par l'inspecteur des subsistances, prend un arrêté qui oblige les laitiers à mettre des étiquettes sur les bidons indiquant si le lait a été totalement ou partiellement écrémé (lait écrémé, demi-écrémé). Il intervient ainsi sur l'étiquetage pour garantir la valeur nutritive du lait, dans un contexte tendu car il faut attendre 1924 pour que le lait de consommation soit défini par l'Etat (la teneur en eau du lait, en matière grasses et en protéines étant variable suivant l'alimentation, la saison, la race laitière..., les débats sont vifs et les fraudes difficiles parfois à prouver). Le rôle de la municipalité dans le contrôle des fraudes et de la qualité du lait est partiellement remis en cause par le vote de la loi de 1905 sur la Répression des Fraudes qui relève de l'Etat et de services départementaux des Fraudes. Toutefois Edouard Herriot crée à Lyon un service spécial d'inspection des fraudes qui peut réaliser des prélèvements pour le compte de la ville.

Un arrêté du ministère de l'Agriculture l'autorise également à traiter les échantillons de département voisins et d'autres villes. Toutefois le recrutement du personnel est désormais contrôlé par l'Etat.

Comme le bassin d'approvisionnement en lait de la ville déborde sur d'autres départements le laboratoire la loi de 1905 contribue à organiser à Lyon un service central de répression des fraudes qui rayonne très largement au-delà du département du Rhône, contribuant ainsi à renforcer l'influence régionale de la ville de Lyon ; un rayonnement qui fait partie de la politique d'Edouard Herriot.

Le pouvoir de la municipalité s'affirme également par son rôle dans la sécurisation de l'approvisionnement de Lyon en lait.

UNE MUNICIPALITÉ OFFENSIVE POUR ORGANISER LE MARCHÉ DU LAIT SOUS LE MANDAT D'EDOUARD HERRIOT

Sous le mandat d'Edouard Herriot, la municipalité vise également à organiser le marché du lait. A partir de 1911, la question de l'approvisionnement en lait de la ville de Lyon est du ressort du chef du service des subsistances de la ville. En 1911, l'inspecteur en chef, qui est particulièrement actif dans le domaine du lait, crée une commission mixte de fixation du prix du lait dans laquelle il représente les consommateurs.

La même année, il invite tous les patrons laitiers à une assemblée générale, qui débouche que la création d'un Syndicat général des patrons laitiers de la ville de Lyon. Il a pour buts principaux de réguler les relations entre les laitiers, entre producteurs et laitiers et de gérer de façon optimale les excédents de lait saisonniers. L'inspecteur souhaite également imposer un contrôle plus strict aux laitiers en créant une estampille municipale garantissant le sérieux du commerçant, ainsi que la qualité de son lait.

Sous couvert de défendre les consommateurs contre les fraudes et les hausses de prix abusives c'est une véritable "police du lait" que la municipalité souhaite organiser. Le projet ne put aboutir.

La municipalité intervient aussi auprès des compagnies de chemin de fer, afin d'améliorer la desserte de la ville : en négociant directement avec l'inspecteur principal des chemins de fer PLM afin qu'il trouve une solution pour acheminer le plus rapidement possible les laits des régions des plaines de la Saône et ceux des régions entre l'Arbresle et Tarare ; en intervenant lors de la suppression de train ou de changement d'horaire de ligne, en relayant les réclamations des patrons laitiers et du service des répressions des fraudes, quant aux conditions de transport du lait qui ne permettent pas un acheminement dans de bonnes conditions hygiéniques.

Lors des grèves de compagnies de chemin de fer, la municipalité organise elle-même le transport du lait par des camions de l'autorité militaire.

DES TENSIONS ENTRE VILLE ET CAMPAGNES APRÈS LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE

Les tensions sont de plus en plus fortes à partir des années 1920. Le troupeau a du mal à se reconstituer après la Première Guerre mondiale, il faut attendre 1922 pour que la production rattrape son niveau d'avant-guerre. Durant cette période d'instabilité économique "le coût de la vie" et de l'alimentation en produits de première nécessité comme le lait suscite des conflits entre citoyens, producteurs et commerçants. Pour le lait ces conflits de doublent de débats sur la qualité du lait (lait écrémé ou non, hygiène, etc.) et sur le choix des usages du lait : vente pour le lait de consommation ou transformation en beurre et fromages. Les fromagers dans beaucoup de régions sont considérés comme des affameurs, contribuant à la raréfaction du lait de consommation et à son renchérissement ; des propos largement relayés par la presse. Durant cette période se succèdent également des épizooties qui diminuent la production de lait et des périodes de sécheresse et d'autres événements climatiques qui limitent la production de lait et son acheminement vers les villes. Les pouvoirs publics sont très interventionnistes durant cette période et les producteurs tendent aussi à réagir face à ces mesures et pour certaines villes au poids croissant des industriels du lait. Le président de la République, Etienne Millerand décide en 1920 la création d'un "conseil des consommateurs" dans chaque département. La ville de Lyon est représentée dans celui du Rhône et peut ainsi continuer son action d'organisation du marché du lait. L'inspecteur des subsistances essaie d'aller plus loin dans l'organisation des laitiers afin de mieux contrôler le prix du lait : le conseil d'administration du Syndicat général des patrons laitiers constitue une commission d'achat collectif du lait à la tête de laquelle il est élu président. Mais en 1921 la commission est dissoute et laisse place à des coopératives d'achat. Les laitiers s'organisent de plus en plus, ainsi que les producteurs. Le point d'orgue des conflits est l'organisation de Journées du lait en 1922 et 1923, de Paris aux grandes villes dont Lyon et Grenoble (Delfosse, 20**).

UNE PROFESSION LAITIÈRE QUI S'ORGANISE ET S'AFFIRME FACE À LA MUNICIPALITÉ : LES TENSIONS VILLE-CAMPAGNE

L'interventionnisme municipal se heurte aux organisations de producteurs qui se multiplient dans le bassin laitier lyonnais dans l'entre-deux-guerres. L'organisation "corporatiste" des producteurs de lait du bassin lyonnais se renforce suite à la journée du lait organisée à Lyon en 1923 à l'initiative de Pierre Saint-Olive, président de l'Union laitière dauphinoise, dans l'aire de collecte de la Société Laitière moderne (il avait participé à celle de Paris). Il va fédérer les producteurs de lait du bassin laitier lyonnais autour du puissant syndicat agricole l'Union du Sud-Est qui crée, à la suite de cette journée, une section laitière, le Secrétariat central du lait. Ce dernier a pour mission de réunir tous les renseignements concernant le marché du lait et ses produits afin que les producteurs puissent "négocier les prix en connaissance de cause" ; les informations sont publiées dans un hebdomadaire, La vie laitière. Cela permet une esquisse d'harmonisation des prix du lait à l'échelle du bassin laitier lyonnais. Le secrétariat central du lait fonctionne surtout dans le bassin laitier lyonnais et contribue d'une certaine façon au renversement de pouvoir entre municipalité et producteurs.

Les syndicats de producteurs organisés autour des lignes de chemin de fer tendent à se regrouper et à créer des laiteries coopératives. La plus active des fédérations laitières, est celle qui relie Ambérieu à Lyon. Elle fonde la « Coopérative agricole de laiterie de la Côtère et du Bas-Bugey » dont le siège est à Leyment. Inaugurée en 1926, elle collecte le lait de 720 éleveurs répartis sur 13 communes. Cet exemple est suivi par d'autres syndicats de producteurs.

Ces coopératives constituées en dehors de l'aire d'influence de la SLM sont considérées comme des modèles d'organisation prônés par la profession agricole et même l'Etat en la personne du Directeur des Services Agricoles (DSA) de l'Ain... Ils peuvent en effet non seulement assurer eux-mêmes la collecte, mais aussi le traitement du lait et surtout la gestion des excédents par la transformation en beurre ou fromages. De cette façon ils sont plus forts pour les négociations avec les laitiers lyonnais et la municipalité. Alors que la municipalité lyonnaise était toute puissante au début des 1910, l'organisation des producteurs en syndicats et en coopératives, ainsi que la puissance croissante de la Société laitière moderne, a accéléré sa perte de pouvoir sur le marché du lait. Toutefois, en 1926, un nouvel « outil » voit le jour l'Office du lait du Rhône, qui semble redonner un peu de pouvoir à la municipalité. En effet, le préfet de l'Isère cherche à organiser l'approvisionnement en lait des villes de son département, autour de la création d'un Office du lait, redonnant ainsi le pouvoir aux pouvoirs publics (institutions départementales et municipalités) face aux laitiers qui ont tendance à transformer leur lait en fromage aux dépens de la livraison de lait de consommation. Edouard Herriot intervient alors auprès du Préfet de l'Isère afin de créer un office interdépartemental, une bonne partie du lait de l'Isère étant destinée à l'approvisionnement en lait de Lyon.

La création de l'office interdépartemental (associant les départements du Rhône, de l'Isère et de l'Ain), doit être précédée de celle d'un Office départemental pour le Rhône, qui intervient en novembre 1926. Cet office a pour objet de « répartir » le lait à l'échelle du département et surtout de réserver aux agglomérations la quantité de lait de consommation nécessaire aux besoins de la population et de ne livrer à la transformation que les excédents de lait. Pour ce faire, une taxe est instituée sur les laitiers permettant de compenser la perte entre lait de consommation et transformation, ainsi que de vendre du lait moins cher aux « nécessiteux ». La ville de Lyon « reprend » un peu de pouvoir par la création de l'office interdépartemental. Par ailleurs, même si c'est le préfet qui organise l'office du Rhône, la ville de Lyon conserve une influence non négligeable, puisqu'elle est représentée au conseil d'administration et dans la commission consultative par l'inspecteur des subsistances, l'adjoint au maire de Lyon et le directeur de l'école de Cibeins. La crise économique des années accélère l'organisation des différents acteurs du lait. L'union du Sud-Est fonde en 1938 la société « Les laiteries et frigorifiques du Sud-Est », aussi dénommée « La Rosière ». La coopérative est approvisionnée par les laiteries coopératives ou unions laitières : de Meximieux, de Leyment, de Marlieux, de Villefranche-sur-Saône, de la Valbonne, de Bourbe-et-Guier, de Mormant, de Morestel... Les laitiers s'organisent également pour lutter contre la fraude, financer les équipements nécessaires au traitement des invendus et répondre aux exigences croissantes en termes d'hygiène : pasteurisation, puis embouteillage du lait. La Seconde Guerre mondiale renforce le corporatisme, mais aussi le contrôle sur la production, la transformation et les consommateurs. Un certain nombre de mesures prises avant la Seconde Guerre mondiale rendant obligatoire la pasteurisation du lait dans les grandes villes sont

appliquées après-guerre renforçant la structuration de l'approvisionnement en lait. L'embouteillage du lait va devenir obligatoire également. Municipalité, Etat, organisations agricoles, transformateurs (avec une opposition forte entre industriels et coopératives) s'opposent encore et négocient. Toutefois c'est à partir des années 1960, de nouvelles échelles de gouvernance s'affirment. Dans le nouveau contexte économique et politique des années 1960, l'échelle urbaine n'est plus celle de la gestion et de l'intervention dans le domaine du lait. Elle est désormais réglementée à l'échelle nationale et même européenne avec l'organisation commune de marché du lait en 1972. Désormais le lait de consommation est un produit de masse qui n'est plus forcément produit à proximité et distribué par des acteurs locaux ou régionaux.



La coopérative laitière « La Rosière » dans les années 1950 (source : Archives Municipales de Lyon)

Pour aller plus loin...

- Beluze M., Lyon et le lait 1880-1960. Pour une approche d'une politique municipale, Mémoire de master 2 Etudes rurales, Lyon2.
- Birbis G., Morel C., Porcher C., 1916, L'approvisionnement de Lyon en lait, Asselinet-Houzeau, éd. Paris.
- Delfosse C., 2007, « Agrarisme et qualité dans l'entre-deux-guerres. La question du lait », in dir. Cornu P. et Mayaud J-L., Au nom de la terre. Agrarisme et agrariens, en France et en Europe, du XIXe siècle à nos jours, Paris, La Boutique de l'histoire, pp. 155-180.
- Delfosse C., 2014, Le métier de crémier-fromager de 1850 à nos jours, Boulogne, Editions de la mer du Nord, 180 p

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DANS LES TRAJECTOIRES DES POLITIQUES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DES AGGLOMÉRATIONS FRUGAL

Serge Bonnefoy,
chercheur associé au laboratoire Pacte,
Université Grenoble-Alpes

Les délégations de sept des neuf vice-présidents ou conseillers communautaires délégués des agglomérations Frugal en charge de l'agriculture dans la mandature 2020 - 2025¹ mentionnent explicitement "l'alimentation" alors qu'en 2014 aucune n'en faisait part ; et toutes les neuf visent l'agriculture, contre six seulement en 2014 et aucune en 1995. C'est dire la généralisation de la mise à l'agenda politique urbain de ces deux thématiques et la puissance de leurs interrelations.

En se référant au cadre théorique de l'analyse cognitive des politiques publiques (Mueller, 2009, Fouilleux et al., 2020), plus particulièrement de leur instrumentation (Lascoumes, 2007) et de leur intégration (Loudiyi, 2020), la présente analyse comparative replace la mobilisation du dispositif du Projet Alimentaire Territorial (PAT) dans une période longue d'action intercommunale d'agglomération en faveur de l'agriculture. Elle cherche à vérifier l'hypothèse d'une forte corrélation entre le type de politique agricole périurbaine conduite préalablement et le type de politique alimentaire construite via le PAT en se concentrant sur trois dimensions : le périmètre d'action, la gouvernance et le territoire. Elle s'appuie sur une large étude documentaire, une collecte spécifique de données et des entretiens semi-directifs complémentaires.

I - LA MISE À L'AGENDA DE LA QUESTION AGRICOLE DANS LES POLITIQUES DES AGGLOMÉRATIONS FRUGAL

Une politique agricole "d'agglomération" née de la périurbanisation et de la planification

Les premiers conflits fonciers périurbains des trente glorieuses (Bonnefoy, 2011) et la patrimonialisation

de l'agriculture dans certains secteurs résidentiels dès l'après-guerre ont conduit à la mise à l'agenda politique national² et local des espaces agricoles périurbains et de leur agriculture.

L'établissement des schémas des organismes régionaux d'études et d'aménagement des aires métropolitaines (Oream) et la fabrication des schémas directeurs d'aménagement et d'urbanisme (SDAU) puis des Schéma directeurs (SD) et des schémas de cohérence territoriale (SCoT) ont initié cette question agricole dans les années 70 à Grenoble, Lyon, Angers et Rennes, dans les années 90 à Lorient et Nantes et même encore dans les années 2000 à Caen.

Deux grandes voies (Bonnefoy, 2011) multi-niveaux ont structuré cette mise à l'agenda d'une agriculture peu prise en compte par l'Etat et les acteurs professionnels de la modernisation agricole. La première, la voie francilienne de la planification, a été aussi la voie rennaise du SDAU vert de 1984. L'agriculture (ou la ruralité) est à la fois un objet de transaction nécessaire à l'installation de la gouvernance territoriale et une thématique (avec l'agro-alimentaire) exclue de la fabrication technopolitaine (Soucard, 2000). La seconde, rhônalpine, associa une dizaine d'années plus tôt le développement agricole, la planification et la question foncière dans des programmes agricoles de région urbaine grâce au consensus³ créé entre les chambres d'agriculture, les structures intercommunales, les départements, la région et l'Etat. Jusqu'au milieu des années 2000, le référentiel de ces politiques agricoles dites périurbaines sera celui de la multifonctionnalité de l'agriculture et de ses aménités vertes (Fleury et al., 1997). Les politiques locales mettaient en exergue la contribution de l'agriculture à l'aménagement et au développement équilibré de la région urbaine, discours repris par Terres en villes lors de sa création en juin 2000.

Une prise en compte consubstantielle de la diversification et des circuits courts

Dès le 1^{er} programme agricole de la région urbaine lyonnaise (1979-1984), le développement de la vente et de tous les circuits courts⁴ (Diry, 1985) est une des grandes priorités des programmes agricoles périurbains rhônalpins : "Pour de nombreuses

exploitations de la région urbaine stéphanoise, l'intégration dans la filière agro-alimentaire n'a été que partielle ou ne s'est pas faite. En effet, du fait de la proximité de nombreux consommateurs, des pratiques commerciales adaptées aux marchés locaux et liées parfois à la transformation s'y sont développés toute une gamme de produits (...). Cette microéconomie a été jusqu'à une période récente peu appuyée par le dispositif de développement" (Programme agricole de la Région urbaine de Saint-Etienne - Juillet 1987). La modernisation agricole mono productive n'est pas la règle des agglomérations Frugal en Rhône-Alpes ni celles des agglomérations angevines et nantaises.

Dans les années 70/80, les actions en faveur des circuits courts⁵ des programmes agricoles rhônalpins aident à la diversification des productions, la transformation, la commercialisation individuelle ou collective des exploitations et soutiennent les programmes de développement des filières périurbaines des fruits, légumes et viticulture. Lors de la décennie suivante, Angers, Lorient, Nantes et Rennes ayant rejoint Lyon et Grenoble⁶ (Ayache, 2013, Bonnefoy et al., 2014), s'ajoutent les actions collectives de promotion (guides, marques de qualité territoriale...) alors que les soutiens aux filières diminuent.

Les agglomérations Frugal : quatre types de politiques agricoles périurbaines

Etablie en 2011, la typologie des politiques agricoles périurbaines (Tétillon, 2011) croise trois grands axes : relation agriculture et territoire, système d'acteurs et politique intercommunale. Prédominant dans les agglomérations Frugal les politiques agricoles qui cherchent à tirer parti des ressources territoriales et du marché local et qui intègrent collectivement les circuits courts à leur stratégie.

Les politiques des agglomérations de Caen, Poitiers et Rennes relèvent en 2011 des deux premiers types : type 1 "le compromis foncier" (Caen) et type 2 "les campagnes urbaines" (Poitiers et Rennes). Ces politiques se déploient dans des bassins de production modernisés. Elles ne reposent pas sur une ambition ou une vision commune stratégique entre collectivité et profession. A Caen, la communauté d'agglomération intègre peu son agriculture de production de masse

dans les dynamiques d'agglomération. Les actions agricoles conduites sont peu nombreuses, avant tout des actions de protection des espaces agricoles. Le partenariat est seulement de compromis. A Poitiers⁷, la petite communauté urbaine échoue à travailler avec la chambre d'agriculture faute de concilier deux visions différentes de l'agriculture sur un territoire jugé trop exiguë par la chambre. A Rennes⁸, l'intercommunalité qui a construit son intervention agricole sur les dimensions aménagement et environnement (Soucard, 2000), essaie de conduire une politique à double face : d'une part une politique négociée avec la Chambre d'agriculture, de protection des espaces et d'évolution des pratiques en se gardant d'intervenir sur l'économie des filières et, d'autre part, une politique de promotion de la multifonctionnalité de l'agriculture au service de la ville en accompagnant de petits projets et en s'appuyant sur les acteurs alternatifs.

¹ Selon les sites internet des collectivités, sept vice-présidents et deux conseillers communautaires délégués désignés dans huit des 9 agglomérations Frugal initiales. L'analyse prend en compte deux EPCI de l'Y Grenoblois : Grenoble Alpes Métropole et la Communauté d'agglomération du Pays Voironnais. Le pôle métropolitain Caen Normandie Métropole qui porte le Projet Alimentaire territorial n'a pas encore renouvelé ses instances.

² Cf. circulaire des zones naturelles d'équilibre du premier ministre, mai 1975.

³ Le périmètre est celui de la région urbaine (héritage de la DATAR et de ses OREAM) et la gouvernance partagée : prédominance des chambres d'agriculture à Lyon, des collectivités à Grenoble et gouvernance paritaire à Saint Etienne.

⁴ "L'avenir serait particulièrement sombre si les formes de vente directe n'occupaient pas une place importante (20 à 30% de la production de fruits dans le département du Rhône)". Diry, J.P. - 1985

⁵ Progressivement en fait des circuits courts et longs de proximité.

⁶ Grenoble par l'organisation dès 1996 d'une semaine de gout de l'Y Grenoblois qui fédéra durant de nombreuses années les collectivités, le MIN, les producteurs, restaurateurs et nombres d'acteurs de l'éducation à l'alimentation préfigure la phase suivante.

⁷ Elle finit par quitter Terres en villes en 2010 (retour en 2019).

⁸ Cf. le Programme Local Agricole (PLA) établi d'abord en 2008 dans le cadre de Rennes métropole puis élargi en 2010 au Pays rennais.

Les deux types suivants, type 3 "Les opportunités agri-urbaines" (Lyon) et type 4 "le développement agricole périurbain" (Angers, Grenoble, Lorient et Nantes)⁹, sont assez proches l'un de l'autre. A Lyon, la lourdeur de l'institution et son organisation en silo rendent difficile la synthèse entre le volet de développement d'une économie agricole de proximité et le volet portant sur l'aménagement d'espaces agricoles et naturels périurbains. A Angers, Grenoble, Lorient et Nantes, les politiques agricoles mobilisent les atouts du contexte périurbain pour favoriser le développement agricole. Elles s'appuient sur des réseaux d'acteurs très différents selon les territoires : des réseaux très centrés sur les professionnels agricoles à Angers et ailleurs beaucoup plus ouverts aux acteurs de la société civile.

L'émergence de la question alimentaire dans les politiques agricole d'agglomération

A partir des années 2000, une fois entériné l'échec de l'expérimentation des 10 projets agri-urbains¹⁰ qui sonna le glas d'un espoir d'institutionnalisation de la politique agricole périurbaine et vécues les crises alimentaires de la décennie précédente, l'évolution des politiques agricoles d'agglomération participe au basculement progressif vers le référentiel de l'alimentation durable.

Ce sont surtout les projets européens (Leader, Interreg, Urbact) et l'impulsion nationale du Grenelle de l'Environnement en faveur de l'approvisionnement en produits biologiques de la restauration collective¹¹ qui contribuèrent à la première phase de la mise à l'agenda politique de la question alimentaire. Les premières occurrences du terme "alimentaire" pris dans une acception plus large que le seul développement des circuits courts¹², apparaissent en 2007 à Lorient et Grenoble à la faveur de projets européens¹³. La restauration collective, un levier d'action plus direct de la collectivité, est fortement investie à la fin des années 2000 par Rennes et la région grenobloise à l'instar d'Angers et de Lorient auparavant.

Quant aux initiatives citoyennes, elles sont encore peu aidées par les politiques agricoles d'agglomération mais certaines de ces initiatives émergent à d'autres politiques communales et parfois intercommunales :

agenda 21, politique de la ville, économie sociale et solidaire ...

II - LE PAT ET SA MOBILISATION DANS LES AGGLOMÉRATIONS FRUGAL

Durant les années qui suivirent les crises alimentaires de 2008 jusqu'à la création du dispositif PAT en octobre 2014, les tendances en faveur de la territorialisation de la politique alimentaire et d'une implication forte des gouvernements urbains se renforcèrent : elles venaient des organismes internationaux (Food for city/FAO) souvent liés à la recherche (Aesop, Dualine), des acteurs nationaux de l'environnement (CGDD, Fondation Nicolas Hulot, IUFN...), du développement agricole territorial (Terres en villes...), des acteurs des initiatives citoyennes et de la montée en puissance des élus Europe Ecologie les Verts (expérimentation Nord-Pas-de-Calais notamment).

Le PAT, un moment politique singulier de la territorialisation de la politique alimentaire

La création du Projet Alimentaire Territorial (PAT) par la loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAF d'octobre 2014) fut le résultat d'une configuration politique singulière (Bonnefoy, 2020) qui combina les tendances lourdes en faveur d'une plus grande territorialisation d'une politique nationale de l'alimentation récente, la volonté et la marge de manœuvre d'un groupe politique de peser sur la Loi d'orientation (Europe Ecologie Les Verts - EELV), l'accord d'un ministre réformateur soucieux d'agro-écologie, la perplexité d'une administration jacobine et l'urgence des crises agricoles qui limita les critiques sur le nouveau dispositif.

Le PAT est une co-construction : l'appellation initiale "contrat" "initialement proposé par EELV mais trop rigide juridiquement fut abandonné au profit de "projet" au sens de vision stratégique. On doit à la sensibilité écologique¹⁴ la volonté de ne pas enfermer le PAT dans une définition institutionnelle rigide, la possibilité pour différents types d'acteur de porter un PAT, sa dimension économique territoriale et la contractualisation, la référence au système alimentaire territorial et la nécessité de réaliser un diagnostic. On doit au Ministère la référence aux filières territorialisées, la possibilité pour un PAT de

générer ses propres ressources, son rattachement au Programme National de l'Alimentation et à la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) en charge de cette politique de l'alimentation. La référence au PRAD était partagée" (Bonnefoy, 2020).

Après deux Programmes nationaux de l'alimentation (PNA) qui assignaient aux collectivités un simple rôle de traducteur des injonctions nationales, la création du PAT reconnaît un rôle pro actif des territoires dans la politique alimentaire. Mais sa normalisation (cf. instruction gouvernementale du 30 mars 2017) organise aussi la capacité de la politique nationale de l'alimentation à orienter à distance cette action

territoriale grâce aux marqueurs identifiés par Renaud Epstein (2015) dans son analyse de l'évolution des politiques publiques : le programme (ici le PNA), l'appel à projet, la récompense (la labellisation par le Ministère de l'agriculture) et la recherche d'indicateurs.

Les PAT des agglomérations Frugal dans la lignée des politiques agricoles périurbaines

La diffusion nationale des PAT¹⁶ et leur portage massif par les intercommunalités et territoires de projet confirment que l'alimentation est devenue une "nouvelle priorité de l'action publique locale"¹⁶.



©Maxime Marie « Séminaire final du projet Frugal à Rennes en septembre 2020 »

⁹ La politique agricole plus récente du Pays Roannais, pays d'élevage charolais qui joue la carte des produits de qualité et de la gastronomie, relève du type 4.

¹⁰ Expérimentation décidée par le comité interministériel d'aménagement du territoire du 9 juillet 2000. Grenoble et Nantes en faisaient partie.

¹¹ Angers, pionnier, investit la restauration collective dès les années 80, Lorient au début des années 2000.

¹² Rennes Métropole et la FrCivam travaillèrent en 2007 /2008 avec la FrCivam Bretagne à la caractérisation des circuits courts et à la mise en place d'un observatoire dans le cadre du projet SALT.

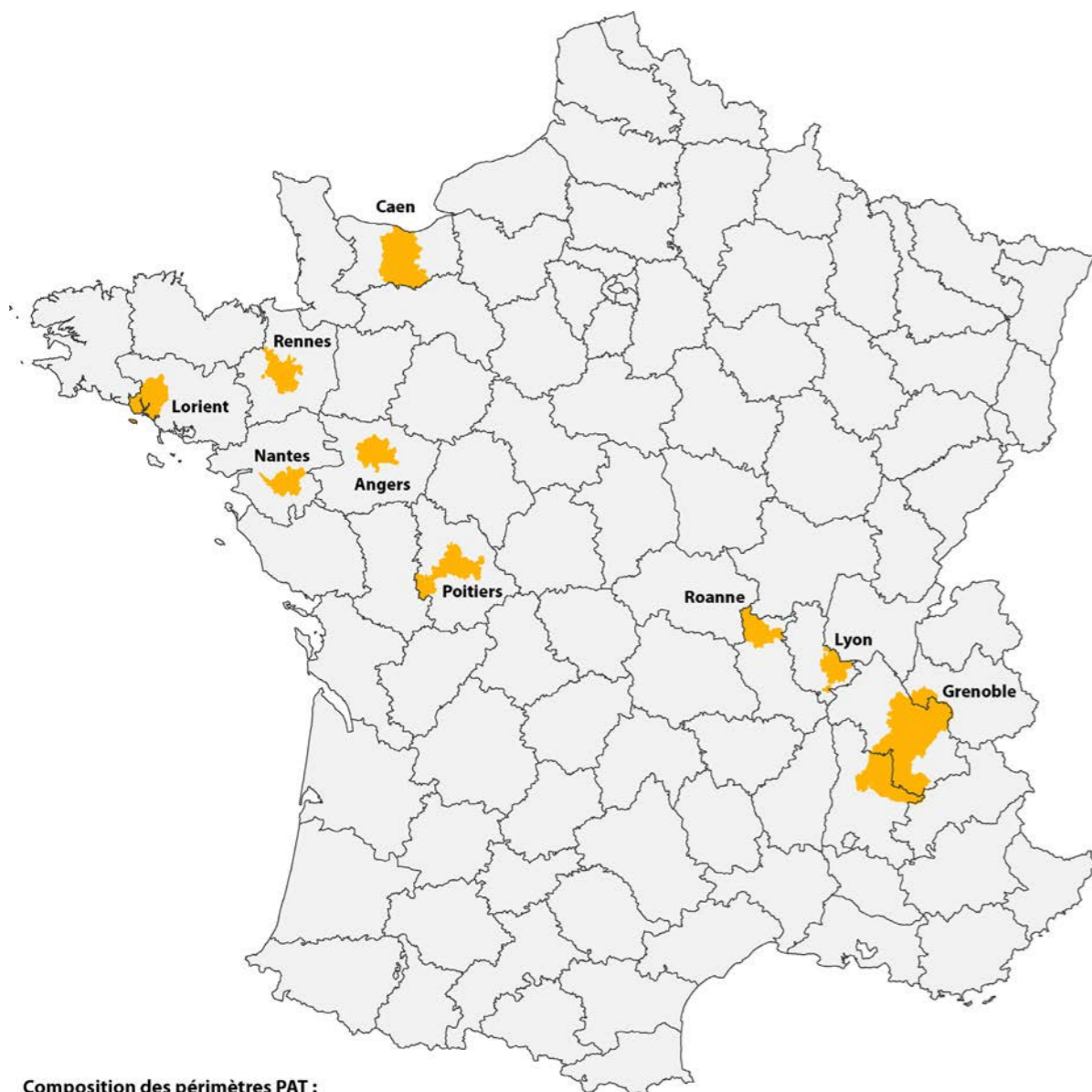
¹³ En pays de Lorient, l'étude de prospective économique financée dans le cadre du projet Interreg Agate déboucha sur le projet Leader 2009 - 2013 consacré à la filière alimentaire. A Grenoble, le projet Interreg III B Rururbal (députation de Barcelone) dédié à la gouvernance de la chaîne alimentaire associa l'ADAYG, Grenoble Alpes Métropole, le Pays voironnais qui préparait son futur projet Leader et Terres en villes.

Ce sont les travaux de Rururbal qui autorisèrent Terres en villes à proposer en 2008 à l'APCA, la FnCIVAM, Trame et la FnCuma d'explorer ensemble la gouvernance alimentaire des agglomérations dans le cadre du nouveau réseau rural français (projet Gouvalim -2008 - 2011). Ce projet connectera Terres en villes avec la Fr Civam Bretagne et le réseau européen Alimenterra.

¹⁴ Entretien du 6 mai 2020 avec Mathilde Théry, juriste et assistante parlementaire de Brigitte Allain à l'époque.

¹⁵ Plus de 220 territoires se sont engagés publiquement dans l'élaboration d'un PAT en août 2020.

¹⁶ Pour reprendre l'expression d'Anne-Cécile Douillet et Alain Faure au sujet de l'agriculture périurbaine en 2010.



Composition des périmètres PAT :

Grenoble - PAT de la Région Grenobloise : périmètres de Grenoble Alpes Métropole, de la communauté d'agglomération du Pays Voironnais, de la communauté de communes du Grésivaudan, du PNR de Chartreuse du PNR du Vercors et de la communauté de communes du Trièves

Lyon - PATLY : périmètre de la métropole du Grand Lyon

Roanne - PAT du Pays Roannais : périmètre de Roannais Agglomération

Angers - PAT d'Angers Loire Métropole : périmètre d'Angers Loire Métropole

Lorient - PAT du Pays de Lorient : périmètres de Lorient Agglomération et de la communauté de communes Blavet Bellevue Océan

Rennes - PAT de Rennes Métropole : périmètre de Rennes Métropole

Caen - PAT de Caen Normandie Métropole : périmètre des 6 intercommunalités du territoire socle

Nantes - PAT de la métropole nantaise : périmètre de Nantes Métropole

Poitiers - PAT du Grand Poitiers : périmètre de Grand Poitiers Communauté urbaine. Mais le diagnostic prend en compte aussi les périmètres des deux communautés de communes, Communautés de communes du Haut-Poitou et des Vallées du Clain

Carte des périmètres de PAT

Et toutes les agglomérations Frugal ont à ce jour décidé de mobiliser le dispositif: Angers Loire Métropole, Caen Normandie Métropole et Nantes Métropole dès 2015, Lorient Agglomération en 2016, le Grand Poitiers et Roannais Agglomération en 2018 et enfin le Grand Lyon en 2020. Les acteurs de la grande région grenobloise et de l'aire rennaise l'ont fait en plusieurs étapes. Les conseils en faveur de cette mobilisation¹⁷ et l'effet réseau Terres en villes ont participé à cette généralisation rapide¹⁸ malgré une certaine prudence¹⁹ initiale des associations d'élus. Les agglomérations du Grand Ouest se sont saisies du PAT plus rapidement que celles de Rhône-Alpes pourtant plus avancées en matière d'actions agri-alimentaires. Les pionniers urbains comme certains pionniers ruraux firent preuve en effet d'une certaine méfiance, considérant même le PAT comme un "gadget" étatique sans grand intérêt, déjà financièrement parlant. D'autres cherchèrent à établir un distinguo entre la stratégie alimentaire territoriale et la procédure PAT. Mais l'efficacité de l'instrument fait qu'à la manière du SCoT, le PAT tend à désigner stratégie et plan d'action.

L'observatoire national des PAT (OnPAT) classe les PAT en deux grandes familles au regard de leurs orientations stratégiques, de leur transversalité²⁰ et de la diversité des parties prenantes associées à leur gouvernance : les PAT agri-alimentaires qui abordent l'alimentation à partir du prisme agricole et les PAT systémiques qui prennent en compte différentes dimensions de l'alimentation en cherchant à les articuler. Les PAT agri-alimentaires peuvent être ponctuels, structurants ou de transition. Et les PAT systémiques sont génériques ou de transition. Les neuf PAT des agglomérations Frugal relèvent de la

famille systémique, et, à l'exception du Pays Roannais voire du Grand Poitiers, de la sous-famille des PAT systémiques de transition mais à des degrés divers.

La classification des 72 PAT de l'échantillon d'analyse de l'observatoire national "PATnorama"²¹, confirme que l'antériorité d'une politique agricole d'agglomération facilite la mise en place d'une politique alimentaire systémique. Deux catégories se dessinent, influencées par le type de politique agricole périurbaine préexistante et la fabrique institutionnelle des agglomérations.

La première catégorie - les agglomérations des deux premiers types - a connu un processus d'installation de la politique alimentaire intercommunale plus problématique. A Caen (type 1- compromis foncier), la communauté urbaine de Caen-la-Mer s'est mise en retrait de l'action territoriale agricole en 2015, suppléée par le pôle métropolitain de Caen Normandie Métropole²² : le portage du PAT par le pôle sans grands moyens et sans portage politique interne durant la dernière mandature, apparaît comme un pis-aller. De plus le changement de majorité à la chambre d'agriculture ne semble pas favorable aux "circuits courts". A Rennes (type 2- Campagne urbaine), les oppositions entre deux visions différentes de l'agriculture (Darrot et al., 2019) mais aussi les concurrences pour le leadership politique et territorial ont conduit à la multiplication des projets, souvent très innovants, au prix de rendre peu lisible la stratégie territoriale : projet du Pays sur l'approvisionnement alimentaire avorté puis réorienté par la suite sur l'alphabétisation alimentaire des enfants, plan d'alimentation durable de la ville

¹⁷ Par exemple, lors du séminaire de Nantes en 2015 qui conduisit à la décision de la métropole de se lancer dans un PAT, les intervenants de l'IUFN et de Terres en villes militèrent fortement pour cet engagement.

¹⁸ "Le moment où on a intégré Terres en Villes, on s'est rendu compte que les autres collectivités qui travaillaient sur ces questions étaient en train de glisser elles sur la question alimentaire (...). Voilà oui clairement c'est en se confrontant à l'évolution des autres collectivités qu'on a directement intégré la chose." Chargée de mission Aucame.

¹⁹ La thématique était nouvelle, la peur du transfert de charges de l'Etat toujours forte et l'intérêt de leurs adhérents insuffisamment constitué.

²⁰ Transsectorialité ou "intégration" des domaines d'action ou secteurs.

²¹ Echantillon de références 72 PAT analysé par l'OnPAT : environ 45 % de PAT systémique.

²² Qui avait annoncé sa démission de Terres en villes pour restrictions budgétaires tout en diminuant le temps de technicien dédié à l'agriculture.

de Rennes en 2015²³, projet Terres de Sources porté par le syndicat des Eaux et Bassin Rennais en 2020, PAT à venir conduit par Rennes Métropole. A Poitiers (type 2- Campagne urbaine), l'élargissement de la communauté urbaine par la disparition du Pays des 6 vallées a changé la donne. L'objectif prioritaire assigné au PAT est de "faire territoire" en recherchant l'équilibre urbain/rural grâce à l'agriculture. Toutefois, dans ce territoire à bas revenu où le réseau d'épiceries solidaires est fortement structuré, "la dimension alimentaire a pris le pas"²⁴ lors de l'élaboration du PAT. Qu'en sera-t-il d'un éventuel retour des oppositions entre conceptions de l'agriculture?

La deuxième catégorie - les agglomérations des types 3 et 4 - a connu un processus plus facilitateur. L'évolution de l'organisation institutionnelle a surtout eu de grandes conséquences dans les trois agglomérations rhônalpines. A Lyon (type 3 - Les opportunités périurbaines), la création des PAEN et le projet PSADER/PENAP²⁵ 2010-2016 qui associa le grand Lyon, le département et la région avaient déjà rapproché les deux volets de sa politique agricole au point d'apparenter dorénavant la politique lyonnaise au type 4 - Développement agricole périurbain. L'intégration des compétences du département par la nouvelle collectivité territoriale du Grand Lyon renforça les leviers à disposition de la métropole pour s'emparer de l'action alimentaire. En région grenobloise, la disparition de l'Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois (ADAYG) en 2012 laissa le champ libre au département pour prendre le leadership en matière de pôle agro-alimentaire et installer sa marque départementale en coopération avec les chambres consulaires et les collectivités. Après différents épisodes politiques de coopération entre territoires proches, la stratégie alimentaire interterritoriale de la grande région grenobloise et son PAIT décidé en 2018 élargirent l'inter-territorialité agricole historique pour faire valoir le grand bassin de vie et l'alimentation durable. Dans l'agglomération roannaise, les oppositions passées entre un pays défenseur du rural, porteur du projet Leader et de l'idée PAT, et une communauté d'agglomération autocalmée n'ont pas empêché la nouvelle institution Roannais agglomération²⁶

d'élaborer avec tous les partenaires, un PAT dédié à la valorisation des ressources territoriales (viande charolaise, restaurant Troisgros, côte roannaise...). En Grand Ouest, Lorient Agglomération a suivi son cheminement en transformant sa charte agriculture en charte de l'agriculture et de l'alimentation dès 2015 : le deuxième de ses quatre défis s'intitule « Co-construire un projet alimentaire territorial durable et partagé ». C'est à Nantes et Angers que l'élaboration du PAT a le plus fait évoluer la situation initiale. A Nantes, la transversalité du PAT et son ambition sont sans commune mesure avec les actions agricoles passées. A Angers, la transversalité du PAT est tout aussi ambitieuse. Mais surtout, pour la première fois la communauté d'agglomération est à la manœuvre et non la chambre d'agriculture qui a la charge de proposer le projet agricole périurbain.

Transectorialité²⁷, gouvernance et territorialité des politiques alimentaires d'agglomération

L'analyse comparative des PAT des agglomérations Frugal renseigne sur les trois grandes composantes de la territorialisation de la politique alimentaire en agglomération.

L'élargissement du domaine d'actions au-delà du prisme agri-alimentaire est la résultante conjointe de la politique nationale (cf. objectifs interministériels des PNA successifs), du renforcement des compétences des collectivités intercommunales et des interactions des parties prenantes.

L'organisation du suivi régional des PAT par les directions régionales concernées et l'Adème contribue à une plus large intégration des objectifs interministériels du PNA aux PAT, notamment grâce à l'attribution de financements régionaux et l'instruction de la labellisation : cela a été manifeste à Grenoble et Lyon. L'affirmation de l'agglomération et du fait métropolitain a accru les compétences des collectivités d'agglomération et des métropoles (Bodiguel et al., 2018) et favorisé une plus grande transversalité entre secteurs politiques. Ainsi la gestion par les métropoles des grands équipements comme le Marché d'Intérêt National et l'abattoir public assure-t-elle la liaison entre les politiques agricoles et alimentaires locales

et les politiques de développement économique. La question sociale, la politique de la ville, la santé publique, l'économie sociale et solidaire, l'innovation économique se sont ajoutés aux domaines de prédilection de l'agri-alimentaire que sont l'économie agricole, l'environnement (Fouilleux, 2008) et la protection du foncier. A l'ouest comme en sud-est La comparaison des orientations stratégiques montre que la stratégie du PAT couvre un spectre allant de l'affichage d'orientations coordonnées à l'affirmation de valeurs transversales qui empruntent à trois grands référentiels : la transition et l'alimentation durable, les ressources et la qualité territoriales et le bien-vivre ensemble. A cela s'ajoutent pour certains territoires, des objectifs d'attractivité économique et de rayonnement par démonstration : Angers, Lyon et Nantes notamment.

Cette transectorialité est organisationnelle, procédurale mais aussi cognitive. Si l'on s'en tient à la seule organisation du porteur de PAT, le mouvement a été initié par Nantes Métropole qui a installé en amont de l'élaboration de son PAT, un groupe de travail inter-services d'agents de la Métropole et de la ville centre. Celui-ci a fait le point sur les actions alimentaires des collectivités et construit progressivement le leadership technique mais aussi politique. Dans la phase de mise en œuvre, ce groupe perdure tandis que le comité de pilotage a été ouvert à de nombreux vice-présidents. L'élaboration d'un PAT d'agglomération favorise les connexions entre les dispositifs des politiques sectorielles ; d'autant que l'Etat les promeut : PAT et planification (SCoT et PLUi), PAT et PCAET, PAT et Contrat Local de Santé, PAT et contrats de ville, PAT

et plan de lutte contre le gaspillage ... La plupart du temps, c'est encore l'affaire des directeurs de porter les objectifs du PAT auprès des autres directions et services. Mais ces connexions commencent à être plus organisées et formalisées: le PAT est ainsi intégré au PCAET en métropole grenobloise et la question de la reprise des orientations du PAT nantais par le SCoT est posée (zéro artificialisation).

La transectorialité est enfin cognitive grâce à la diversité des expertises et des apprentissages collectifs entre parties prenantes. La palette des expertises mobilisées s'est élargie au-delà des traditionnelles expertises agricoles et de développement local qui se sont renouvelées. La forte implication récente des agences d'urbanismes et l'apport des expertises de santé ou de la politique de la ville l'illustrent. La légitimation de l'action alimentaire et ses enjeux politiques ont aussi développé les coopérations internes avec les services de démocratie participative ainsi que d'évaluation et de prospective.

La gouvernance des PAT est plus ouverte et plus structurée que celle des politiques agricoles souvent réservée aux seuls élus politiques et élus de la chambre d'agriculture et réduite à l'installation d'un comité de pilotage. Ainsi les collectifs alimentaires citoyens sont-ils associés à l'élaboration et à la conduite du PAT à Lyon, Grenoble, Nantes mais aussi en agglomération roannaise²⁸.

²³ La candidature de Rennes métropole à l'AAP PNA de 2017/2018 n'a pu être retenue puisque le projet de Plan d'Alimentation Durable de la ville de Rennes avait été choisi l'année précédente. Et deux projets rennais étaient en concurrence pour l'appel à projet Territoire d'ambition de la Caisse des Dépôts et Consignations.

²⁴ Entretien auprès du chargé de mission été 2020.

²⁵ En partenariat à l'époque avec la Région et le Département, le Grand Lyon a lié le programme d'action de ces PAEN avec les actions de son Projet Stratégique de l'Agriculture et de Développement Rural (PSADER), procédure régionale financièrement par la Région Rhône-Alpes. L'implication de la DDT mais aussi de l'agence d'urbanisme dans la CDPENAF et l'observatoire départemental des espaces agricoles et naturels ont également facilité cette évolution illustrant là aussi la permanence des alliances.

²⁶ Résultat de la fusion de la communauté d'agglomération avec trois des six communautés de communes rurales du Pays aujourd'hui dissous.

²⁷ Qu'on préférera à "intégration" trop connotée.

²⁸ Illustration de la liaison entre le National et le local, le collectif Vivre Bio en Pays Roannais a été constitué après une rencontre initiée par le sous-préfet avec les adhérents locaux de l'Ardab pour concrétiser les objectifs du Grenelle de l'environnement en matière d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio.

Cette gouvernance est plus ouverte dans la phase de mise en œuvre (Grenoble, Nantes), une fois défini le projet. La phase d'élaboration mobilise quant à elle, deux arènes de négociation et une arène de délibération. L'arène politique, le comité de pilotage, a une composition bien définie alors que celle de son pendant technique, le "cotech", est souvent plus resserrée sur l'intercommunalité. L'arène de co-construction peut être soit un forum multi-acteurs avec ateliers, soit une série d'ateliers thématiques, transversaux et/ou par pairs. En général, le conseil communautaire délibère deux fois : la première pour les orientations, la deuxième pour le plan d'actions, décliné sous forme de feuille de route annuelle. Ces délibérations participent de la légitimation "administrativo-politique" du PAT.

Dans la phase de mise en œuvre, parfois un conseil alimentaire local et un conseil scientifique, très souvent des groupes par projets²⁹ et un forum annuel s'ajoutent au comité de pilotage et au "cotech".

La composition du comité de pilotage est un bon indicateur de l'ouverture de la gouvernance même si elle ne préjuge pas toujours de la distribution réelle du pouvoir d'orientation. Dans l'Ouest³⁰, à Angers, Caen, Lorient et Nantes, le partenariat de la politique agricole périurbaine entre collectivité et chambre d'agriculture reste central. Caen semble vouloir prolonger le pilotage par la cogestion agricole tout en fonctionnant en forum avec ateliers : il faut dire que la mise en place d'une politique alimentaire territoriale est un des six axes de la convention de partenariat signée en 2017 entre le pôle métropolitain et la chambre. A Nantes, la composition du comité de pilotage du PAT de la métropole est la même mais les élus politiques y sont bien plus nombreux et les nantais ont installé pour la mise en œuvre, le « Conseil métropolitain des acteurs alimentaires » chargé d'évaluer cette mise en œuvre et d'alerter les collectivités et les maîtres d'ouvrage sur tout écart constaté. A Angers qui prévoit de faire signer son PAT par les deux présidents de l'intercommunalité et de la Chambre d'agriculture, le comité de pilotage a été ouvert aux autres chambres consulaires³¹. En Pays de Lorient, le conseil agricole et alimentaire est ouvert aux acteurs agricoles alternatifs, à l'ensemble de maires et au conseil de développement.

Par contre, le Grand Poitiers³² pilote l'élaboration de son PAT avec un comité composé uniquement d'élus. C'est aussi le cas à Lyon mais transitoirement dans cette période de préfiguration. Lyon Métropole a également multiplié les ateliers participatifs et impliqué les habitants via une concertation publique permanente (cf. site PATLY). A Grenoble et Roanne, le comité de pilotage est ouvert aux acteurs des collectifs, aux associations comme aux acteurs économiques. Actuellement seules trois agglomérations Frugal dissocient pour des raisons différentes, la gouvernance de la politique agricole de celle de la politique alimentaire : Angers, Lyon et Rennes.

Le PAT "fait" territoire (Banzo et al., 2019). Cette territorialité est horizontale et verticale. Comme dans les années 70/80, agriculture et ruralité participent toujours à fabriquer le territoire institutionnel et son alliance politique : c'est le cas des nouvelles agglomérations de Poitiers et de Roanne. A Lorient via le Pays qui n'est pas institutionnalisé et à Caen via le territoire socle de Caen Normandie Métropole, la question alimentaire participe à organiser les relations urbain/rural d'un grand territoire prédéfini. A Grenoble, Lyon et Nantes mais aussi à Lorient avec le territoire de Quimperlé, le PAT construit une coopération nouvelle entre territoires de proximité liée principalement à l'approvisionnement de la ville et à la recherche d'un partage équitable de valeur et/ou de services : PAIT de la grande région grenobloise, contrat de réciprocité entre Grenoble Alpes métropole et le Trièves, entre Nantes Métropole et le Pays de Retz, échanges spécifiques PAT entre Lyon métropole et ses territoires voisins. C'est aussi le cas hors PAT à Rennes avec le projet Terres de source. De manière plus expérimentale, cette coopération relie aussi des territoires éloignés : la dimension est internationale dans quelques métropoles Frugal³³. La dimension verticale, multi-niveaux, de la territorialisation de la politique alimentaire intéresse d'abord les relations internes au bloc communal³⁴ et leur leadership. La mobilisation de la société civile et sa relation privilégiée³⁵ avec le mouvement écologiste ont souvent fait de la ville centre le territoire pionnier en matière d'agriculture urbaine et d'alimentation.

C'est le cas de la ville de Lyon (cf. projet Urbact) dès 2012/2013 et de son conseil alimentaire local, sorte de bulle militante qui rejetait les acteurs conventionnels du système alimentaire, de la ville de Rennes avec son Plan d'alimentation durable mais aussi de la ville de Grenoble³⁶. En fin de parcours, dans les trois cas, la métropole pilote le PAT³⁷, quitte à réserver comme à Grenoble une place à la ville centre au même titre qu'à chacun des six autres territoires partenaires. En conséquence l'organisme supra métropolitain, pays ou pôle métropolitain, n'est pas chargé de conduire de la stratégie alimentaire territoriale (Lyon, Rennes) même si comme à Rennes, le pays a en charge le Programme Local de l'Agriculture.

Dans cette phase actuelle de territorialisation de la question alimentaire et de décentralisation, la cohérence verticale entre les différents niveaux territoriaux est brouillée. Les régions qui avaient revendiqué le chef de filât en la matière, ont une

posture diverse : toutes, loin de là, ne se dotent pas d'une politique alimentaire qui lorsqu'elle existe, est la plupart du temps d'inspiration agri-alimentaire, soutenue par la profession. Le PAT est rarement cité et soutenu financièrement explicitement, étant perçu par les régions comme un instrument de l'Etat. Certains départements cherchent à conforter leur rôle et à légitimer leur action en faisant valoir leurs compétences en matière de restauration collective des collèges et d'action sociale ou encore leur implication historique dans le développement rural. Les concurrences entre métropoles, départements et régions souvent exacerbées par les oppositions partisans, sont bien documentées. Toutefois la plupart des agglomérations Frugal sont moins sensibles que d'autres à cette situation puisque leurs politiques agricoles sont installées et que la mise à l'agenda de la question alimentaire est moins dépendante de ces subsides.

²⁹ ou par axes/défis.

³⁰ Le PAT de Rennes métropole est trop peu engagé pour être analysé sur ce plan.

³¹ Voir plus à terme.

³² Le Grand Poitiers a ré-adhéré en 2019 à Terres en villes sans la chambre d'agriculture à la faveur des nouvelles dispositions statutaires.

³³ Adhésion au Pacte de la Ville de Milan et projet Let's Food City Hors Frugal. Cette coopération entre territoires éloignés peut être également nationale comme par exemple entre Bordeaux Métropole et l'agglomération du Val de Garonne, entre Toulouse Métropole et le PETR des Portes de Gascogne.

³⁴ Commune, intercommunalité, pays ou pôle métropolitain de proximité

³⁵ Dans une analyse plus fine, on distinguerait l'implication d'une partie des chercheurs locaux.

³⁶ Seul le collectif roannais "Vivre bio en Pays roannais" est né du rural.

³⁷ Y compris à Rennes dont le Programme Local de l'Agriculture est porté par le Pays de Rennes.

CONCLUSION :

L'analyse comparative de l'émergence des politiques alimentaires des agglomérations Frugal et des relations entre l'action publique alimentaire et action publique agricole livre trois grands résultats et une grande question. D'abord, la politique alimentaire d'agglomération est liée à l'histoire des relations entre agriculture et ville et à l'histoire de la fabrique territoriale. Elle participe à la régulation de son périmètre d'action et à la fabrique du territoire. Ensuite, l'émergence et la conduite des politiques agricoles et alimentaires sont le résultat d'une articulation multi-niveaux entre l'Etat, le territoire mais aussi à un degré moindre la région. Enfin, ces politiques alimentaires d'agglomération ambitieuses cherchent à articuler des secteurs d'actions qui dépassent le prisme agri-alimentaire dominant, que ce soit dans sa version conventionnelle ou sa version de l'alimentation durable.

Il est encore trop tôt pour analyser comment les politiques alimentaires se traduiront effectivement (les moyens dédiés sont encore bien en deçà des ambitions), comment politique agricole et politique alimentaire s'articuleront entre elles et quelle place sera réservée aux fonctions non nourricières de l'agriculture (agriculture ornementale, production de matériau et d'énergie). Par contre, en agglomération et métropole, « l'alimenter » comme "l'habiter" ou la mobilité paraît à même de revisiter l'action publique territoriale au-delà de son référentiel actuel et de ses controverses. Quels impacts cela aura-t-il sur l'évolution de la politique nationale de l'alimentation, sur l'urbanisme et l'agronomie et sur l'intégration des politiques ?



©Pierre Guillemain « Serres d'une exploitation légumière près de Caen en 2014 »

Bibliographie

- BANZO, M., CORADE, N. et LEMARIE-BOUTRY, M. - Les Projets Alimentaires de Territoire sont-ils des Projets de Territoires alimentaires ?, 2019
- BODIGUEL, L., ROCHARD, C. et MARECHAL, G. - L'action publique en matière d'alimentation locale. Les compétences accordées par la loi et les règlements aux collectivités locales (régions, départements, communes) dans le domaine de la production, la transformation et la consommation d'aliments locaux, HAL, 2018
- BONNEFOY, S. - La politisation de la question agricole périurbaine en France : points de repère, article in revue Urbia 12, page 17 à 38, 2011
- BONNEFOY, S., BRAND, C. - Régulation politique et territorialisation du fait alimentaire : de l'agriculture à l'agri-alimentaire, Géo carrefour, n°89, 1-2, pp. 95-103., 2014
- BONNEFOY, S. - Le Projet Alimentaire Territorial, premiers enseignements d'une territorialisation paradoxale de la politique alimentaire française - Résumé de communication au colloque de Toulouse 2021, 2020
- COMMERY, A. - La restauration collective, quel outil pour la gouvernance alimentaire des villes ? Chronologie de la gouvernance alimentaire à Caen, Lorient et Rennes
- FLEURY, A. et DONADIEU, P., "De l'agriculture périurbaine à l'agriculture urbaine", Courrier de l'environnement, n°31, 1997
- FOUILLEUX, E. - Chapitre 4 : Les politiques agricoles et alimentaires. In Politiques publiques 1; Presses de Sciences Po, 2008.
- FOUILLEUX, E. et MICHEL, L. - Quand l'alimentation se fait politique(s), 2020 éditions PUR
- LASCOUMES, P. - Les instruments d'action publique, traceurs de changement : L'exemple des transformations de la politique française de lutte contre la pollution atmosphérique (1961 - 2006). in "Les politiques publiques du risque" Volume 26, N°2-3, 2007
- LOUDIYI CULLERON, S. - Construire une géographie des politiques alimentaires intégrées : Acteurs, échelles et gouvernance, HDR soutenu en mai 2020
- MOUTAULT, R. - Quels outils et méthodes pour une gouvernance alimentaire dans les collectivités locales ? Le cas des travaux préalables à la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial sur Angers Loire Métropole, Mémoire M2, Université d'Angers, FRUGAL
- MULLER, P. (2009), Les politiques publiques, Que sais-je ?
- ROL M., Une approche de l'histoire de la gouvernance alimentaire dans l'agglomération d'Angers - Etude des dispositifs participant de la gouvernance alimentaire, Mémoire M1, Agrocampus Ouest, FRUGAL
- SOUCHARD, N. L'agriculture dans la nouvelle structuration territoriale des agglomérations urbaines - Jeux d'acteurs et émergence d'un nouveau patrimoine urbain ? (Les cas du district de Rennes et de la région urbaine grenobloise). Document de travail, Mai 2000 - Ministère de l'Équipement - PUCA - Programme de recherche Ville Emergente (LESSOR - CEDAG)

VALORISATIONS URBAINES DE LA GASTRONOMIE (LYON, NANTES ET GRENOBLE)

Louise Tissot, Adrien Baysse-Lainé et Claire Delfosse

Deux grandes définitions de la gastronomie coexistent : il s'agit tantôt de l'ensemble des règles qui constituent l'art de la bonne chère et de la cuisine, performé lors d'expériences extraordinaires et l'accompagnant d'un discours littéraire, tantôt des simples plaisirs des sens à l'occasion d'une expérience culinaire. Deux modèles sociaux en découlent (Csergo, 2006) : celui de la gastronomie de luxe, codifiée et issue des pratiques d'élites sociales, et celui de la gastronomie populaire régionale et de ses produits de terroir.

Dans un mélange de ces discours, ce sont à la fois des produits, des recettes, des savoir-faire de métiers de bouche, et même plus largement des ambiances alimentaires conviviales, qui sont définis comme gastronomiques. Des labellisations renforcent ces représentations, qu'elles s'appliquent à des produits (d'origine locale et/ou de qualité) ou à celles et ceux qui les travaillent (comme les Meilleurs Ouvriers de France - MOF). La saisonnalité des produits et l'ancrage historique et local des recettes sont également mentionnés.

Malgré ce dualisme, la gastronomie reste associée dans les représentations courantes à l'excès alimentaire, en termes de prix (pour la haute cuisine) ou nutritionnels (pour la bonne chère populaire) : elle apparaît donc à rebours de la tendance à une alimentation saine. La gastronomie semble également en décalage partiel avec les demandes de relocalisation (les produits ne sont pas nécessairement locaux ou de saison) et de végétalisation des repas (étant donné l'importance des recettes intégrant des produits de l'élevage ou de la pêche). Pourtant, la gastronomie est bien présente dans les discours publics (Plans nationaux de l'alimentation). La labellisation UNESCO du "repas gastronomique des Français", en 2010, a contribué au développement et à l'engouement généralisé des politiques pour les questions gastronomiques, avec la célébration dès 2011 de la Fête de la gastronomie en septembre, et

surtout avec la création actuelle de quatre centres d'interprétation de ce patrimoine, les Cités internationales du goût (à Lyon, Dijon, Rungis et Tours). Patrimonialisée depuis les années 1980, la gastronomie devient, avec la vague gastro-médiatique du début du XXIème siècle, un véritable outil de marketing urbain. Elle a ainsi sa place dans les événements les plus communs, sous la forme de food trucks ou de stand de "food". Il s'agit alors d'interroger comment les acteurs urbains se saisissent de la gastronomie comme une nouvelle ressource, et dans quelle mesure ce mouvement transforme plus largement les systèmes alimentaires urbains.

LA GASTRONOMIE COMME RESSOURCE ANCRÉE, HÉRITÉE ET TRANS-SECTEURS

À première vue, Lyon apparaît comme un pôle gastronomique plus marqué que Nantes ou Grenoble, du fait de sa localisation au carrefour de bassins agricoles diversifiés : vignobles de l'axe Saône-Rhône, élevage et arboriculture des coteaux et monts de l'Ouest, maraîchage des plaines alluviales, grandes cultures de la plaine de l'Est. Au cœur de zones plus homogènes, Grenoble et Nantes seraient des villes moins bien dotées - malgré le passé commerçant colonial de la seconde.

Si les produits et recettes patrimoniaux sont des leviers importants pour l'émergence gastronomique des villes, les modalités de leur réactivation semblent plus déterminantes encore (Csergo et Lemasson, 2008). De manière exemplaire, les acteurs publics lyonnais font très largement référence à des héritages pour justifier de la gastronomisation de la ville : organisation d'une Semaine de la gastronomie dès 1933 (au slogan initial évocateur : "La ville où l'on mange le mieux"), désignation comme "capitale mondiale de la gastronomie" en 1935 par le critique Curnonsky, âge d'or des mères lyonnaises dans l'entre-deux-guerres, obtention non démentie d'une troisième étoile par Bocuse en 1965. La création du label "Bouchon lyonnais" est un exemple d'institutionnalisation de ces spécificités. Ville de recettes (comme le gâteau de foie de volaille) Lyon s'oppose à Nantes, qui ne dispose que de peu de spécialités établies ou renommées, à l'exception du beurre blanc ou de la mâche. Les acteurs la définissent comme une

"ville de produits". Nantes a notamment construit son image en bénéficiant de la volonté des viticulteurs de muscadet de monter en gamme : ces derniers ont apporté un produit phare local à mettre en avant et la ville des outils de communications et une visibilité accrue. Un système d'acteurs croisant plusieurs champs porte ce retour sur scène de la gastronomie en ville. Il s'agit d'abord de ceux qui travaillent le produit : agriculteurs (comme Le jardin de Vartan près de Lyon, qui cultive des variétés rares spécifiquement pour des chefs étoilés), artisans de bouche (notamment les MOF), chefs (notamment étoilés et leurs associations, comme les Toques Lyonnaises) et organisations de l'ESS (notamment d'éducation au goût). Des acteurs intermédiaires viennent en soutien à ce premier groupe : ils font circuler la matière première (grossistes, MIN), transmettent les savoir-faire (comme l'Institut Paul Bocuse à Écully, même s'il manque par exemple des formations publiques en tripes et abats frais, pourtant à la base de spécialités lyonnaises) ou encadrent les activités productives (la gastronomie constitue alors une interface entre trois chambres consulaires peu amenées à coopérer : Agriculture, Métiers et Artisanat, Commerce et Industrie). Enfin, des acteurs valorisent le travail de ces deux premiers groupes : offices de tourisme et acteurs publics locaux. En effet, la gastronomie apparaît désormais au cœur de politiques urbaines notamment tournées vers le tourisme.

UNE VALORISATION DE LA GASTRONOMIE AU SERVICE DE L'ATTRACTIVITÉ MÉTROPOLITAINE ?

La gastronomie apparaît d'abord au cœur du développement du tourisme alimentaire. Le cas de Nantes est emblématique : pour devenir une destination touristique, la ville s'est concentrée sur la cuisine et la gastronomie en cherchant ainsi à capter une partie des visiteurs du Val de Loire voisin. Sans chef ni recette, en rupture donc avec le modèle lyonnais, Nantes a mis en place une stratégie événementielle, en embauchant un "chargé de valorisation culinaire", initialement au sein du Lieu Unique (installé dans les anciennes usines LU) puis du Voyage à Nantes. Ce salarié organise des événements festifs tels que le Nantes Food Forum, la Grande Tablée ou les Dîners Secrets.

La CMA de Loire Atlantique gère enfin une "Cité du goût et des saveurs", avec ateliers et animations autour des métiers de bouche. À Lyon, ce sont les services respectifs du Tourisme, de la Communication et des Relations internationales (et pas celui de l'Alimentation) qui sont en pointe, avec l'organisation d'une Biennale internationale du goût en parallèle du SIRHA (le salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie) ou la création d'un label "Lyon métropole très gourmande". Grenoble semble plus en retrait sur ce plan, même si une fête de la descente des alpages est organisée par une association de commerçants.

Ce tourisme, alimentaire comme expérience culturelle à Lyon, et culturel intégrant l'alimentation à Nantes s'intègre plus largement dans les stratégies de marketing territorial et d'internationalisation.

À Grenoble, des commerçants de la rue de Strasbourg souhaitent ainsi augmenter le nombre de MOF dans la ville pour monter en gamme et devenir plus visibles et attractifs. De manière plus marquante, Lyon a créé le réseau "Délice" en 2007, qui rassemble vingt-deux villes (surtout européennes et américaines) engagées dans la préservation de leur patrimoine gastronomique. L'attractivité métropolitaine s'appuie ici sur une cuisine intégrant non plus seulement l'économie alimentaire mais aussi l'économie créative. La gastronomie apparaît comme une pratique d'innovation constante, reflet des écosystèmes entrepreneuriaux dynamiques désirés par les édiles. C'est notamment le cas dans le domaine des food techs (comme avec l'application "Mes ProducteursMesCuisiniers" lancée à Lyon). Utilisée comme emblème vers l'extérieur, la gastronomie est enfin l'objet de quelques actions devant bénéficier aux habitants. À Lyon, les opérations "Tous au restaurant" et "Un marché, un chef, une recette" visent à démontrer que la gastronomie est l'affaire de tous. À Grenoble, un concours "Cuisinez local" est proposé lors de l'Isère Food Festival pour promouvoir une gastronomie plus ordinaire (mais tout de même bio) que luxueuse. À Nantes, un guide "Les Tables de Nantes" est éditée à destination de la population, qui est par ailleurs invitée à venir faire cuisiner des produits in situ par des chefs sur un marché de producteurs ; dans la lignée d'un PAT souhaitant promouvoir l'accessibilité sociale de la cuisine, des menus ouvriers à partir de produits locaux et/ou bios sont proposés en ville.

UNE GASTRONOMIE VECTRICE D'INTER-TERRITORIALITÉ

Si ce sont bien les acteurs métropolitains qui portent la gastronomie, les espaces-cibles apparaissent très centraux. Notamment, des opérations d'aménagement commercial centrées autour du commerce de bouche participent à renforcer la centralité de certains quartiers de centre-ville. Ce sont en effet des lieux des centres-villes, plutôt dans les quartiers aisés, qui représentent le plus directement l'ancrage spatial de la gastronomie. On trouve ainsi dans chaque ville des concentrations de restaurants à l'échelle d'une rue ou d'une zone, des halles ou un marché (de détail), un marché de gros ou un MIN. L'exemple lyonnais est présenté sur la carte : les halles de détail ont été renommées Paul Bocuse (en l'honneur du chef attribut de la ville, dont

le portrait géant orne un mur voisin des halles, cf. photographie) et chacune de leurs allées porte le nom d'une des Mères lyonnaises ; plusieurs rues du centre ancien consistent en une enfilade de restaurants, notamment de bouchons dans le quartier Saint-Jean, la rue du Bœuf étant par ailleurs citée depuis peu par la presse comme « la rue la plus étoilée de France », ce qui n'empêche pas la localisation de restaurants emblématiques en-dehors de ces hot spots (comme celui de la Mère Brasier) ; si le MIN de Corbas a ouvert un carreau des producteurs, c'est surtout la Cité de la gastronomie (logée au cœur de l'ancien Hôtel-Dieu) qui fait office de haut-lieu de promotion de la cuisine. Des équivalents de ces lieux emblématiques de la gastronomie urbaine à Nantes sont le hangar à bananes, la rue du calvaire ou le quartier Bouffay.

Si la gastronomie se donne à voir en centre-ville, ses produits emblématiques sont rarement produits en ville ou à la frange urbaine (mis à part peut-être le cardon de Vaulx-en-Velin à Lyon) : les villes se font alors le lieu de promotion des produits (voire de recettes) ruraux. Valoriser des produits régionaux est un moyen pour rayonner sur les campagnes environnantes (Delfosse, 2015). Des tensions existent avec certains espaces ruraux et villes moyennes qui ont du mal à exister à la fois grâce et face au rayonnement gastronomique de la métropole : c'est le cas de Bourg-en-Bresse et de sa volaille récupérée par Lyon. Des complémentarités apparaissent également : la gastronomie est une des thématiques de travail du pôle métropolitain de la région lyonnaise, notamment à l'occasion des grands festivals. La métropole de Grenoble s'associe quant à elle aux PNR voisins pour la valorisation de leurs produits locaux à forte image montagnarde, et inscrit son action gastro-festive à l'échelle du département.



Figure 2 : Portrait mural de Paul Bocuse face aux halles portant son nom à la Part-Dieu (© Louise Tissot)

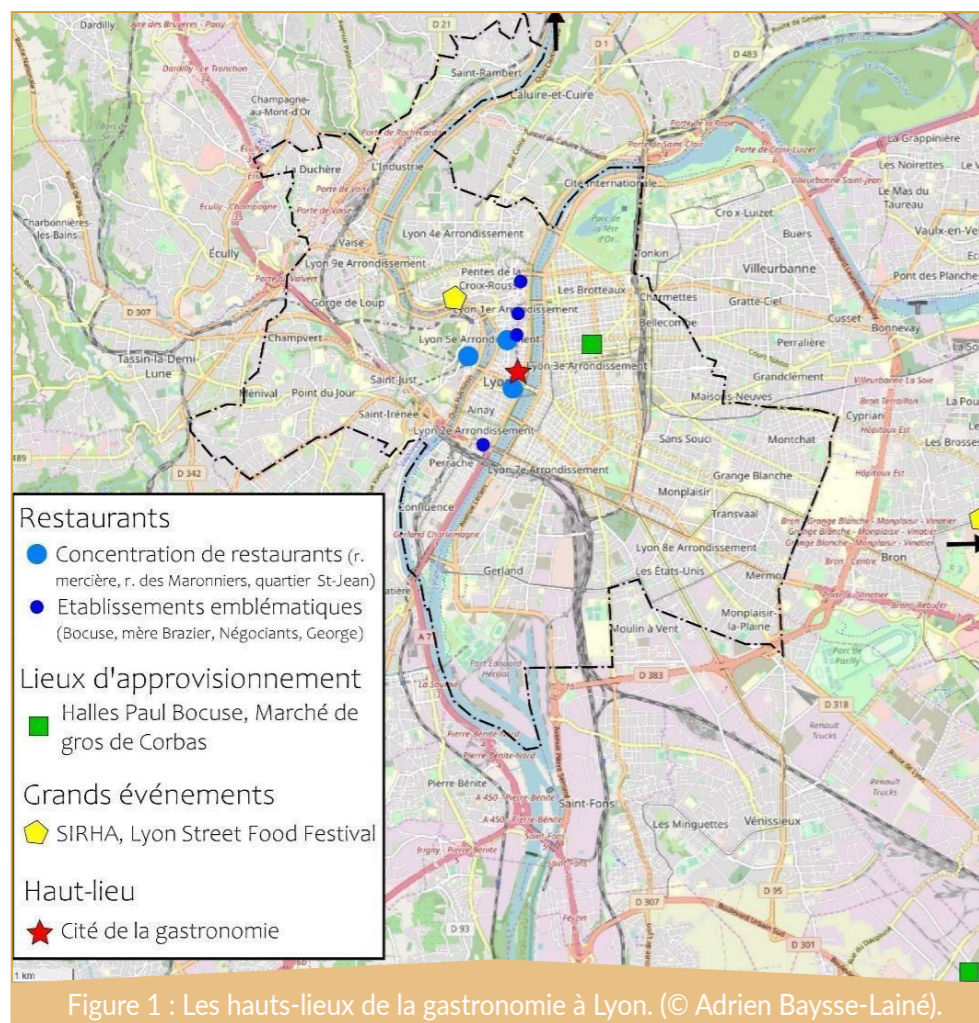


Figure 1 : Les hauts-lieux de la gastronomie à Lyon. (© Adrien Baysse-Lainé).

DES STRATÉGIES URBAINES DIFFÉRENCIÉES

In fine, ce sont trois trajectoires qui ressortent, combinant recettes et excellence à Lyon, produits et festivité à Nantes, cuisine et habitants à Grenoble. Lyon défend son statut historique de capitale gastronomique par de nombreuses actions visant principalement à maintenir son rayonnement. Malgré la construction en cours d'une gouvernance alimentaire, la promotion de la gastronomie reste relativement étanche aux autres préoccupations, notamment sociales. Nantes cherche pour sa part à conquérir une réputation gastronomique, en promouvant une vision de l'alimentation prolongeant une expérience culturelle à la fois savante et accessible à tous, aussi bien en direction des touristes que des habitants. Elle s'appuie sur une requalification de produits de proximité encore moins réputés qu'à Lyon, et sans héritage en termes de recettes, mais réinterprétés avec créativité à l'image de l'art contemporain public qui fédère l'image de la ville. En contrepoint, le volet "Gastronomie" de la politique agricole et alimentaire grenobloise ne vise que les habitants, en collaboration avec les territoires environnants. Certains acteurs économiques (MOF, MIN) sont plus engagés dans le renforcement de l'attractivité urbaine.

Pour aller plus loin...

- Csergo J., Lemasson J.-P. (dir.) (2008), Voyages en gastronomie. L'invention des capitales et des régions gourmandes, Paris : Autrement, "Mutations", 261 p.
- Csergo J. (2006), "Quelques jalons pour une histoire du tourisme et de la gastronomie en France", Téoros, vol. 25, n° 1, p. 5-9.
- Delfosse C. (2015), "Villes moyennes et produits de terroir. Quatre villes à l'ombre de la métropole lyonnaise", p. 259-277 in C.
- Marache et P. Meyzie (dir.), Les produits de terroir. L'empreinte de la ville, PUR-PUFR, "Tables des hommes", 308 p.
- Tissot L. (2017), Valorisation urbaine de la gastronomie. Étude comparative Lyon, Grenoble, Nantes, mémoire de master 2 en développement rural, Université Lumière Lyon 2.

L'ACTION DES COLLECTIVITÉS LOCALES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION LOCALE. PROPOSITION D'UNE CLASSIFICATION JURIDIQUE

Luc Bodiguel, Gilles Maréchal, Chloé Rochard

Travail en cours d'actualisation dans le cadre du projet MICAAL 2020 (Lauréat PNA 2019)

HYPOTHÈSE

L'Etat à la charge de définir la politique alimentaire (article L.1 du code rural). Les collectivités territoriales (CT) - Régions, Départements, Communes et intercommunalités - apparaissent ou se considèrent souvent démunies pour agir dans le domaine de l'alimentation. Or, à l'analyse, les CT bénéficient de compétences et de dispositifs leur permettant d'intervenir directement ou indirectement en la matière sur leurs territoires.

OBJECTIF

L'objectif est de révéler et regrouper les capacités d'intervention des CT dans le domaine de l'alimentation locale. Plus précisément, il s'agit :

1. d'identifier les compétences légales directes ou indirectes des collectivités territoriales en matière de production, de transformation et de consommation d'aliments locaux ;
2. d'offrir un outil simplifié mais le plus complet possible permettant : de saisir rapidement les différents champs d'action légaux à la disposition des collectivités locales ; d'observer la superposition des compétences ou au contraire leur exclusivité (collectivités territoriales et Etat).
3. d'envisager cet outil afin qu'il puisse évoluer dans le temps en fonction des modifications du droit et de la confrontation des compétences légales avec les pratiques des acteurs.

MÉTHODE

1. Inventaire et analyse des textes cadres (Constitution et lois applicables en France de source nationale et européenne UE) et de leurs déclinaisons réglementaires ainsi que des principes-clefs gouvernant l'action des collectivités locales ;
2. Synthèse des textes et principes ;
3. Regroupement thématique des champs d'intervention des CT communs aux différentes branches de droit afin d'établir une classification (ou nomenclature) juridique ;
4. Réalisation de schémas par domaine d'intervention présentant les compétences-cadre et les outils juridiques plus opérationnels au service des CT ;

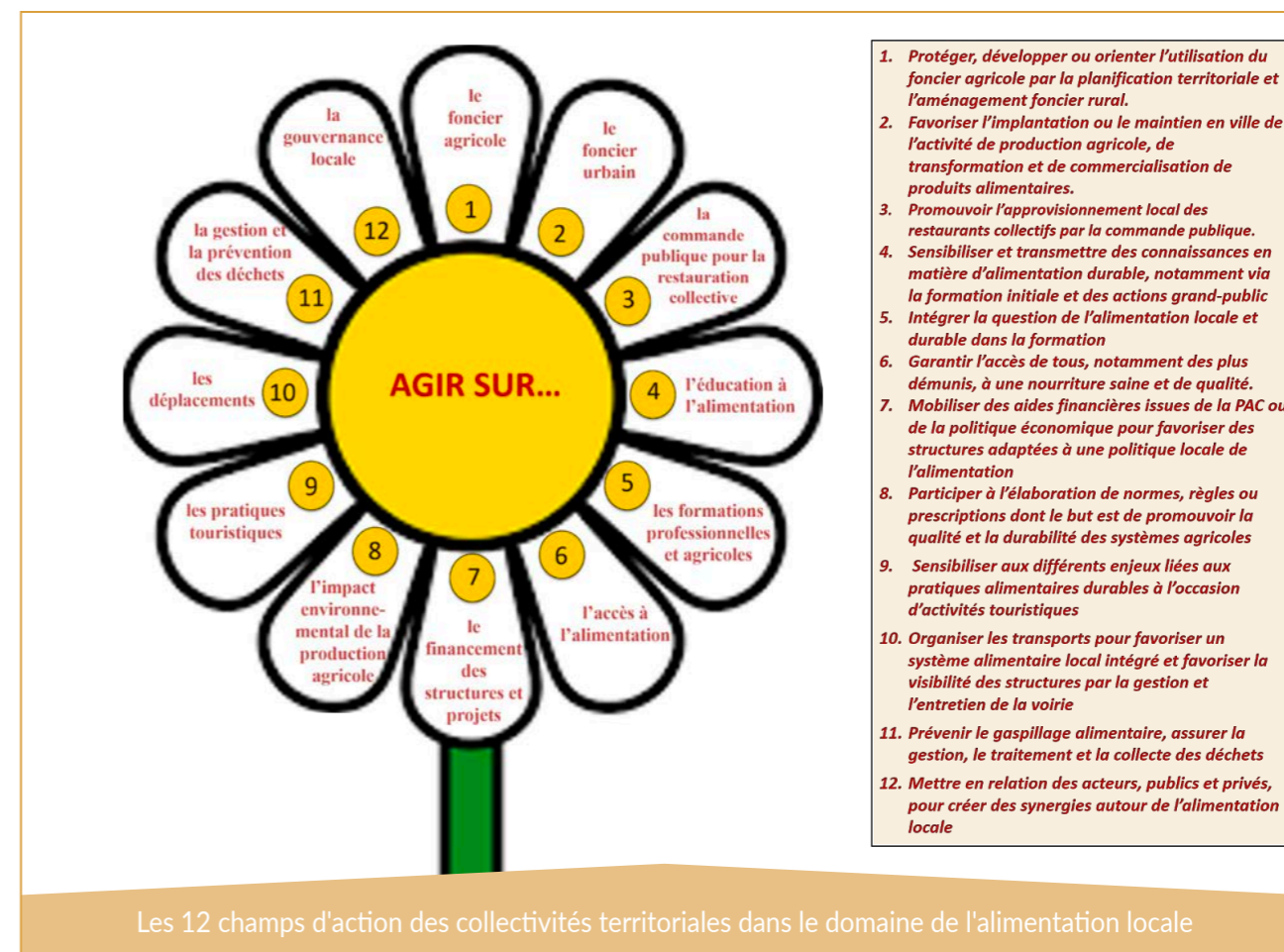
RÉSULTATS

A l'analyse, contrairement à l'idée reçue chez les acteurs et les décideurs, les possibilités d'action sont nombreuses et peuvent être efficaces dès lors qu'elles sont coordonnées et qu'elles s'appuient sur une coopération entre les CT, avec l'Etat et les acteurs locaux.

Nous avons identifié 12 champs d'actions des CT dans le domaine de l'alimentation locale. Cette classification ou nomenclature met en avant deux niveaux d'action : le premier relève de l'orientation et de la planification des politiques locales (diagnostiquer, projeter, prescrire) ; le second porte sur les dispositifs opérationnels (réglementer, financer, coopérer, concerter...).

Chaque schéma de synthèse offre également des indications sur les acteurs et les éventuels zonages, et propose parfois des exemples.

Avertissement : le choix d'une représentation graphique des champs de compétence et des outils juridiques permettant aux collectivités d'agir offre un panorama simplifié qui ne permet pas révéler la complexité intrinsèque de chaque dispositif.



Sur la base de cette nomenclature, chaque domaine d'action a été détaillé. Nous en fournissons ici quelques illustrations (fiches 2018)...

DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

Illustration 1 : Agir sur le foncier urbain

Ce champ d'intervention a été divisé en deux sous-thématiques. La première est centrée le soutien aux activités de production agricole ; le second focalise sur le développement des activités de transformation et de commercialisation de produits locaux.

Dans ces deux fiches, comme l'indique la notion de "foncier", ne sont évoquées que les questions d'usage du sol ou des constructions.

Agir sur le foncier urbain pour développer des activités de production agricole

L'urbanisation repousse l'agriculture. Pourtant, certaines formes d'agriculture peuvent intégrer le mode urbain. Si le droit et le juge ne sont actuellement pas très favorables en la matière, certaines règles peuvent être mise en œuvre pour maintenir et développer des activités agricoles professionnelles ou non.

Dans le domaine de la planification territoriale, on retrouve les règles de droit décrites dans la fiche précédente "Agir sur le foncier agricole" mais certaines particularités méritent d'être signalées. Là encore, le SRADDET est l'outil d'orientation central pour

concevoir des documents d'urbanisme (SCOT et PLU) favorables au maintien et au développement d'une agriculture professionnelle ou non en ville.

Sur cette base, il faut distinguer selon que l'on parle d'agriculture fondée sur l'usage du sol ou hors sol. Pour la première catégorie, relevant de démarches citoyennes ou professionnelles, il faut se référer au règlement du PLU qui peut autoriser la protection de terres cultivées dans le cadre de deux régimes particuliers : les espaces verts et les continuités écologiques (article L. 113-5 et 151-23 code urb.). Ces instruments sont jusqu'à aujourd'hui plus favorables au maintien de l'agriculture en place et au développement du "jardinage en ville", beaucoup moins à l'agriculture professionnelle qui passe plus par le classement en "zone agricole" vu dans la fiche précédente. Hors sol, l'agriculture professionnelle pourrait se développer dès lors que le PLU autorise des usages et constructions mixte ou uniquement agro-industriels (un débat serait à conduire sur la nature de ces activités pour l'urbanisme sur la base notamment des article L. 151-9 et R. 151-27 et 28 code urb.). Quant à l'agriculture citoyenne sur les toits ou terrasses, elle dépend pour l'essentiel du droit de la copropriété.

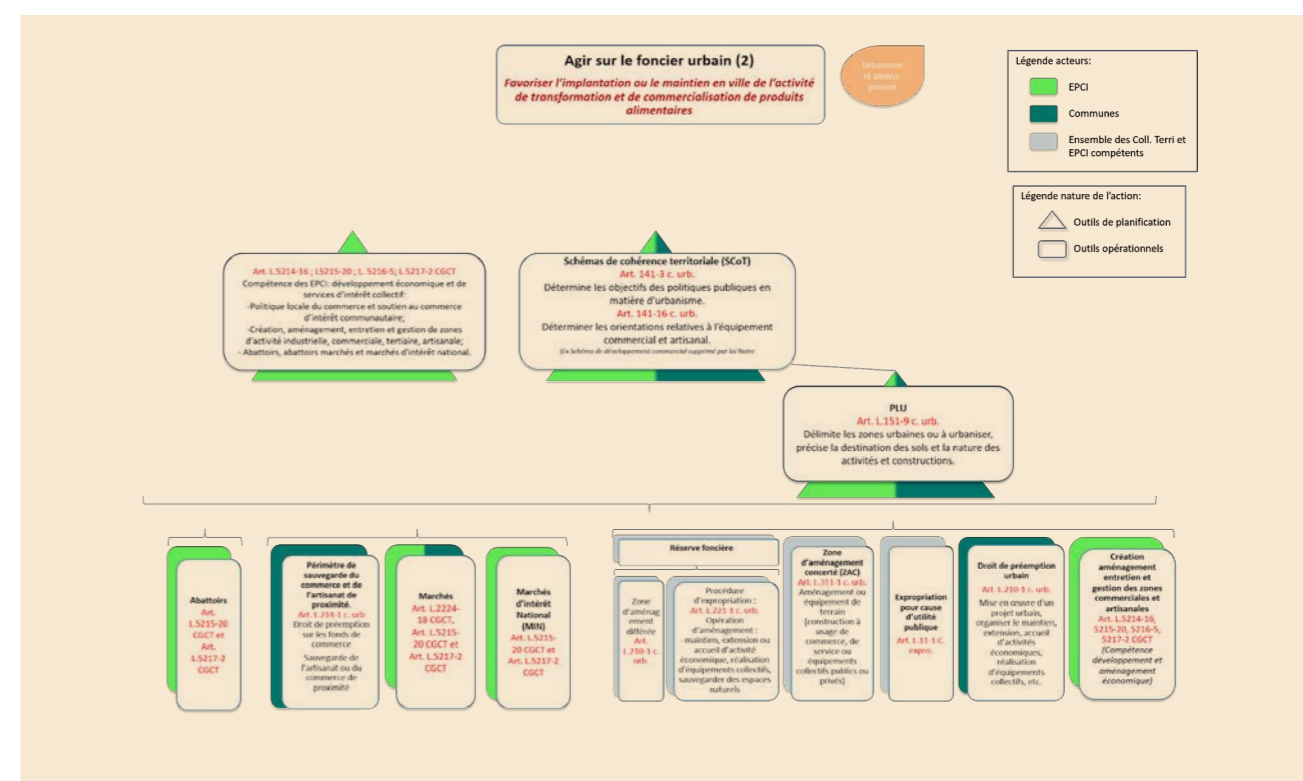
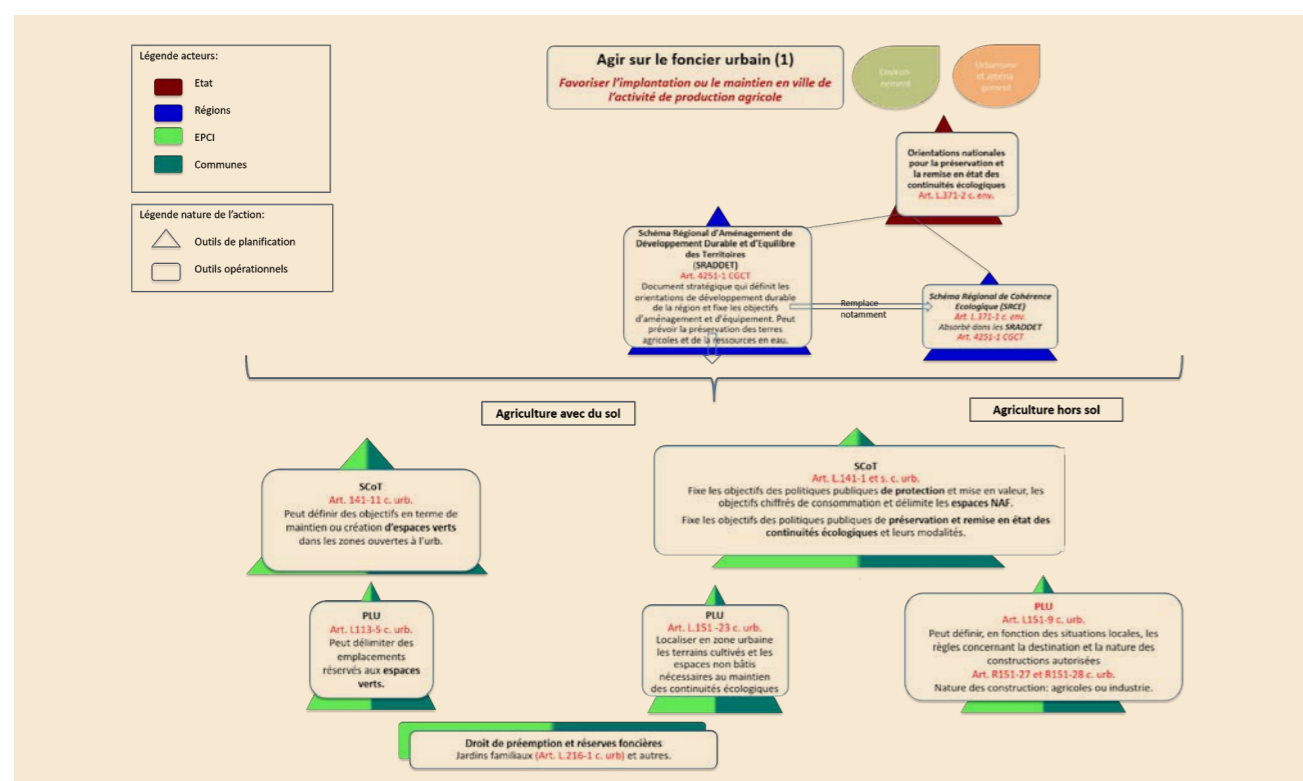
Agir sur le foncier urbain pour développer des activités de transformation et de commercialisation de produits locaux

Les communes et leurs EPCI ont la qualité de chef de file en matière d'aménagement de l'espace et de développement local (l'article L.1111-9 du CGCT). Les EPCI vont notamment agir dans le domaine du développement économique sur la politique locale du commerce et le soutien au commerce d'intérêt communautaire.

Les principales orientations concernant les activités de transformation et de commercialisation en matière de foncier urbain vont se retrouver au sein des documents d'urbanisme. Le SCoT détermine les orientations relatives à l'équipement commercial et artisanal. Le PLU se charge de la délimitation des zones, la destination des sols ainsi que la nature des activités et par conséquent aussi du développement commercial ou tertiaire. De cette planification découle le recours à divers dispositifs d'aménagement dans lesquels les communes et EPCI peuvent intégrer l'alimentation (réserves foncières, zones d'aménagement concerté, etc.).

En matière de transformation de produits animaux, les EPCI disposent de la compétence abattoirs et plus généralement de l'établissement des activités industrielles et artisanales.

Pour ce qui est de la commercialisation, les communes disposent d'une compétence pour instaurer un périmètre de sauvegarde du commerce et de l'artisanat de proximité. Les communes ont une compétence résiduelle en matière d'établissement de marché, qui est transférée de plein droit à certains EPCI. Ces derniers disposent en outre de la compétence en matière d'établissement de marché d'intérêt national au sein desquels un aménagement peut être envisagé pour permettre une meilleure visibilité aux producteurs locaux.



DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

Illustration 2 : Agir en faveur de l'accès à l'alimentation

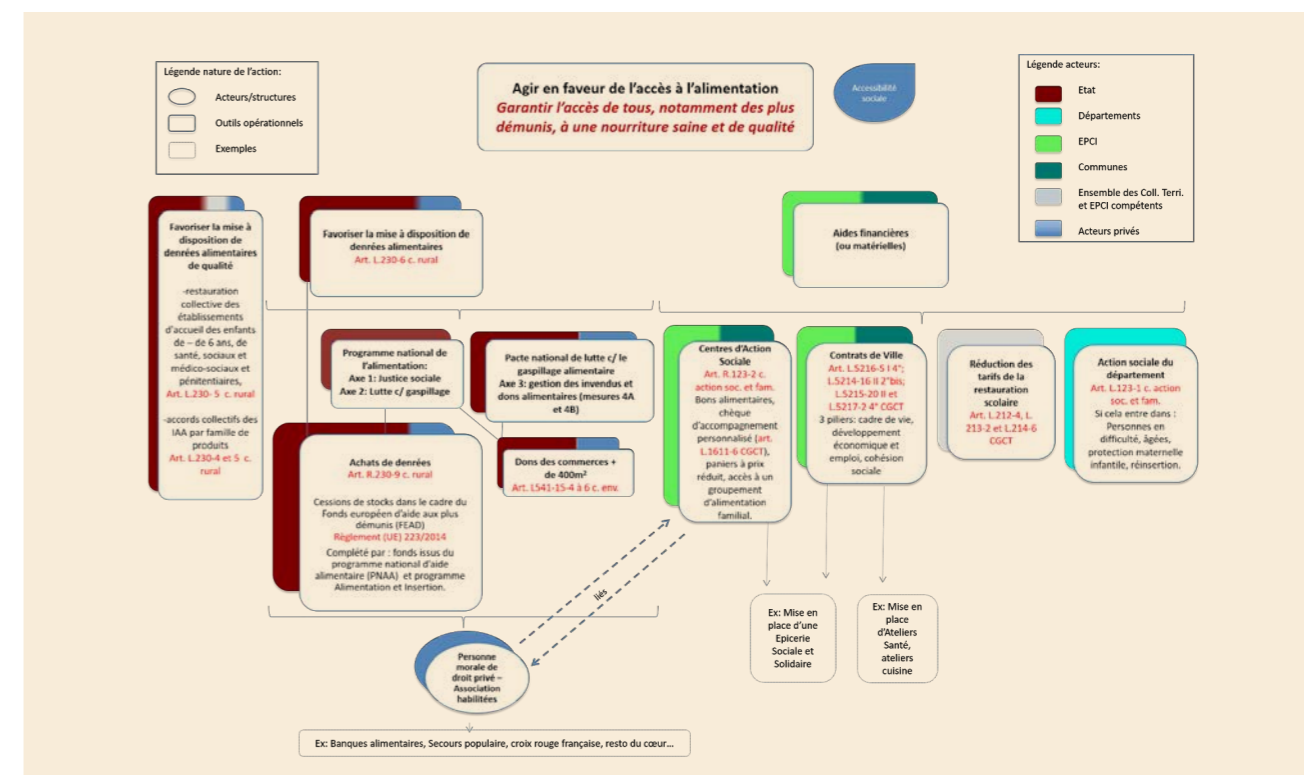
La loi et les règlements proposent des dispositifs visant essentiellement à compenser les inégalités sociales : il s'agit d'agir en faveur des plus démunis soit par l'aide alimentaire, soit par des aides financières aux personnes ou aux projets. Toutefois, les aspects "qualitatifs" de l'alimentation pour tous font aussi l'objet de dispositions et pourraient favoriser la consommation de produits alimentaires locaux de qualité.

L'aide alimentaire est réglementée par le code rural, qui vise l'achat ou la collecte de denrées, invendues ou non, mais il existe des documents sans force juridique qui énoncent les engagements de l'Etat et de ses éventuels partenaires en ce domaine (programme national de l'alimentation, pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire). Les fonds permettant ces achats ou collectes proviennent généralement de l'UE (Fonds européen d'aide aux plus démunis) ou de l'Etat (programme national d'aide alimentaire), dans lesquels des personnes morales, associatives ou non, peuvent être partenaires (pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire). L'aide alimentaire est toujours distribuée par des associations agréées, telles les banques alimentaires ou le secours populaire.

Les aides financières pour l'achat de denrées alimentaires sont distribuées par les CT, avec, en chef de file, le département (protection maternelle infantile, des personnes en difficultés et personnes âgées). Dans le cadre de leurs centres d'action sociale (CCAS), les communes et intercommunalités compétentes peuvent octroyer des bons alimentaires

ou permettre l'accès à des paniers à prix réduits ou à un groupement d'alimentation familiale. Le CCAS peut aussi promouvoir et soutenir l'ouverture d'épicerie sociale et solidaire. Les fonds de la politique de la ville énoncée dans les contrats de ville, peuvent aussi être mis à disposition pour monter des projets liés à la solidarité alimentaire (épiceries, ateliers de cuisine). Enfin, l'ensemble des collectivités et des métropoles compétentes peut instaurer une différenciation tarifaire pour la restauration scolaire en fonction du revenu des parents. (CE, 18 mars 1994, Dejonckere : Rec CE 1994, tables, p.762).

Les aspects qualitatifs sont (ou devraient) être inclus dans la politique d'aide alimentaire, mais ils peuvent également relever d'autres dispositifs. Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont notamment tenus de respecter des règles, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison (art. L.230-5 c. rur.). En outre, l'Etat doit inciter les opérateurs du secteur agroalimentaire à mettre en œuvre des accords collectifs par famille de produits pour agir sur la qualité gustative et nutritionnelle des produits agricoles et alimentaires et leur consommation (Article L230-4 c. rur. ; idée d'ailleurs développée dans le pacte "ingrédient qualité" annoncé en 2013).



LES MARQUES POUR LA PROMOTION DES PRODUITS LOCAUX. APPROCHE JURIDIQUE

Luc Bodiguel
Avec la mobilisation des travaux de Nambou Kondi

HYPOTHÈSE

De nombreuses démarches commerciales et de nombreux projets alimentaires locaux promouvant des produits "locaux" s'appuient sur une marque. Or, il n'est pas toujours certain que l'idée et l'utilité d'une "marque locale" perçue par les acteurs correspondent parfaitement avec l'encadrement juridique de cet outil marketing.

OBJECTIF

L'objectif est de clarifier l'intérêt et les limites ouvertes par le droit en cas de dépôt et d'usage de marques visant à promouvoir des produits locaux en mettant en évidence les risques de confusion.

MÉTHODE

1. Inventaire et analyse des textes applicables en France (de source nationale et en provenance de l'Union européenne - UE) : règlement UE, Directives UE, Loi, décrets ;
2. Inventaire et analyse de la doctrine juridique sur les marques territoriales et/ou locales ;
3. Identification et traitement des problématiques juridiques liées au développement des marques visant à promouvoir des produits "locaux".

SOURCES DE DROIT

Le droit des marques a été profondément modifié ces dernières années. Le droit français vient d'être mis en conformité avec le droit de l'UE :

- Directive (UE) 2015/2436 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2015 rapprochant les législations des États membres sur les marques.
- Règlement (UE) 2017/1001 du Parlement européen et du Conseil du 14 juin 2017 sur la marque de l'Union européenne (RMUE).
- Livre VII du code de la propriété intellectuelle (CPI) : articles L.711-1 et R. 712-1 et suivants tel que modifié par l'Ordonnance n° 2019-1169 du 13 novembre 2019 relative aux marques de produits ou de services.
- Voir le site du ministère de l'économie : <https://www.economie.gouv.fr/apie>

PROBLÈMES IDENTIFIÉS ET PROPOSITIONS :

1. Les marques locales ou territoriales ne sont pas définies en droit. Répondent-elles à la même définition que les marques non locales ou territoriales ? En quoi se distinguent-elles des autres marques ? Nous proposons une définition.
2. Les marques locales ou territoriales sont porteuses de "valeurs" qui semblent plus relever d'un esprit collectif et ouvert que d'une stratégie individuelle. Toutes les formes de marque autorisées par le droit sont-elles alors adaptées pour des marques locales ou territoriales ? Nous proposons des orientations.
3. Vu leurs particularités, les marques locales ou territoriales peuvent-elles facilement être remises en cause ? Existe-t-il notamment un risque spécifique de déceptivité des marques locales ou territoriales ? Nous alertons brièvement sur certaines difficultés à ne pas négliger.

publication de l'enregistrement de la marque (art. R.712-23 CPI - 11, §1 RMUE). Dès cet enregistrement, les collectivités territoriales et établissements publics de coopération intercommunale bénéficient d'un droit d'alerte et d'opposition en cas de dépôt d'une demande d'enregistrement d'une marque contenant leur dénomination géographique (art. L712-2-1 - L712-4-1-7e CPI).

Lors du dépôt, il faut indiquer les usages prévus en faisant référence à des "classes" relevant d'une nomenclature officielle : par ex., Classe 29 : Viande ; poisson ; volaille ; gibier ; Classe 30 : Café ; thé ; cacao ; sucre ; riz ; tapioca ; farine ; Classe 31 : Produits de l'agriculture et de l'aquaculture, produits de l'horticulture et de la sylviculture ; Classe 32 : Bières ; eaux minérales (boissons) ; eaux gazeuses ; Classe 33 : Boissons alcoolisées.

Source doctrinale (extraits)

- BAHANS J.M., Relations entre l'indication géographique et la marque, Droit & Patrimoine juin 2019, p. 42.
- BLANCHART Marie, L'optimisation du patrimoine immatériel des collectivités territoriales : la protection offerte par le droit des marques, Revue Lamy Collectivités territoriales, N° 101, 1er mai 2014.
- CLAVIER J.-P., « Les marques territoriales », in C. BERNAULT, J.-P. CLAVIER et A. LUCAS-SCHLOETTER et al., (dir.), Mélanges en l'honneur du Professeur André Lucas, décembre LexisNexis, 2014, p.151.
- DREYFUS J.-D., Nom des collectivités et droit des marques : AJCT 2013, p. 127
- GOLIARD F., Tourisme & territoire - Marketing - Les marques territoriales, Juris tourisme 2018, n°205, p.37.
- LACKER J., Paris impossible ? La collectivité, la marque et le nom de domaine, à chacun sa place, Revue Lamy Droit de l'Immatériel, N° 31, 1er octobre 2007.
- MARÉCHAL C., Les marques des associations, Droits de propriété intellectuelle, in Liber amicorum G. BONNET, Litec, coll. « IRPI », 2010, n° 36, p. 361.
- ROSSETTI C., Vers une gestion stratégique des marques publiques : AJDA 2010, p. 2197.

RÉSULTATS

Au préalable, rappelons que le dépôt régulier de marque en réserve strictement l'usage à son titulaire. A partir du moment où la marque est déposée, qu'elle a été enregistrée auprès de l'Institut national de la propriété industrielle (INPI) (art. L. et R.712-1 et s. CPI) ou de l'Office de l'Union européenne pour la propriété intellectuelle (EUIPO), (art. 30 RMUE), le titulaire détient un droit de propriété pendant 10 ans pour les produits ou services qui ont été désignés (art. L.712-1 al.2 CPI). Durant cette période, ce droit est opposable aux tiers à compter de la date de

Une marque peut être : un slogan ou assemblage de mots (marque verbale) associé à un jeu de couleurs ou à un dessin coloré. Une marque peut être formée par : un **signe** notamment les mots, assemblages de mots, noms patronymiques et géographiques, pseudonymes, lettres, chiffres, sigles, sons, phrases musicales, dessins, étiquettes, cachets, lisières, reliefs, hologrammes, logos, images de synthèse un **slogan**. une **forme** notamment celle des produits ou de son conditionnement ou celle caractérisant un service. une **couleur**. les dispositions, combinaisons ou nuances de couleurs, les couleurs (art. L.711-1 CPI - 3a) Dir.2015/2436)

- "Les alliances locales. Valorisons nos productions locales" • "Le meilleur d'ici" • "Terre de source"
- "Graines d'ici" • "Reflète de France" • "Nos produits locaux. Made in Pas très loin" • "Saveurs du coin"
- "Ici.C.local" • "Produit en Bretagne" • "Bretagne" • "Alsace"



1) Une définition spécifique pour les marques locales ou territoriales

En droit, une marque vise principalement à "distinguer un produit d'une personne physique ou morale de ceux d'autres personnes physiques ou morales" (art. L.711-1 CPI et art 3 Dir. 2015/2436).

La marque constitue donc une sorte de "dénomination" qui permet de distinguer un produit ou un service d'un autre en raison de son "origine", le mot "origine" ne devant pas être compris au sens géographique ou territorial mais au sens du "lien à une entreprise donnée".



Ainsi la marque "Charal" permet de distinguer les produits de l'entreprise Charal de ceux de ses concurrents.



Autre exemple, associant l'auteur du produit et un message associé grâce à des campagnes de communication et à un étiquetage spécifique, "Activia" permet de distinguer les yaourts de Danone (origine/entreprise) dont la caractéristique serait d'offrir un confort digestif particulier lié au bifidus présent dans le produit.

Or, les marques visant à promouvoir des produits "locaux" cherchent surtout à induire un lien entre le produit et son origine géographique en jouant sur la proximité (local.e) ou sur un territoire donné (par ex., Bretagne ou Alsace).

Parfois, le lien géographique est direct. C'est le cas des marques portées par les collectivités territoriales telles que "Bretagne" ou "Alsace" ou "OnlyLyon". Cela vaut aussi pour les marques de type "Produit en Bretagne" (Association) ou "Reflets de France" (Carrefour) qui renvoient à un territoire spécifique. Parfois, le lien géographique est indirect, lorsque les marques renvoient à l'idée (implicite ou explicite) de proximité, comme « Ici.C.local » (INRA et Ville de Grabels), « Terre de source », "Saveurs du coin" (contrats avec Auchan) ou "Nos produits locaux. Made in Pas très loin" (Monoprix).

Il ne faut pas confondre ces marques avec la protection dont bénéficie les appellations d'origine et des indications géographiques en principe incompatibles avec les marques (art. L711-2-9e CPI ; art. 8 RMUE).

Le lien avec l'entreprise doit toutefois être présent. Il est généralement assuré par la marque locale ou territoriale elle-même OU par une autre marque OU par le nom de l'entreprise sur l'emballage ou la présentation du produit. Autrement dit, la marque est indissociable de l'ensemble des éléments de communication utilisés pour distinguer le produit ou service. D'ailleurs, certaines marques territoriales ne peuvent pas être utilisées seules ; elles doivent être associées à d'autres marques, principalement celle de l'entreprise (ex : "Alsace").



Le lien peut être explicite, comme dans le cas de la marque "E. Leclerc. Les alliances locales. Valorisons nos productions locales" ou avec la marque "Le meilleur d'ici" associée au nom du distributeur Casino.



Dans cet exemple, la marque "Produit en Bretagne" (en bas à gauche) ne donne pas d'indication sur l'entreprise qui produit ces chips, mais le nom de l'entreprise est inscrit sur l'emballage et fait lui-même l'objet d'une marque.

Cette différence de conception sur l'origine attestée par la marque ne porte pas à conséquence pour l'INPI ou pour les juges.

En revanche, elle permet de proposer une définition spécifique pour ces marques locales ou de territoires (relative aux produits agricoles et alimentaires) : il s'agit de signes permettant de distinguer un produit (agricole et alimentaire par exemple) d'une personne physique ou morale de ceux d'autres personnes physiques ou morales en raison de sa proximité territoriale avec les consommateurs.

2) Marques simples ou collectives ?

Le droit français et de l'UE prévoit trois types de marque : les marques dites simples (droit commun des marques (art. L. 711-1 et s. CPI - 3 Dir. 2015/2436), les marques collectives et les marque de garantie (ou de certification selon le droit UE). La différence entre ces trois catégories juridiques de marques tient à l'étendue du monopole détenu par le titulaire. Dans le cas d'une marque simple, le monopole du titulaire est total. S'il s'agit d'une marque collective (art. L.712-6 CPI - 27 et 29 Dir. 2015/2436) ou de garantie (art. L. 715-2 CPI - 27 et 28 Dir 2015/2436 - 83-2 RMUE), tous les utilisateurs doivent respecter le règlement d'usage qui a lui-aussi été déposé. Si dans le cas d'une marque collective, l'utilisateur peut utiliser lui-même la marque, dans le cas d'une marque de garantie, il ne le peut pas. Dans les deux situations, l'agrément du titulaire peut être exigé ou non avant tout usage de la marque conforme au règlement d'usage.

Par conséquent, rien n'exclut la possibilité de marque simple locale ou de territoire. Le dépôt d'une marque simple de ce type ne peut pas conduire à réserver un territoire. Il permet simplement au titulaire de la marque de l'utiliser et de décider qui peut aussi en bénéficier. Nombre de marques de ce type existent, notamment dans le domaine alimentaire.



Exemple : marque déposée par une EURL pour la classe 31

Toutefois, lorsqu'elles sont fondées sur la volonté de promouvoir la valeur socio-culturelle de "proximité des aliments avec le consommateur" (quelle que soit l'échelle), les marques locales ou territoriales relèvent plus de l'objet et de l'esprit des marques collectives que des marques simples.

Le règlement d'usage permet d'associer l'usage de la marque avec des garanties aux consommateurs concernant la localisation des produits, et éventuellement aussi les considérations environnementales ou sociales qui peuvent y être liées. Qu'il existe ou non un agrément obligatoire à l'usage de la marque, c'est le respect de ce règlement qui constitue le sésame pour utiliser la marque. Dans le cas d'une marque de garantie, le fait que le titulaire ne puisse pas être bénéficiaire de la marque (art. L.715-2 CPI) la rend particulièrement adaptée pour poursuivre des objectifs relevant des politiques publiques (type Agriculture biologique), mais la procédure étant plus lourde, les acteurs lui préfèrent une marque collective "simple".



C'est par exemple le cas de la marque collective "Terres de source", détenue par la Collectivité Eau du Bassin Rennais (CEBR), adossée à un cahier des charges (ou RU) portant engagement de chaque entreprise vendant des produits sous cette marque à s'inscrire dans une démarche de progrès aboutissant à l'amélioration de la qualité de l'eau potable.



Marque déposée les classes : 4, 17, 18, 22, 29, 30, 31, 32, 33


3) Licéité de la marque territoriale ou locale : points d'attention

Elle n'existe pas de règles spécifiques pour considérer qu'une marque territoriale ou locale est licite (valide) ou non. Comme pour toutes les autres, elles doivent être composées de signes **disponibles**, c'est-à-dire qui ne sont pas déjà utilisés ; d'où la nécessité de faire une recherche d'antériorité (article L.711-3, CPI). Elles doivent aussi ne pas être uniquement **génériques** ou **descriptives** (article L.711-2, CPI).

L'objectif est que la marque ait un caractère **distinctif**. Or, si une marque locale ou territoriale vise tous les produits en raison de leur seul attachement territorial ou de leur seule "proximité au consommateur", elle pourrait être considérée comme insuffisamment distinctive (art. L 711-2-3e CPI). Il faut donc lier la marque à une caractéristique attribuée aux produits ou services, par exemple la préservation de l'environnement comme dans le cas de la marque  , ou l'accompagner d'un élément distinctif, par exemple en l'associant à un dessin représentatif comme dans le cas d'  . En effet, "la seule circonstance que chacun des éléments de la marque pris séparément, soit dépourvu de caractère distinctif, n'exclut pas que la combinaison qu'ils forment puisse présenter un caractère distinctif" (CJCE, 16 sept. 2004, aff. C-329/02 P, et CJCE, 12 févr. 2004, aff., C-265/00).

Enfin, la marque ne doit pas avoir un caractère **déceptif**, c'est-à-dire créer une confusion telle dans l'esprit du consommateur qu'il s'en trouve trompé sur la nature, la qualité ou la provenance géographique du produit ou du service (art. L 711-2-8e CPI – délit de tromperie : art L.121-2, 1° code de la consommation). Ce serait le cas pour



si certains consommateurs pensent consommer des produits "produits près de chez eux alors qu'ils sont produits ailleurs". Ici, on voit bien l'ambiguïté de la notion de "local" ou de "proximité" car, selon le consommateur, la perception de la circonscription géographique attendue peut varier. Même lorsqu'une délimitation administrative existe, la perception peut différer pour des territoires dont les frontières sont plus discutées comme la Bretagne et la marque  . Il vaut donc mieux trouver le moyen de préciser la zone géographique sur le produit, sur le règlement d'usage, et sur les documents de vente.



©Pierre Guillemin « Distribution de produits alimentaire à la gare de Caen en 2017 »

2.2. L'ACCESSIBILITÉ SOCIALE À L'ALIMENTATION AU PRISME DE LA JUSTICE ALIMENTAIRE

APPRÉHENDER L'ACCESSIBILITÉ PAR LA JUSTICE ALIMENTAIRE

Julien Noel, Camille Hochedez, Émilie Lanciano, Alexandrine Lapoutte, Séverine Saleilles

SAISIR LES INÉGALITÉS EN MATIÈRE D'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

L'analyse des modalités de la gouvernance alimentaire urbaine laisse apparaître d'importantes inégalités en matière d'accès à une alimentation de qualité, envisagée comme un problème de répartition spatiale et d'accès physique à des ressources alimentaires. Cette approche est au fondement de la notion anglo-saxonne de **désert alimentaire** (food desert), ces quartiers urbains défavorisés où les habitants ne peuvent se procurer des aliments (de qualité) à des prix abordables du fait de l'absence de commerces alimentaires et/ou de difficultés à se déplacer pour s'y rendre. Cette problématique d'équipements commerciaux et de desserte territoriale est associée à celle socio-économique des prix des produits et des revenus des individus. En effet, de nombreuses études montrent que la charge du budget consacré par les ménages pour se nourrir est d'autant plus importante que ceux-ci possèdent des niveaux de revenus faibles. Par ailleurs, certains produits demeurent encore symboliquement de profonds marqueurs sociaux ; l'achat de denrées fraîches (fruits et légumes, poissons) et sous labels (biologiques) dans des lieux de distribution particuliers (marchés, commerces de détails, AMAPs...), augmentent ainsi avec le niveau des revenus.

Ces inégalités socio-économiques - voire nutritionnelles - persistent en raison de deux facteurs principaux. D'une part, l'engouement autour des systèmes alimentaires alternatifs ne s'est pas concrétisé dans les faits par une franche ouverture sociale et une inclusion de publics en situation de

précarité. D'autre part, les dispositifs (associatifs) caritatifs qui luttent contre ces phénomènes d'exclusion et d'inégalités, restent limités par des sources d'approvisionnement alimentaire peu axées sur des produits de qualité, frais, locaux, labellisés... (Darrot et Julien, 2018). À ce titre, ces deux dernières décennies, plusieurs formes de contestation de ces inégalités d'accès à une alimentation de qualité pour tous émergent dans les sociétés civiles de pays anglo-saxons. Celles-ci se structurent notamment au sein de mouvements sociaux protestataires envers le système alimentaire actuel (food mouvement), introduisant de profonds débats sur cette question de l'accessibilité autour de la notion de justice alimentaire (food justice).

AMÉLIORER L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS : UNE QUESTION DE JUSTICE...

Une partie des travaux conduits au sein de FRUGAL cherche donc à identifier et décrire l'ensemble des conditions permettant un meilleur accès de toutes les catégories de population à une alimentation saine, localisée et de qualité (sociale, nutritive, environnementale, culturelle), à l'instar des prérogatives politiques fixées en France par le Programme National de l'Alimentation. Une multitude de facteurs d'influence sont ainsi à prendre en compte pour appréhender les ressorts de cette accessibilité à une alimentation de qualité pour tous. Pour ce faire, nous proposons d'analyser les différentes dimensions à l'œuvre dans la notion de **justice alimentaire**, entendue comme « l'ensemble des actions qui cherchent à assurer un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite, transformée, transportée, distribuée, et ingérée » (Gottlieb et Joshi, 2010).

Issue d'un champ d'analyse critique anglo-saxonne, la justice alimentaire se situe à la croisée de différents discours sur le droit à l'alimentation et cible en

particulier (en priorité) les conditions d'accès alimentaire de consommateurs urbains défavorisés. Cette notion traite des objectifs de durabilité des systèmes alimentaires tout en insistant sur les risques d'insécurité (nutritionnel, sanitaire...) et d'injustices (en termes de précarité, de revenus, de classe sociale, de genre, d'origine ethnique...) sous-jacents à ces systèmes. Elle reste souvent appréhendée de deux manières selon Hochedez et Le Gall (2016) : par la négative, elle reflète ce qui est refusé dans le système (agro-)alimentaire dominant, mondialisé et spécialisé, c'est-à-dire les inégalités dans les conditions de production et d'accès aux ressources alimentaires (foncier, prix, culture...) ; par le positif, elle implique une réappropriation citoyenne et une répartition équitable à ces ressources alimentaires au sein de filières de qualité (re)localisées. Comme l'illustre le tableau 1, la justice alimentaire incite à agir simultanément sur trois dimensions majeures : assurer une alimentation de qualité au sens large ; améliorer les formes d'accès à cette alimentation de qualité ; et enfin, lutter contre les racines structurelles des inégalités.

Dimensions de la justice alimentaire	Items	Exemples de pratiques
Assurer une alimentation de qualité	Nutritionnelle Gustative	Garantie de critères de qualité : santé, diététique, goût, plaisir... Diversification des denrées (fruits & légumes, poissons...)
	Écologique	Agro-écologie, biologique Lutte contre le gaspillage / éco-logistique
	Sociale Économique	Commerce équitable, Information sur l'impact social des produits
Améliorer l'accès à l'alimentation de qualité	Spatiale	Implantation équilibrée de l'offre et des équipements commerciaux Facilité de mobilité par une desserte territoriale adaptée
	Financière	Tarification adaptée au niveau de revenus Réduction / efficacité des coûts de service
	Socio-culturelle	Changement/adaptation des/aux habitudes/régimes alimentaires Déconstruction des représentations (classe sociale, genre, race/ethnie)
Lutter contre les inégalités structurelles	Inclusion	Lutte contre les stigmatisations et valorisation des diversités socioculturelles Développement de liens sociaux, convivialité Création d'emplois et d'activités (surtout en zones défavorisées)
	Éducation	Développement de connaissances & de compétences sur l'ensemble des dimensions de l'alimentation (santé, cuisine, environnement, etc.)
	Autonomisation	Intégration des parties prenantes (focus sur les minorités) Renforcement de la démocratie / citoyenneté, empowerment

Tableau 1 : Les principales dimensions de la justice alimentaire

Sources : Thirion, 2014 ; Hochedez & Le Gall, 2016.

Auteurs : Noel J., Hochedez C., Lanciano E., Lapoutte A., Saleilles S., 2017

Cette notion de justice alimentaire implique en premier lieu de répondre aux problèmes **d'insécurité alimentaire** autrement que par la sureté (en volume comme en valeur) de la nourriture. Elle porte donc sur une amélioration des conditions d'accès physique (spatial) et économique de consommateurs (en particulier défavorisés) dans leurs espaces de vie, et encourage sur le plan de la nutrition-santé à consommer d'autres denrées (fruits et légumes frais, produits labellisés). Elle porte surtout intrinsèquement une forme d'engagement "politique" dédié à la **justice sociale**, qui relève d'un enjeu de redistribution des moyens économiques et d'une inclusion reconnaissante des diversités socioculturelles. Cet idéal cherche ainsi à corriger les injustices structurelles marquées par des asymétries de pouvoir et situées dans des différences de genre, de race, de culture, etc. pour établir un cadre permettant la participation pleine et effective des groupes et des minorités les plus vulnérables, au moyen de liens sociaux plus ténus entre les différents acteurs des systèmes alimentaires. Autrement dit, la justice alimentaire aborde aussi (et surtout), au-delà du droit d'accès, la capacité à avoir accès à une alimentation de qualité, c'est-à-dire la **capacité d'autonomisation** (empowerment) à s'approprier, à se faire entendre, et donc à pouvoir exercer une réelle citoyenneté alimentaire. À ce titre, les expériences d'éducation à l'alimentation restent primordiales afin d'accroître les connaissances et les compétences des populations sur les systèmes alimentaires.

LA JUSTICE ALIMENTAIRE À L'ÉCHELLE MÉTROPOLITAINE LOCALE : L'EXEMPLE DE DISPOSITIFS D'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE À LYON, ANGERS ET POITIERS

Dans la lignée d'autres formes d'expérimentations et d'initiatives citoyennes de solidarités alimentaires, certains travaux de FRUGAL cherchent ainsi à questionner les différentes dimensions de cette justice alimentaire actuellement à l'œuvre dans certaines agglomérations. Plusieurs enquêtes de terrain s'intéressent aux dispositifs de meilleure accessibilité alimentaire en produits de qualité (frais, locaux et/ou biologiques) initiés et portés par des acteurs publics et/ou privés auprès de populations en situation de précarité.



Initié par le GESRA, groupement d'une quarantaine d'épicerie sociale et solidaires en Rhône-Alpes/Auvergne, avec le soutien et l'implication d'une dizaine de magasins Biocoop, le projet "Bio'Vrac pour tous" s'est développé dès 2015 dans l'agglomération lyonnaise afin de démocratiser l'accès aux produits bios bruts en vrac (légumineuses) auprès des bénéficiaires des épicerie (Lohier-Fanchini, 2017, Lapoutte et al., 2020).



Sur Angers, les "Filets solidaires" naissent en 2011 du partenariat entre le CCAS de la ville et le Jardin de Cocagne ; ce dispositif consiste à acheter et/ou récupérer des fruits et légumes « abimés » auprès d'agriculteurs et de grossistes, puis de les redistribuer, autour d'une tarification sociale adaptée, sous la forme de filets hebdomadaires dans une douzaine de maisons de quartier auprès d'une population en situation de précarité, mais non éligible à l'aide alimentaire classique (Hérail, 2017).



Enfin, sur Poitiers, le dispositif d'aide alimentaire relocalisée Uniterres est lancé en 2012 par l'Association nationale des épicerie sociale (ANDES). Basée sur un mode participatif et collaboratif, cette action ambitionne d'offrir une stabilité à des producteurs en situation de précarité en leur assurant des revenus fixes plus justes, tout en permettant aux bénéficiaires des épicerie participantes de consommer des produits frais et locaux quotidiennement (Licari, 2017).

VERS UNE ACCESSIBILITÉ ÉLARGIE : JUSTICE AGRI-ALIMENTAIRE ET DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

Que retenir de ces dispositifs métropolitains d'accessibilité à une alimentation de qualité du point de vue de la justice alimentaire ? Globalement, ces projets contribuent au développement d'une alimentation plus diversifiée et régulière en produits frais/en vrac, locaux/bios (fruits et légumes, légumineuses) pour les bénéficiaires, dans un souci d'équilibre économique et financier (coûts adaptés), nutritionnel et sanitaire (qualité supérieure), mais également de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils concourent par ailleurs à atténuer l'isolement des personnes en situation de précarité au sein de lieux d'accueil et de distribution pensés comme vecteurs de partage, de lien social et de convivialité. Ils participent enfin à la construction de dynamiques territoriales basées sur des logiques partenariales plus affinitaires, notamment entre les bénévoles et les bénéficiaires de ces dispositifs, au moyen d'animations et de formations diverses en matière d'éducation à l'alimentation.

Subsistent toutefois dans ces trois dispositifs des insuffisances communes en matière de composition des denrées fournies (redondance, détérioration...) ou d'implication active de certains acteurs (opérateurs en amont, bénéficiaires). La construction de ces filets locaux d'accessibilité alimentaire de qualité reste cantonnée à des politiques de type réparatrices et peine quelque peu à remettre en cause les systèmes producteurs d'inégalités structurelles. Ces "nouveaux" dispositifs d'approvisionnement doivent donc s'accompagner d'actions d'éducation – au sens de sensibilisation et non d'imposition – afin que les adhérents puissent se saisir des enjeux (sanitaires, nutritionnels, économiques) liés à ces opérations sensées contribuer à leur "requalifications" sociales et morales.

In fine, la problématisation des relations entre alimentation, agriculture et justice reste incomplète. Une majorité d'études sur l'agriculture péri-urbaine en oublie certains aspects sociaux et économiques, soit en n'abordant pas le cadre conceptuel de la justice, soit en ne la considérant pas comme une activité productive, soit en ne plaçant la focale que sur la consommation

des populations marginalisées. Certaines recherches se proposent donc d'élargir cette question de l'accessibilité autour des notions de **justice agri-alimentaire** (agri-food justice) et de **démocratie alimentaire** (food democracy). Ceci afin de recentrer les débats autour des producteurs et des ressources agricoles, et plus largement autour des capacités des citoyens à se saisir de l'alimentation comme une forme politique pour choisir et décider de leurs choix. Le caractère éminemment politisé de cette question alimentaire façonne ainsi un jeu de régulation qui dépend des acteurs qui la prennent en charge, et dessine des formes de gouvernance autour de cette prise en charge qui invite à de nouvelles modalités d'action fondées sur une convergence des politiques publiques et des initiatives citoyennes afin de mieux articuler les liens entre producteurs et mangeurs.

Pour en savoir plus

- Darrot C., Noel J. (2018), "Les solidarités alimentaires territorialisées en Bretagne", Anthropology of food, n°12, special issue "Alimentation et mouvements sociaux", 17 p. URL: <https://aof.revues.org>
- Hérail L. (2017), Les filets solidaires à Angers. Etat des lieux et perspective d'une expérience de solidarité alimentaire, mémoire de M1, Université d'Angers, 40 p.
- Hochedez C., Le Gall J. (2016), "Justice alimentaire et agriculture", Justice spatiale, Dossier "Justice Alimentaire et Agriculture", n°9, 31 p. URL: http://www.jssj.org/wp-content/uploads/2016/02/JSSJ9_00_FR.pdf
- Licari J. (2017), La connexion entre les zones rurales et urbaines à travers l'accessibilité alimentaire des populations défavorisées. Une approche par l'aide alimentaire : les épicerie solidaires dans deux quartiers de Poitiers, Mémoire de M1, Université de Poitiers, 136 p.
- Lapoutte A., Lohier-Fanchini C. et Saleilles S. (2020), De l'aide à la justice alimentaire : Etude d'un partenariat entre Biocoop et des épicerie sociale et solidaires, In Combes-Joret M. et Lethielleux L., L'exemplarité dans l'économie sociale et solidaire : initiatives inspirantes et modèles novateurs, éditions EPURE, p. 271-301.
- Lohier-Fanchini C. (2017), De l'aide à la justice alimentaire: innovation partenariale dans les épicerie sociale et solidaires, Mémoire de M2, Université de Lyon 2, 80 p.
- Noel J., Hochedez C., Lanciano E., Lapoutte A., Saleilles S. (2017), Appréhender la justice alimentaire dans les dispositifs d'accès à une alimentation de qualité pour tous, session spéciale PSDR "nouveaux enjeux alimentaires", Journées de Recherches en Sciences Sociales de la SFER, Lyon, 14-15 décembre.

PRATIQUES ORGANISATIONNELLES ET MODÈLES D'AFFAIRES POUR LA JUSTICE ALIMENTAIRE

Lanciano Emilie, Lapoutte Alexandrine, Saleilles Séverine

L'Accès à l'Alimentation de Qualité pour Tous (AAQT) constitue non seulement un impératif d'action publique mais également une mission pour une diversité d'organisations, généralement ancrées dans l'Economie Sociale et Solidaire. Afin de caractériser ces innovations organisationnelles et comprendre comment consolider et pérenniser leurs pratiques, une équipe de chercheuse en sciences de gestion a opérationnalisé le concept de justice alimentaire pour décrypter les dispositifs d'AAQT. L'équipe s'est intéressée aux modèles d'affaires de ces organisations, ainsi qu'à la traduction de la justice alimentaire en pratiques au sein des organisations.

La justice alimentaire pour décrypter les dispositifs d'AAQT

Issue d'un champ d'analyse critique anglo-saxonne, la justice alimentaire incite à agir simultanément sur trois dimensions majeures : assurer une alimentation de qualité au sens large ; améliorer les formes d'accès à cette alimentation de qualité ; et enfin, lutter contre les racines structurelles des inégalités (Hochedez et Le Gall, 2016). Ce cadre invite à focaliser sur les injustices et les inégalités (socio-économiques, mais aussi de race, d'ethnicité et de genre) à l'origine des iniquités d'accès et de participation aux différentes dimensions du système alimentaire. Au-delà des questions de justice spatiale distributive, il s'agit donc de s'intéresser à celles de justice procédurale et représentationnelle.

Pour en savoir plus, cf. 4 pages FRUGAL "Appréhender l'accessibilité par la justice alimentaire".

Les 6 dispositifs d'AAQT étudiés sur la métropole de Lyon

L'analyse porte de façon spécifique sur six organisations ancrées sur le territoire de la métropole lyonnaise. Le territoire se caractérise par de fortes

inégalités socio-territoriales avec des difficultés d'accès à l'emploi et à l'alimentation durable. Les organisations que nous considérons s'inscrivent dans le contexte du développement des circuits de proximité mais elles ont pour objectif la prise en charge des problématiques de la justice alimentaire et d'accès à l'alimentation durable. Ces 6 organisations ont toutes le statut associatif et développent une activité économique autonome. L'Arbralégumes et A2PC livrent des paniers alimentaires provenant de producteurs locaux du territoire et organisent des événements de sensibilisation. La Passerelle d'Eau de Robec fait partie du réseau des épicerie sociale et solidaires, le GESRA. Elle est un lieu de distribution de denrées alimentaires auprès de personnes dites bénéficiaires, mais également de consommateurs dits solidaires. Elle offre en outre un soutien aux personnes et notamment des animations de sensibilisation à l'agriculture paysanne et l'alimentation durable. VRAC est une association de groupement d'achats de produits alimentaires et d'hygiène dans certains quartiers populaires de la métropole de Lyon. Elle est soutenue par à des bailleurs sociaux. La Marmite Urbaine développe une activité de traiteur et mène, en parallèle, des actions de sensibilisation à la cuisine et aux produits locaux, via la culture de jardins, dans des quartiers dits populaires. Enfin, la Légumerie est une association de promotion de l'agriculture urbaine comme outil de production nourricière et de développement social et écologique. Elle prend en charge l'organisation et la gestion de jardins collectifs et partagés sur le territoire lyonnais et développe des actions de sensibilisation et de distribution des produits issus des jardins. La grande partie de ces organisations déploient leurs activités sur des territoires cibles de la politique de la ville et bénéficient à ce titre de subventions ou de soutiens publics locaux.

Qu'est-ce que signifie faire de la justice alimentaire pour des organisations ?

Un premier travail de l'équipe a été de rendre compte des innovations que ces organisations produisent. Pour chaque gradient de la justice alimentaire, nous avons repéré une diversité de pratiques.

Niveaux	Pratiques de justice alimentaire	Arbralégumes A2PCV	Marmite Urbaine	La légumerie	VRAC	Passerelle d'Eau de Robec
Améliorer l'accès à une alimentation de qualité						
Accessibilité spatiale	Implanter des espaces d'alimentation saine (magasin, atelier, jardins) dans les quartiers populaires		X	X	X	X
	Faire connaître cette offre auprès de la population cible (ex: travailleurs sociaux comme prescripteurs)				X	X
Accessibilité pratique	Créer une adéquation entre l'offre et les besoins, intérêts et modes de vie de la population cible (ex: enquêtes, produits culturellement adaptés)		X		X	X
Accessibilité économique	Réduction de prix pour la population cible	X	X	X	X	X
	Réduction des coûts de distribution (locaux, bénévolat, etc.)				X	X
	Négociation des prix avec les fournisseurs (non agriculteurs)				X	X
	Recherche de produits de qualité aux prix les plus bas possibles: dons, partenariats caritatifs, etc.					X
Assurer une alimentation de qualité						
Alimentation saine pour l'homme	Sensibiliser les habitants à l'alimentation durable (jardiner, cuisiner les produits bruts, etc.)		X	X	X	X
	Influencer l'achat de produits nutritionnellement bons (ex: étiquetage)					X
Alimentation saine pour la planète	Soutien à l'agriculture paysanne: paiement en avance, solidarité en cas d'intempérie, contrat d'engagement, etc.	X				
	Choix de produits biologiques, réduction des trajets et déchets, etc.	X	X	X	X	X
Alimentation saine pour l'économie	Faire du commerce équitable avec les fournisseurs	X	X	X	X	
	Adopter une gouvernance démocratique	X	X	X	X	X
Lutter contre les inégalités structurelles						
Inclusion sociale et économique	Mélanger clients favorisés et défavorisés	X		X	X	X
	Créer de l'activité, voire de l'emploi, dans les quartiers populaires		X		X	X
	Accompagnement projet personnel (travail social)					X
Autonomisation Empowerment	Valoriser les compétences des habitants (concours, expositions, livres, etc.)				X	
	Développer les compétences en jardinage/cuisine de la population cible		X	X		X
	Développer des liens entre agriculteurs et population cible (ex: visites de fermes)	X			X	
	Inclusion des bénéficiaires dans la gouvernance					X

Tableau 1 - Pratiques de justice alimentaire identifiées dans les cas

DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

Quels modèles d'affaires pour la justice alimentaire ?

Les dispositifs d'AAQT étudiés sont confrontés à un double défi : générer à la fois de la valeur économique (sans laquelle il est difficile à la structure de survivre) et sociale (qui est leur raison d'être). C'est pourquoi il est important d'étudier la façon dont ces initiatives génèrent de la valeur économique et la redistribuent, en d'autres termes, leur modèle d'affaires. La notion de modèle d'affaires (business model en anglais), issue des sciences de gestion et du monde de l'entreprise, peut provoquer des incompréhensions, notamment chez des associations. Pourtant, il s'agit d'un outil d'analyse qui permet de mieux comprendre la façon dont elles fonctionnent, les enjeux auxquels elles sont confrontées et donc les pistes pour assurer leur pérennité.

Une typologie inspirée des recherches sur les modèles d'affaires des entreprises sociales

Santos et al. (2015) proposent une typologie de modèles d'affaires, selon deux axes, que structurent deux questions que les organisations sociales doivent se poser.

Votre impact social est-il généré directement par la relation commerciale avec vos clients ?

Le premier axe a trait aux modalités de génération de l'impact social. Celui-ci peut être :

- Direct, lorsque c'est la relation commerciale qui crée le bénéfice social.
- Indirect, lorsqu'une intervention supplémentaire est nécessaire pour atteindre l'objectif social.

Vos clients sont-ils vos bénéficiaires ?

Le deuxième axe correspond à la nature des clients (ceux qui payent pour le service rendu) et des bénéficiaires (ceux qui bénéficient directement de l'impact social de la structure) :

- Soit les clients et les bénéficiaires finaux coïncident
 - Soit les clients diffèrent des bénéficiaires finaux.
- C'est le cas notamment quand la structure développe une activité commerciale sur un segment autre que celui qui répond à sa mission sociale pour pouvoir utiliser la marge dégagée à des activités à un impact social. Mais c'est aussi le cas des structures où les subventions représentent l'essentiel des revenus et

qui doivent définir une proposition de valeur pour ces financeurs, et des services dédiés (potentiellement incompatibles avec la mission sociale).

SANTOS F., PACHE AC., BIRKHOLZ C., 2015. Making Hybrids Work: Aligning Business Models and Organizational Design for Social Enterprises. *California Management Review*. Vol. 57, n° 3, p. 36-58

La typologie propose quatre modèles d'affaires pour la justice alimentaire qui ont chacun des enjeux propres :

- Les hybrides marchands dont les bénéficiaires sont les clients et qui génèrent un impact social direct, comme, par exemple, la distribution de paniers alimentaires avec un tarif solidaire. Pour elles, le risque est de ne pas atteindre les clients/bénéficiaires finaux, même en assurant des prix plus bas. En effet, l'accessibilité n'est pas seulement une question financière, il peut également y avoir des dimensions spatiales (lieu de distribution inaccessible), pratiques (emploi du temps non compatible avec la collecte d'un panier), symboliques (sentiment que cette alimentation n'est "pas pour nous"). Pour contrer ce phénomène, les organisations doivent alors faire attention à bien écouter leurs bénéficiaires pour s'assurer de traiter toutes les dimensions à la fois.
- Les hybrides segmentés dont les bénéficiaires ne sont pas les clients, et qui génèrent un impact social direct, comme la Marmite urbaine (dont l'activité de traiteur, qui s'adresse à des entreprises, lui permet de financer ses activités d'agriculture urbaine dans un quartier défavorisé) ou la Légumerie qui gère des espaces de production maraîchère en ville. Pour ces dernières, le risque existe que l'une des branches de l'activité, la plus lucrative, prenne le dessus sur celle qui cherche à générer des bénéfices sociaux. Pour contrer ce risque, l'inclusion de représentants des bénéficiaires dans la gouvernance des structures est important.
- Les hybrides publics dont les bénéficiaires ne sont pas les clients, et qui génèrent un impact social de façon indirecte. Par exemple, Vrac s'appuie sur des financements de bailleurs sociaux pour mettre en place des commandes alimentaires groupées pour les habitants. Dans la mesure où ils financent

l'action, les bailleurs peuvent être considérés comme des "clients". Le risque, ici, est que les différentes dimensions de l'initiative (emploi, formation, activité alimentaire) entrent en concurrence et qu'il faille faire des arbitrages entre les deux missions.

- Les hybrides autonomes dont les revenus sont majoritairement issus des ventes aux bénéficiaires et qui génèrent un impact social de façon indirecte, comme, par exemple, l'épicerie sociale et solidaire La Passerelle d'Eau de Robec. Ici, le risque peut être celui d'une trop forte focalisation sur les populations les plus démunies et de ne pas parvenir à décloisonner et organiser la mixité.

La justice alimentaire, une mission plurielle

Certaines organisations s'axent davantage sur la sécurité alimentaire, le développement durable et la solidarité avec les producteurs. D'autres privilégient

un travail d'éducation et d'autonomisation des consommateurs défavorisés, quitte à reléguer au second plan la solidarité avec les producteurs. A chaque fois nous constatons des modes de réalisation de la relation commerciale différente. Ainsi se dessine une action de solidarité tournée vers des publics différents. Nous avons mis en évidence une certaine spécialisation des organisations. La mission de justice alimentaire est difficilement atteignable par une organisation isolée. Se pose dès lors la question des complémentarités entre les organisations sur le territoire.

Pour en savoir plus

- Lanciano E., Lapoutte A., Saleilles S. (2019), What Business Model for Food Justice ?, *Systèmes Alimentaires - Food Systems* n°4, p. 159-183
- Urban Food Futures, Accès à l'alimentation en ville : pas de développement des initiatives sans compréhension de leur modèle d'affaires, 2018.

		Bénéficiaires = clients	Bénéficiaires ≠ clients
Lien entre activité économique et impact social	Direct Focus sur la qualité alimentaire	<i>Modèles d'affaires</i> Hybrides marchands <i>Pratiques de justice alimentaires</i> Accessibilité économique Assurer alimentation saine pour l'économie et la planète	<i>Modèles d'affaires</i> Hybrides segmentés <i>Pratiques de justice alimentaires</i> Accessibilité économique et spatiale Assurer alimentation saine pour l'homme et l'économie Inclusion sociale et éducation
	Indirect Focus sur la justice alimentaire	<i>Modèles d'affaires</i> Hybrides autonomes <i>Pratiques de justice alimentaires</i> Accessibilité économique, pratique et spatiale Assurer alimentation saine pour l'homme et l'économie inclusion sociale/économique, éducation, gouvernance inclusive	<i>Modèles d'affaires</i> Hybrides publics <i>Pratiques de justice alimentaires</i> Accessibilité économique, pratique et spatiale Assurer alimentation saine pour l'homme et l'économie Liens sociaux, valorisation et éducation

Tableau 2
Typologie de modèles d'affaires pour la justice alimentaire

OUTIL D'AUTODIAGNOSTIC DES PRATIQUES D'ACCÈS À L'ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS

Emilie Lanciano et Séverine Saleilles

Dans le cadre du projet Frugal, une équipe de chercheuses en Sciences de Gestion (Emilie Lanciano et Séverine Saleilles) a conçu un questionnaire auto-administré en ligne, qui constitue un outil d'autodiagnostic des organisations sur leurs pratiques d'accès à une alimentation de qualité pour tous. L'objectif est de participer à réduire les inégalités d'accès à l'alimentation de qualité, en permettant :

- Aux organisations de mieux connaître leurs marges de progrès en matière d'Accès à l'Alimentation de Qualité pour Tous;
- Aux acteurs publics de mieux connaître les pratiques de justice alimentaire sur leur territoire, et ainsi d'intervenir de manière plus efficace dans le cadre de leurs politiques d'accessibilité sociale à l'alimentation.

LE CONTEXTE

Ce projet provient de deux constats principaux :

Les inégalités d'accès à l'alimentation de qualité sont encore trop importantes au sein des villes.

Le développement des circuits courts alimentaires et la mise à l'agenda politique de la question des systèmes alimentaires durables ne se sont pas concrétisés dans les faits par une franche ouverture sociale et une inclusion de publics en situation de précarité. Des politiques publiques d'accessibilité sociale à l'alimentation se sont mises en place, mais elles restent essentiellement de type réparatrice et peinent à remettre en cause les systèmes producteurs d'inégalités structurelles. Par ailleurs, les dispositifs (associatifs) caritatifs qui luttent contre ces phénomènes d'exclusion et d'inégalités restent limités par des sources d'approvisionnement alimentaire peu axées sur des produits de qualité, frais, locaux et labellisés.

Les pratiques en matière d'accessibilité alimentaire sont encore trop peu connues, notamment dans le secteur privé.

Les décideurs publics ont une vision restreinte des pratiques des organisations dans ce domaine, car peu de moyens permettent de les identifier précisément. Deux questions importantes restent sans réponses satisfaisantes : quelle est la place occupée par la justice alimentaire dans les entreprises de distribution alimentaire ? Quels sont les leviers de pérennisation et de développement des modèles économiques qui intègrent efficacement les multiples enjeux associés à la justice alimentaire ?

QU'EST-CE QUE L'ACCESSIBILITE A L'ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS ?

Dans cet outil, l'accessibilité alimentaire de qualité pour tous est appréhendée sous l'angle de la notion de justice alimentaire (Hochedez, Le Gall, 2016). Elle incite à agir simultanément sur trois dimensions majeures :

1. La qualité de l'alimentation au sens large : il s'agit d'assurer une alimentation sûre et saine pour l'homme, l'environnement et l'économie ;
2. Les formes d'accès à cette alimentation de qualité : il s'agit de la rendre accessible d'un point de vue économique, spatial, social et culturel ;
3. L'égalité d'accès à cette alimentation : il s'agit de lutter contre les racines structurelles des inégalités, en agissant sur la capacité réelle des individus à accéder à cette alimentation (capacité d'autonomisation, capacité à s'approprier une alimentation de qualité, capacité à exercer une vraie citoyenneté alimentaire).

PRESENTATION DE L'OUTIL

LA CIBLE

L'outil s'adresse à toute organisation, quel que soit le statut, qui mène des actions en faveur de l'accès à une alimentation de qualité. Les activités de distribution de denrées alimentaires sont les premières concernées.

LE FONCTIONNEMENT

Un questionnaire d'une durée de 30 minutes environ est auto-administré en ligne. Un diagnostic est automatiquement généré en fonction des réponses. Le questionnaire est anonyme mais les acteurs ont la possibilité de laisser leurs coordonnées. Il est également possible de réaliser à partir du diagnostic des traitements sélectifs pour des collectifs d'acteurs, ou avec une entrée territoriale.

LE CONTENU

La première partie du questionnaire vise à déterminer l'organisation et son approche de l'accès à l'alimentation de qualité pour tous : caractéristiques de l'organisation et manière dont l'accessibilité alimentaire pour tous est appréhendée par l'organisation (la place qu'elle occupe, les formes que cela prend).

La deuxième partie vise à (auto)évaluer les pratiques d'accès à l'alimentation de qualité pour tous mises en œuvre au sein de l'organisation, à partir d'une liste de pratiques prédéfinies portant sur plusieurs thématiques : proposer une alimentation de qualité accessible, sensibiliser ses clients et salariés/bénévoles à l'alimentation de qualité, toucher ceux qui n'ont pas accès à une alimentation de qualité, intégrer les parties prenantes aux décisions de l'organisation.

Lien vers le questionnaire : <http://bit.ly/2DiQMYU>

LE RESULTAT

Les éléments de diagnostic automatiquement générés sont présentés en quatre parties.

1. Votre organisation et l'accès à l'alimentation de qualité pour tous : présente une synthèse de la manière dont l'organisation considère l'accès à l'alimentation de qualité pour tous, à partir des réponses fournies.

2. Vos pratiques d'accès à l'alimentation de qualité pour tous : présente une synthèse évaluative des pratiques mises en œuvre par l'organisation. Cela lui permet de mettre en vis-à-vis sa vision de l'accessibilité avec la réalité de ses pratiques et de repérer les marges de progrès possibles.
3. Vos pratiques pour donner du pouvoir à vos parties prenantes et interagir avec votre environnement local en faveur de l'accès à une alimentation de qualité pour tous.
4. Votre fonctionnement pour permettre ces pratiques : présente le modèle économique de l'organisation.

EXEMPLE COMMENTE D'AUTODIAGNOSTIC : L'ASSOCIATION LEGUM'AU LOGIS

L'association Légum'au Logis, créée en 2012 sur le quartier populaire des Buers à Villeurbanne (69) avec le soutien du bailleur social Est Métropole Habitat, vise à rendre accessible à tous une alimentation saine et de qualité. Elle souhaite faire de l'alimentation un vecteur de lien social - notamment à destination de personnes isolées ou fragilisées - et d'animation de quartier. Pour ce faire, elle propose chaque semaine des paniers de produits paysans en circuit-court (fruits, légumes, laitages) avec un système flexible et solidaire, et développe des animations autour de l'alimentation (visites de fermes, ateliers de cuisine etc.).

Depuis mars 2015, Légum'au Logis porte par ailleurs un groupement d'achat VRAC, qui propose chaque mois des produits de qualité à un prix abordable (épicerie sèche / hygiène).

(Plus d'infos : <http://legumaulogis.fr>)

Association
Légum'au Logis



Légum'au Logis a été l'un des premiers répondant au questionnaire sur les pratiques d'accès à l'alimentation de qualité pour tous. Son résultat d'autodiagnostic est présenté ici à titre d'exemple.

DÉCRYPTER LE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ACTEURS ET LEURS DÉCISIONS

Planche 1 : "Votre organisation et l'accès à l'alimentation de qualité pour tous"

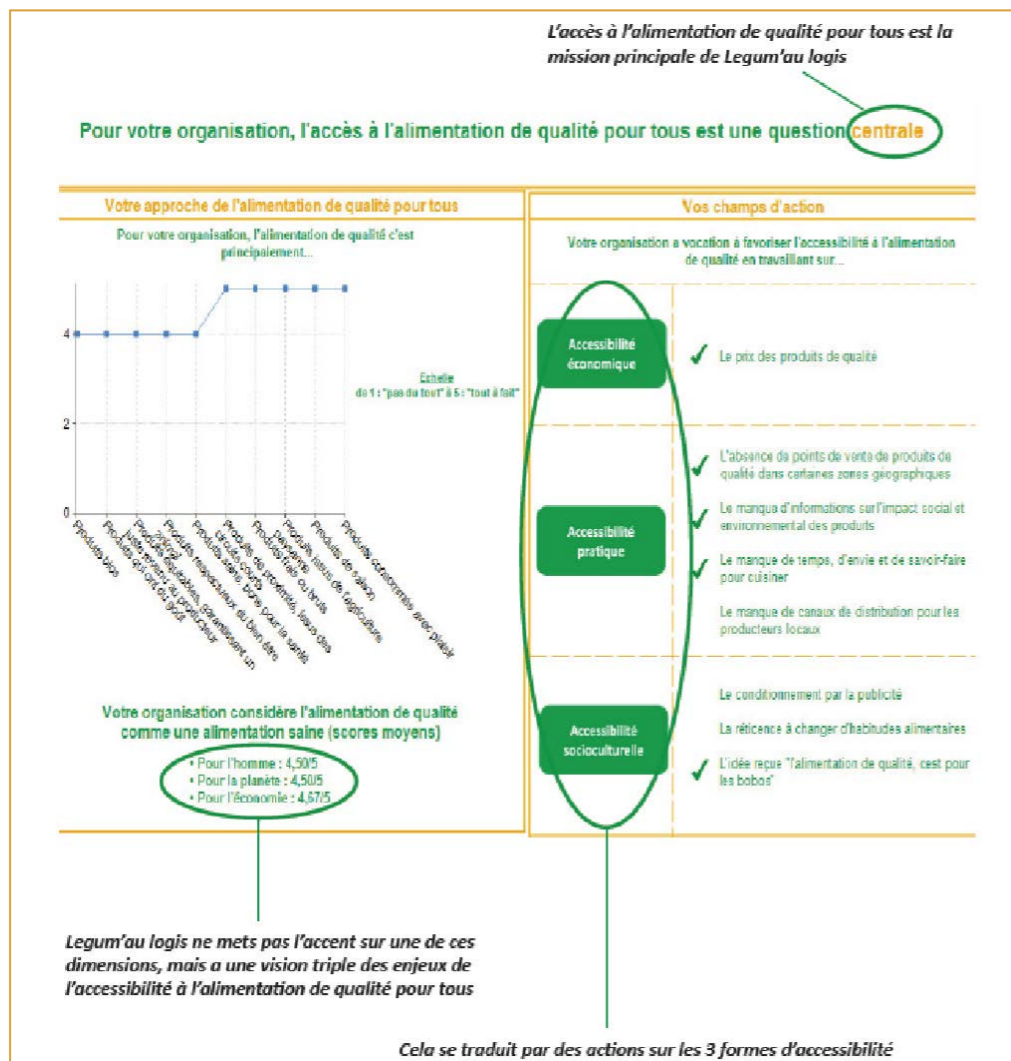
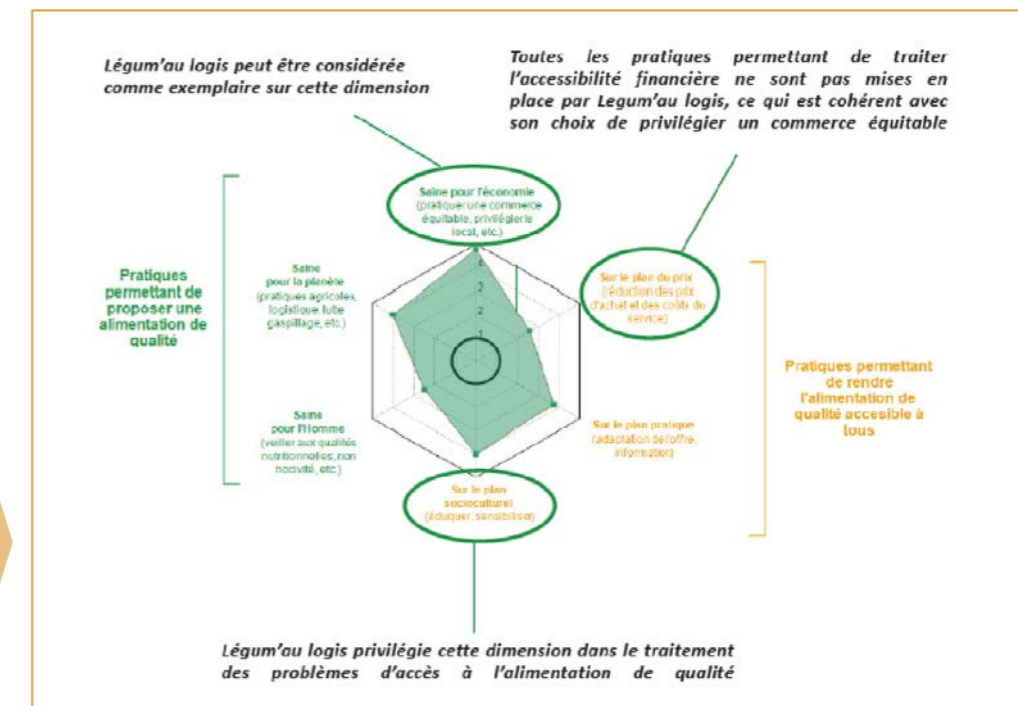


Planche 2 : "Vos pratiques pour favoriser l'accès à l'alimentation de qualité pour tous et vos marges de progrès"



Cette deuxième planche est accompagnée d'une restitution de l'autoévaluation de chaque pratique. Ceci permet à l'organisation d'identifier ses marges de progrès mais aussi de mieux comprendre le radar.

Ce que mon organisation fait pour sensibiliser ses clients, salariés et/ou bénévoles à l'alimentation de qualité	1. Pas mise en place	2	3	4	5. Exemplaire
Informez nos clients sur les qualités nutritionnelles et l'impact social et environnemental de nos produits: étiquetage, conseils de vente, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Informez nos clients sur la composition du prix final (répartition des marges et coûts) de nos produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Accompagnez nos clients dans la transformation de leurs pratiques: ateliers cuisine, jardinage, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Développez les échanges entre producteurs et clients (visites de ferme...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Développez du lien social et de l'entraide entre les clients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rassemblez régulièrement l'avis de nos clients pour améliorer notre offre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sensibilisez nos salariés et bénévoles à l'alimentation de qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Le radar restitue 6 scores concernant les pratiques en termes d'AAQT.

3 scores portent sur la dimension "qualité" de l'AAQT. Les pratiques ont été regroupées en 3 catégories selon qu'elles permettent de proposer une alimentation saine pour l'économie, pour la planète ou pour l'homme. Les scores obtenus à ces 3 dimensions peuvent être comparés à ceux caractérisant la vision de l'organisation (cf. partie gauche de la planche1).

3 scores portent sur la dimension "pour tous" de l'AAQT. Les pratiques ont été regroupées en 3 catégories selon que l'accessibilité travaillée le soit sur le plan du prix, sur le plan pratique ou sur le plan socioculturel. Les scores obtenus à ces 3 dimensions peuvent être comparés à ceux caractérisant les champs d'action privilégiés de l'organisation (cf. partie droite de la planche1).

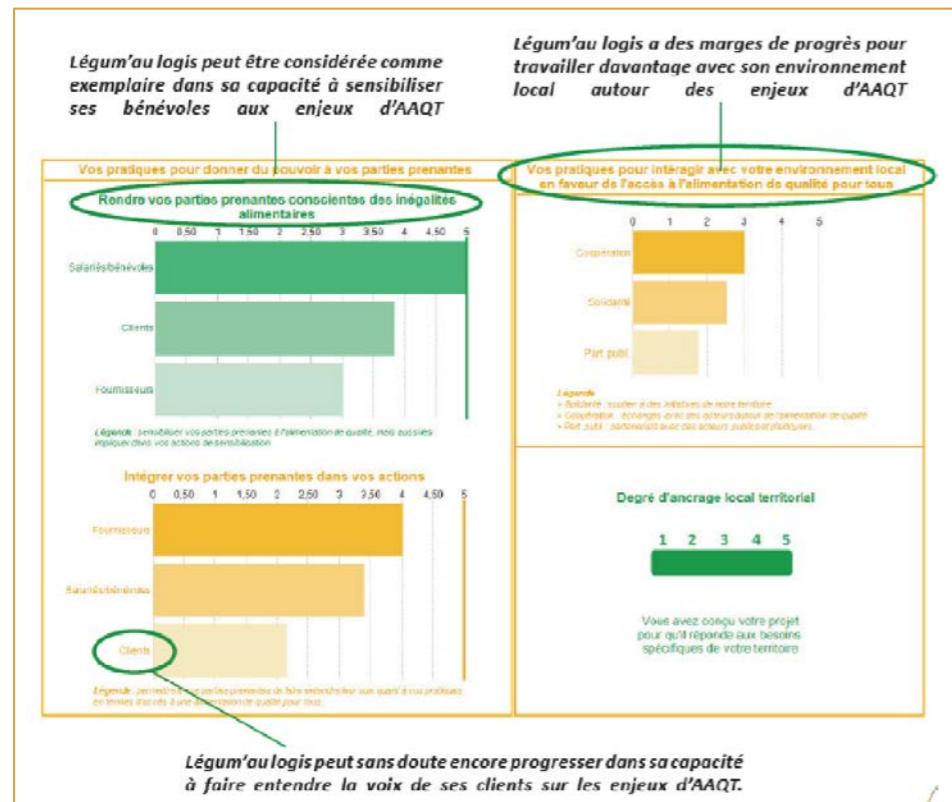


Planche 3 : "Vos pratiques pour donner du pouvoir à vos parties prenantes et interagir avec l'environnement local en faveur de l'accès à l'alimentation de qualité pour tous"

"Cet outil d'autodiagnostic nous a permis de faire un état des lieux global sur nos activités en lien avec l'accès à l'alimentation de qualité pour tous : voir où on en est, et vers où on peut aller. Dans un contexte de restructuration, rendu nécessaire notamment par la baisse des subventions publiques, il nous sera particulièrement utile pour entamer des phases de réflexion prospectives sur notre mode de fonctionnement et nos activités. Il pourra aussi appuyer judicieusement notre communication. L'analyse globale produite à partir des réponses au questionnaire nous sera tout autant profitable : à partir des retours d'expériences d'autres structures présentes sur le territoire, exerçant des activités similaires ou différentes à la nôtre, nous pourrions capitaliser sur des bonnes pratiques et identifier des complémentarités possibles".

Eléna Vitte, Chargée de développement associatif chez Légum'au Logis

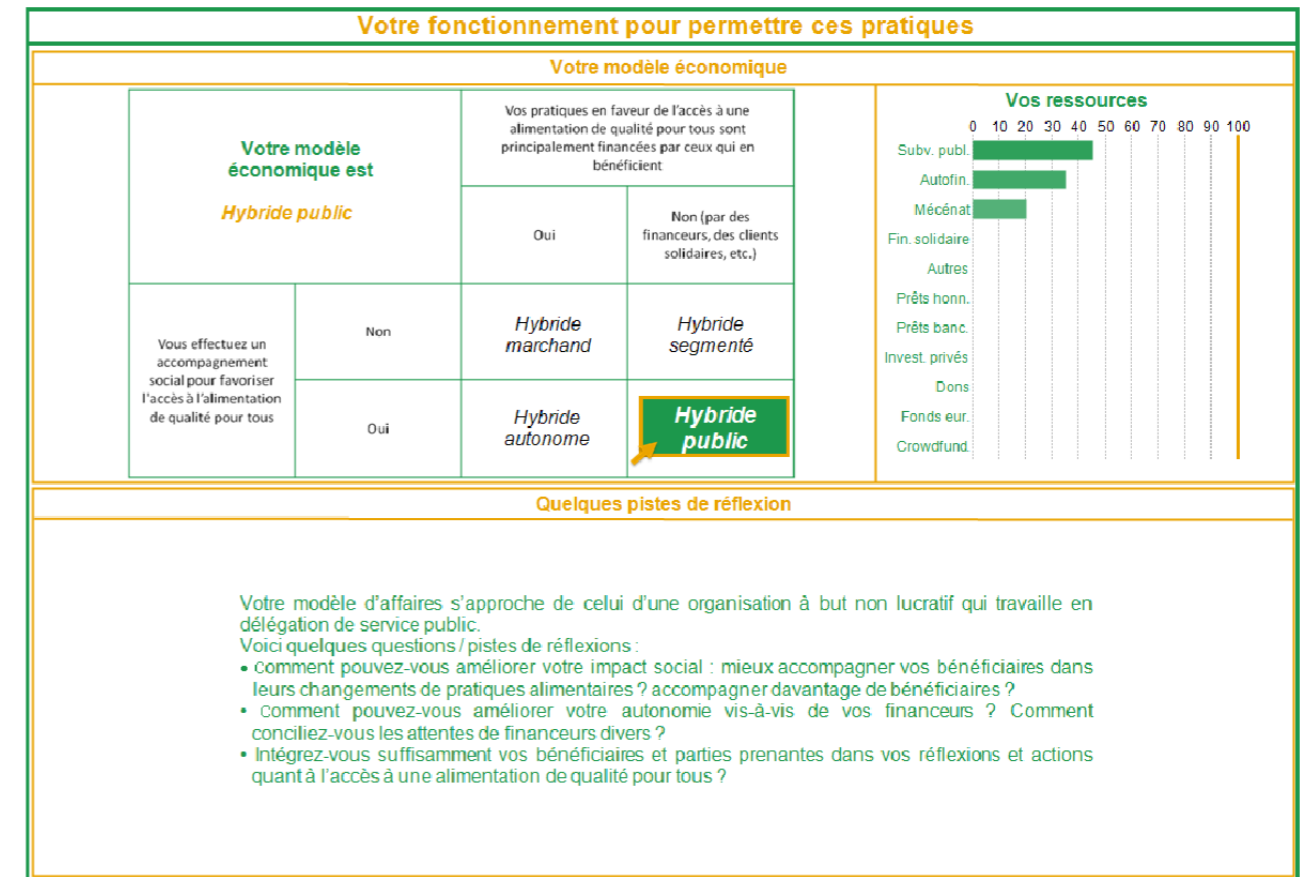


Planche 4 : "Votre fonctionnement pour permettre ces pratiques"

Sur cette dernière planche, l'un des quatre modèles économiques ou "modèles d'affaires" suivants est présenté en fonction des réponses :

- hybride marchand : structures dont l'activité est majoritairement financée par les ventes aux bénéficiaires et qui génèrent un impact social direct ;
- hybride autonome : structures dont l'activité est majoritairement financée par les ventes aux bénéficiaires et qui génèrent un impact social de façon indirecte ;
- hybride segmenté : structures dont les bénéficiaires ne sont pas les clients, et qui génèrent un impact social direct ;
- hybride public : structures dont les bénéficiaires ne sont pas les clients, et qui génèrent un impact social de façon indirecte.

Des pistes de réflexion adaptées à chacun des modèles sont proposées à l'organisation pour améliorer son efficacité économique.

LES OBJECTIFS ATTENDUS DU PROJET

DES OBJECTIFS POUR LES ORGANISATIONS

- Permettre un retour réflexif sur leur conception de l'accessibilité à l'alimentation de qualité pour tous, sur leur stratégie et sur leurs pratiques en la matière ;
- Mieux identifier les freins et les marges de progrès possibles ;
- Mieux comprendre la façon dont elles fonctionnent et identifier les leviers pour pérenniser leur modèle économique.

DES OBJECTIFS POUR LES COLLECTIVITES

- Connaître et cartographier les pratiques de justice alimentaire mises en place par des organisations sur leur territoire ;
- Identifier les complémentarités entre organisations (possibles collaborations/ alliances) et les initiatives « exemplaires » sur certaines dimensions ;
- Intervenir ainsi de manière plus cohérente et efficace dans le cadre de leurs politiques d'accessibilité sociale à l'alimentation.

DES OBJECTIFS SCIENTIFIQUES

- Disposer de données quantitatives sur les pratiques de justice alimentaire ;
- Opérationnaliser le concept de justice alimentaire ;
- Mieux appréhender les modèles économiques hybrides ;

CONTACTS

Emilie Lanciano - emilie.lanciano@univ-lyon2.fr

Séverine Saleilles - severine.saleilles@univ-lyon1.fr

Sources :

- Lanciano E., Saleilles S. (2019), Diagnostiquer les pratiques pour favoriser l'accès à l'alimentation de qualité pour tous, 7^{èmes} rencontres du GESS, Valence, 12-13 décembre 2019

Pour citer ce document :

- Lanciano E., Saleilles S., Montegu D., Outil d'autodiagnostic des pratiques d'accès à l'alimentation de qualité pour tous : note de présentation, projet Frugal, 2018

ACCESSIBILITÉ SOCIALE À L'ALIMENTATION DURABLE. ÉTAT DES LIEUX DES PRATIQUES ALIMENTAIRES D'UN PUBLIC DIT EN SITUATION DE PRÉCARITÉ À RENNES

Amadis Guillorel-Obregon et Catherine Darrot

LES QUESTIONS TRAITÉES :

En quelle mesure des personnes en situation économique difficile pourraient bénéficier d'un accès facilité à une alimentation qualifiée de durable ? La recherche montre

- Comment s'alimente le public cible à Rennes
- Quelle est sa représentation de l'alimentation durable et son accès effectif à celle-ci
- Quels seraient les transpositions possibles au domaine alimentaire du dispositif d'accès économiquement facilité à la culture déjà existant dans Rennes Métropole (grâce au dispositif "Carte sortir" qui subventionne pour ce type de public l'accès à la vie culturelle, sportive et du loisir).

LES METHODES MISES EN OEUVRE :

Pour cela, il a été choisi de traiter les 3 questions de recherche avec des méthodologies différentes et complémentaires.

Dans quelle mesure serait-il judicieux de s'inspirer du dispositif d'accès subventionné à la culture pour les personnes à bas revenus, pour construire un dispositif d'accès à l'alimentation durable ?

Hypothèse 1.1 : La philosophie du dispositif d'accès à la culture pour les rennais à bas revenu (Carte Sortir !) semble pouvoir s'appliquer pour répondre à l'objectif d'accès à l'alimentation durable. Cette hypothèse vient des commanditaires qui connaissent le dispositif Sortir ! et voyaient son intérêt pour l'accès à l'alimentation durable.

Hypothèse 1.2 : La délimitation du public Sortir ! ne semble pas embrasser toute la population précaire qui pourrait faire l'objet d'une éventuelle politique alimentaire. Cette hypothèse est issue d'un croisement

entre une première exploration du public du dispositif Sortir ! et le public cible de l'aide alimentaire.

Le test de ces hypothèses s'est basé sur la bibliographie et des entretiens semi-directifs avec 8 acteurs clés, ainsi que sur une position d'observation participante lors de temps forts de l'action sociale à Rennes

Comment s'alimente le public cible ?

Hypothèse 2.1 : La population précaire ciblée, qui semble très hétérogène (Bresson, 2015 ; Pierret, 2013 ; Poulain, 2008), serait assez homogène en terme d'accès à l'alimentation : approvisionnement en GMS, au moins cher avec recherche de promotions, à pied au plus près de chez soi, peu de pratique de cuisine et forte consommation de plats préparés, mange peu à l'extérieur, a beaucoup recours à l'aide alimentaire (Caillavet et al., 2006 ; Poulain, 2008 ; Clochard 2013 ; Plessz et al., 2013).

Hypothèse 2.2 : Les différences de mode d'accès à l'alimentation au sein du public cible pourraient s'expliquer par des facteurs socio-économiques (Caillavet et al., 2006 ; INRA, 2010 ; Régnier et al., 2006 ; Rigaux, 2011 ; Pinto, 2013)

L'échantillon de l'étude s'est porté sur le public du dispositif Sortir ! car il y avait une bonne connaissance des conditions d'attribution de la carte. Le choix est fait de réaliser un questionnaire pour décrire les modes d'accès à l'alimentation, réalisé en présentiel. Une Analyse en Composantes Multiples (ACM) pour décrire le jeu de données a précédé une Classification Ascendante Hiérarchique (CAH) pour identifier des profils de répondants. Pour interviewer, il est choisi de se poster devant les Espaces Sociaux Communs de la Ville de Rennes. Les personnes sont abordées de la façon suivante : "Bonjour je suis étudiant, est-ce que vous voulez bien répondre à un petit questionnaire ?" : cela veut dire que les personnes qui se sont arrêtées n'ont pas été sélectionnées sur un quelconque intérêt pour le sujet alimentaire. Environ 1 personne sur 8 s'est arrêtée pour répondre. Le questionnaire doit faire ressortir la variabilité des modes d'accès à l'alimentation et doit être assez court pour pouvoir

être réalisé en entier devant les ESC. Les informations prioritaires qu'on cherche à collecter sont : °les modes d'approvisionnement ; °les questions financières liées à l'alimentation ; °le sentiment de privation alimentaire ; °la place de l'alimentation durable ; °des données socio-économiques.

Le questionnaire a été réalisé avec 60 personnes, sur les 15273 adultes détenteurs de la carte Sortir ! à Rennes, ce qui indique une marge d'erreur de 12,63% pour un niveau de confiance de 95%. Pour obtenir seulement 5% de marge d'erreur il aurait fallu enquêter 375 personnes. Il est quand même considéré que les résultats obtenus sont représentatifs, les profils des 60 enquêtés se superposent à ceux des utilisateurs de la carte Sortir !

Quelles sont les possibilités d'évolution des pratiques alimentaires vers une alimentation durable au sein du public cible ?

Hypothèse 3.1 : Le lien entre **santé** et alimentation serait déjà présent dans ce public, ce qui constituerait une base intéressante pour faire évoluer les pratiques vers l'alimentation durable.

Hypothèse 3.2 : Il serait difficile de faire évoluer les pratiques actuelles car l'alimentation ne serait pas une priorité chez ce public qui aurait **d'autres préoccupations majeures**. Dans ce sens, l'alimentation durable serait encore moins une priorité. (Rencontre des acteurs clés du travail social à Rennes, 2018 ; Caillavet et al., 2006)

Hypothèse 3.3 : Des évolutions vers l'alimentation durable seraient possibles, mais **le frein financier** serait vraiment prohibitif. (Darmon et al., 2005 ; Caillavet et al., 2006)

Hypothèse 3.4 : Le public cible **ne souhaiterait pas aller vers l'alimentation bio** pour plusieurs raisons : le bio serait le symbole d'une catégorie à laquelle il ne veut pas appartenir (Tissot, 2013 ; Rigaux, 2011), sentiment de non légitimité (Pinto, 2013), scepticisme par rapport au label.

Des entretiens semi-directifs ont permis de recueillir le discours des personnes interviewées. Les retranscriptions des entretiens ont ensuite été analysées pour répondre aux hypothèses. Le questionnaire avait permis de créer un premier contact avec le public cible. Sur 27 contacts recueillis lors des questionnaires, 12 entretiens ont finalement été obtenus. 3 autres entretiens ont été réalisés parmi des connaissances répondant aux critères du public ciblé. La grille d'entretien a été construite pour collecter les informations suivantes : l'organisation de l'approvisionnement, la place de l'alimentation durable dans les habitudes actuelles, le profil de la personne.

RESULTATS :

Ces données analysées par CAH ont permis d'identifier 5 idéaux-types (résumé dans le tableau ci-dessous), utiles notamment pour préciser des choix d'action publique.

N°	Idéal Type	Leviers Alimentation Durable (AD)
1°	<u>Le travailleur pauvre pragmatique et bio-utilitaire</u> <ul style="list-style-type: none"> • Travail, peu de temps, beaucoup d'autres postes de dépense, famille • Supermarché, achète sur les trajets habituels, en voiture, 1fois/sem, cuisine jamais : plats préparés, sandwich le midi, la viande c'est important • Bio occasionnellement pour ma santé et celle de mes enfants, améliorer alim ça serait plus de viande, et bio pourquoi pas 	<ul style="list-style-type: none"> • Amener AD dans endroits où j'ai déjà l'habitude d'aller ; réduction tarifaire ; réduire exposition aux publicités
2°	<u>Le précarisé en ascension sociale pour qui le bio est trop cher</u> <ul style="list-style-type: none"> • RSA ou AH, seul ou monoparentale, accumule les problèmes, • Multi-activateur de l'aide alimentaire et recherche des promotions en supermarché, cuisine tout le temps, • Pas de bio sauf si promo, aimerait améliorer alimentation au niveau de la qualité et donc des marques, arrêter le top budget et prendre un peu mieux 	<ul style="list-style-type: none"> • Ateliers car a le temps ; attiré par AD car ascension sociale ; beaucoup trop cher donc baisser les prix
3°	<u>L'exclu sans contrôle sur son alimentation</u> <ul style="list-style-type: none"> • Migrant en attente ou SDF • Repas que par l'aide alimentaire, et les aides CDAS ou CCAS • Je me contente de ce qu'on me donne, mais oui AD je connais 	<ul style="list-style-type: none"> • Amener AD dans les lieux de distribution ; me donner un espace où cuisiner ; connaît bien le monde agricole ; mettre jardin à disposition plus facilement
4°	<u>Le précarisable dans l'évitement du bio</u> <ul style="list-style-type: none"> • Travail ou pas, aime faire les boutiques, couple/enfants ou monoparental • Tout en GMS, en périphérie car c'est moins cher, en transport en commun, 1fois/mois, mange jamais dehors car pas l'argent, • J'aime manger de qualité, mais bio c'est un truc de bobo et c'est pour se faire de l'argent sur notre dos 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité gustative des aliments ; donner plus d'informations ;
5°	<u>Le jeune précaire éduqué et consommateur engagé</u> <ul style="list-style-type: none"> • Jeune, seul, + études, vie sociale dense, touche 400-600€/mois • Maximum bio : magasin spécialisé, marché, Amap ; achat quand il n'y a plus de réserves ; plutôt végétarien ; cuisine souvent mais pas tout le temps • AD c'est la priorité, pas de limite sur ce budget, donc se prive sur d'autres aspects de la vie courante 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduction tarifaire soulagerait un budget très serré

Hypothèse 1.1

Validée, dans la mesure où la philosophie de réduction des inégalités, de réduction tarifaire couplée à un accompagnement permettrait de donner l'opportunité à ceux qui le souhaitent d'aller vers une alimentation plus durable même en ayant des bas revenus. Toutefois elle est aussi partiellement **infirmée** dans la mesure où de nombreuses limites existent encore : tous les acteurs intermédiaires n'adhèrent pas encore au projet, le modèle économique reste à trouver dans un contexte de baisse des dépenses publiques et il reste

à savoir avec qui seraient établis les partenariats. Par ailleurs, la discussion sur quels types d'aliments cibler pourraient entrer en désaccord avec la philosophie de libre choix propre au dispositif d'accès à la culture (Tableau 5).

	Philosophie carte Sortir	Parallèle accès à l'alimentation durable
Constat de base	Inégalité d'accès à la culture	Inégalité d'accès à l'alimentation durable
Philosophie de fond	Non hiérarchisation des besoins : la culture le sport et les loisirs c'est aussi important que manger ou à dormir	Manger ce n'est pas seulement remplir son ventre, c'est aussi avoir des nutriments, construire son identité, prendre soin de sa santé, avoir accès à des aliments de qualité
Philosophie de réponse	Bien que l'aspect financier puisse être prohibitif, le non accès à la culture/sport/loisirs n'est pas seulement une affaire d'argent, le dispositif promeut donc l'accompagnement et l'organisation d'activités en groupe	Bien que l'aspect financier puisse être prohibitif, le non accès à l'alimentation durable n'est pas qu'une affaire d'argent. L'accompagnement a une place importante dans la réponse à cette problématique.
Philosophie de fonctionnement	"Libre choix" de l'activité au sein des structures partenaires	Libre choix au sein des structures partenaires, sur des aliments à déterminer

Tableau 5
Les parallèles possibles entre le dispositif d'accès à la culture et l'accès à l'alimentation durable (Auteur)

Hypothèse 1.2

Elle est **validée** comme le montre la figure 6.

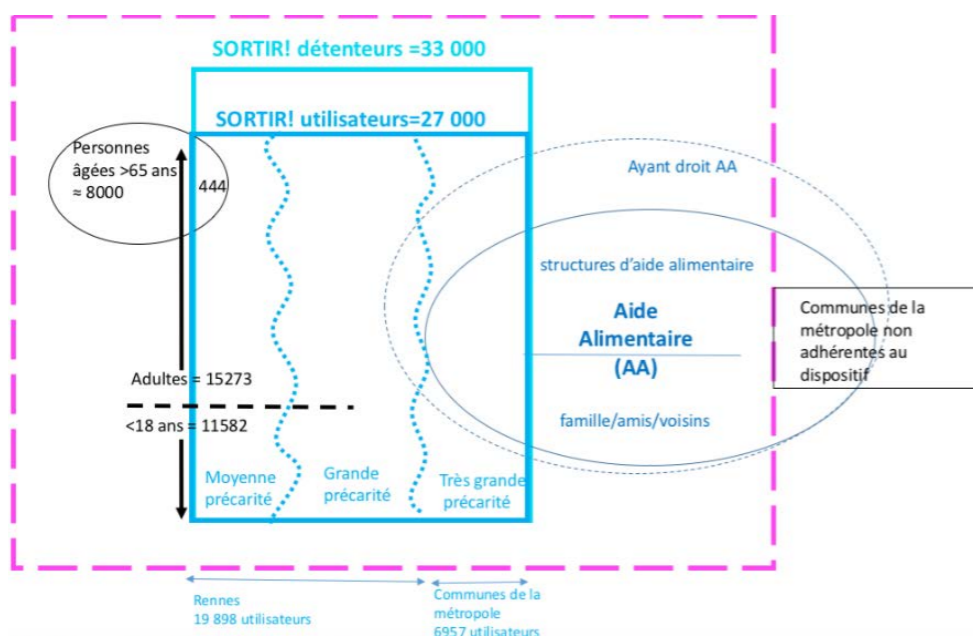


Figure 6
Délimitation du public de l'étude vu sous l'angle alimentaire

Hypothèse 2.1

Le public enquêté consomme en très grande majorité uniquement en GMS, et a plutôt tendance à s'y rendre en transport en commun quand il s'agit de sortir de son territoire de résidence, et à pied quand la GMS est en bas de chez lui. C'est surtout le prix et la proximité qui déterminent le lieu d'achat, bien que d'autres facteurs comme la diversité de choix, les habitudes, et la recherche d'un produit précis puissent aussi intervenir. **Très majoritairement le public pratique fréquemment la cuisine. Une partie importante ne mange jamais hors domicile, souvent pour des raisons**

économiques. Par rapport à la population française, un autre groupe mange également très souvent hors domicile, et presque exclusivement en fast-food. La répartition des niveaux de revenus confirme qu'il existe une grande variabilité de pauvreté financière au sein même du barème du public Sortir ! Des informations sur la durée de participation au dispositif indiquent également que la plupart est ancrée dans la précarité. Le fait qu'au sein du public certains ne vont plus à l'aide alimentaire montre qu'il y a quand même des évolutions possibles entre les différents niveaux de revenus.

53% du public enquêté a l'impression de se priver en alimentation, ce qui paraît énorme par rapport au degré de satisfaction alimentaire de la population française. Les volontés d'amélioration regroupent : le fait d'acheter plus et notamment plus de viande et de poisson ; de se faire plus souvent plaisir ; d'acheter de meilleure qualité et des produits bio. En effet, les chiffres sur la fréquence de consommation d'aliments bio indiquent que la sensibilité à l'alimentation durable n'est pas incompatible avec certaines situations de précarité.

Bien que de grands traits ressortent, il existe tout de même une grande variabilité dans les modes d'accès à l'alimentation au sein du public cible. La grande majorité ne s'alimente qu'en GMS, mais certains fréquentent aussi les épiceries, les marchés et les magasins bio spécialisés. La plupart recherche les aliments les moins chers, mais il existe aussi d'autres déterminants du choix. Même si la proximité ressort comme un critère de choix du lieu d'approvisionnement, tous ne vont pas au plus près du lieu de résidence : certains prennent les transports ou leur voiture pour aller faire leurs courses plus loin. La grande majorité pratique très souvent la cuisine et il y a globalement très peu de consommation de plats préparés. Ce public se caractérise par le fait qu'une partie ne mange jamais à l'extérieur, pour des raisons économiques, et qu'une autre mange très souvent à l'extérieur dans les fast-food. Une partie importante du public enquêté fait appel à l'aide alimentaire.

Hypothèse 2.2

Globalement il ne semble pas se dégager de grands facteurs explicatifs de la diversité des réponses concernant le lieu d'approvisionnement et les modes de déplacement, la consommation bio, la pratique de la cuisine, la prise de repas hors domicile et le recours à l'aide alimentaire. Alors l'hypothèse 2.2 Les différences de mode d'accès à l'alimentation au sein du public cible pourraient s'expliquer par des facteurs socio-économiques **serait réfutée**.

En effet, l'ACM montre que la diversité des modes d'accès à l'alimentation ne semble pas clairement expliquée par les facteurs socio-économiques testés. Tous les cas de figures semblent possibles. La volonté de consommer des produits de qualité, ou des produits bio par exemple, peut exister sans différence d'âge, de sexe, de niveau d'étude, de niveau de revenus, de rapport à l'emploi, de composition du foyer. La bibliographie sur un public plus large indique que le niveau d'étude a une influence sur la consommation bio, mais que les grands consommateurs bio n'ont pas plus d'argent que les autres (Kesse-Guyot et al., 2017). L'analyse de la classification a quand même pu faire émerger des facteurs explicatifs associés aux classes 1, 5 et 6. Les personnes qui ne cuisinent jamais sont caractérisées par le fait d'avoir un emploi. Ceux qui n'achètent pas qu'en GMS, qui se déplacent en voiture et mangent à l'extérieur plusieurs fois par mois sont caractérisés par le fait d'avoir des enfants. Ceux qui consomment bio régulièrement, n'achètent pas qu'en GMS, cuisinent souvent et se déplacent à pied sont caractérisés par le fait de ne pas avoir d'enfant, d'avoir un revenu individuel plutôt moyen (entre 400 et 600€), et d'avoir l'impression de se priver en alimentation. D'autre part, des situations très spécifiques comme le fait de s'approvisionner en dehors de tout système marchand, ou de dépendre complètement des systèmes d'aide alimentaire, sont complètement expliquées par des situations sociales bien déterminées.

Hypothèse 3.1

L'hypothèse 3.1 est **validée**. Le lien entre alimentation et santé est établi dans presque tous les entretiens. Il y a l'aspect santé nutrition -où s'inclut l'image du corps et la pratique du sport- puis l'aspect santé/pesticides. Les autres facteurs ayant émergé sont les aspects gustatifs, l'aspect développement local et la confiance dans le producteur. Ces facteurs déjà identifiés par la bibliographie existent donc chez une partie du public enquêté et pourraient servir de base

pour envisager des leviers d'accès à l'alimentation durable. On rappelle néanmoins que tout le public cible ne fait pas nécessairement le lien entre santé et alimentation. De plus, les 15 personnes qui ont accepté de réaliser un entretien ont sûrement une sensibilité pour le thème alimentaire et ne sont pas représentatives de l'ensemble du public cible. Si l'on revient aux 60 enquêtés, plusieurs ne semblent pas faire le lien entre santé et alimentation. Les entretiens ont aussi pu montrer que ce lien se fait souvent à travers une personne clé influente (proche, médecin, coach sportif etc.)

Hypothèse 3.2

Les comportements de recherche des promotions, et le budget alimentaire qui entre en concurrence avec tous les postes de dépenses de la vie courante, ont tendance à **valider l'hypothèse 3.2**. Néanmoins, il peut aussi y avoir une attention toute particulière donnée à l'alimentation, ce qui tendrait à **réfuter l'hypothèse 3.2**. En effet, malgré un budget contraint, certaines personnes peuvent accorder une importance non négligeable au fait de bien s'alimenter, et si ce n'est pas pour eux directement, cela peut être pour des proches. La présence de consommateurs engagés et de consommateurs d'aliments bio dans le public enquêté tend aussi à réfuter l'hypothèse 3.2. L'hypothèse 3.2 est **validée** dans le sens où certaines personnes cherchent à tout prix à limiter les dépenses alimentaires. L'hypothèse 3.2 est également **infirmée**, dans la mesure où certains enquêtés priorisent largement l'alimentation car ils y accordent une grande importance. On rappelle qu'on retrouve

aussi des comportements hybrides, chez une même personne, qui peut prioriser l'alimentation selon le type d'aliment, la période du mois, les variations de revenus, les variations de dépenses, si c'est pour autrui, et aussi en fonction d'autres facteurs externes.

Hypothèse 3.3

Le public enquêté a globalement de très fortes contraintes budgétaires. Dans ce contexte, **l'aspect financier apparaît souvent comme un frein de l'accès à l'alimentation durable : l'hypothèse 3.3 est validée**. Cela confirme les analyses de Darmon et al (2005), Caillavet et al. (2006) ; Poulain (2008). Bien sûr, il est toujours possible d'accéder à l'alimentation durable même avec un budget réduit, mais cela demande beaucoup plus d'efforts et de privations sur d'autres postes de dépenses que pour quelqu'un qui a davantage d'argent. Il semblerait que moins on a d'argent, et plus l'effort à fournir pour accéder à de l'alimentation durable serait grand.

Hypothèse 3.4

L'hypothèse 3.4 est validée dans la mesure où certaines personnes s'opposent à l'alimentation bio parce qu'elle est le symbole d'une classe à laquelle elles ne veulent pas appartenir. L'hypothèse 3.4 est également **infirmée** dans la mesure où aller vers l'alimentation bio peut aussi être motivé par un processus de distinction ou d'ascension sociale, parfois lié au fait de se distinguer d'une situation ultra-précaire qu'on a soi-même connue auparavant.

CONCLUSION

En 2018, la Ville de Rennes s'est interrogée sur l'accessibilité à l'alimentation durable des personnes en situation économique difficile. La bibliographie a montré que les bas-revenus pouvaient générer des inégalités liées à l'alimentation, et que les personnes à faibles ressources financières pouvaient connaître des spécificités dans leur mode d'accès à l'alimentation. L'échantillon de notre étude s'est porté sur le public bénéficiaire de la carte Sortir ! car il existait une bonne connaissance des conditions d'attribution de ce dispositif d'accès à la culture.

La majorité de ce public s'approvisionne surtout en GMS, à pied ou en transports en commun ; cuisine beaucoup et ne consomme pas de plats préparés ; une grande proportion ne mange jamais à l'extérieur pour des raisons financières ; 19% vont à l'aide alimentaire ; 53% ont le sentiment de se priver dans leur alimentation (qualitativement plus que quantitativement). La volonté d'accès à des produits durables, sans être majoritaire, est néanmoins présente parmi certaines des personnes qu'on aurait trop vite pu supposer non concernées puisqu'en situation précaire. Chez la majorité du public enquêté le lien est effectué entre santé et alimentation, mais la dimension environnementale ou éthique de la définition de l'alimentation durable est quasi inexistante. Les leviers classiques du changement du comportement alimentaire ont été identifiés, en y ajoutant la proximité avec le monde agricole et la volonté de distinction conduisant plus facilement vers une alimentation durable.

Nous n'avons pas pu conclure sur la forme que pourrait prendre une politique d'alimentation durable à l'échelle de l'aire rennaise. Nous avons néanmoins montré qu'un dispositif d'accessibilité par le prix serait insuffisant s'il n'était pas couplé à un dispositif d'accompagnement. Nous avons rappelé que le choix du cadre théorique explicatif du comportement alimentaire n'était pas neutre et qu'il allait déterminer le choix des politiques publiques à mettre en place. Nous avons indiqué que l'enjeu majeur n'était peut-être pas de déterminer les leviers sur lesquels agir, mais plutôt de savoir d'abord comment allait se

construire la légitimité d'un tel projet pouvant aussi bien s'apparenter à une politique de santé publique, environnementale, sociale, de développement territorial etc. ; en invitant à se pencher sur la question de la gouvernance d'une politique territoriale multi-acteurs, et de la construction d'une culture commune autour des enjeux de l'alimentation durable.

BIBLIOGRAPHIE

- Bresson Maryse, "La psychologisation de l'intervention sociale : paradoxes et enjeux", Informations sociales, 2012/1 (n° 169), p. 68-75
- CAILLAVET, France, DARMON, Nicole, LHUISSIER, Anne, RÉGNIER, Faustine, 2006. L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel. Les travaux de l'observatoire 2005-2006. 44p.
- CLOCHARD, Fabrice et DESJEUX Dominique. Le consommateur malin face à la crise. Tome 2. Le consommateur stratège. L'Harmattan, Dossier Sciences Humaines et Sociales, Paris. 2013. 274p
- Darmon Nicole, Lacroix Anne, Muller Laurent, Ruffieux Bernard, "Food price policies improve diet quality while increasing socioeconomic inequalities in nutrition", 2014, International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 11:66
- INRA, 2010. Synthèse Expertise scientifique collective : Les comportements alimentaires. Expertises Collectives. 66p. Disponible à l'adresse <https://www6.paris.inra.fr/depe/Projets/Les-comportements-alimentaires>
- Pierret Régis, "Qu'est-ce que la précarité ?", Socio [Online], 2 | 2013, Online since 15 April 2014, connection on 09 September 2018
- Pinto Louis, "5. Du bon usage de La Distinction", dans Trente ans après La Distinction, de Pierre Bourdieu. Paris, La Découverte, « Recherches », 2013
- Plessz Marie, Dubuisson-Quellier Sophie, "La théorie des pratiques. Quels apports pour l'étude sociologique de la consommation ?", Sociologie, 2013/4 (Vol. 4), p. 451-469.
- Poulain Jean-Pierre, "Socio-anthropologie du "fait alimentaire" ou food Studies. Les deux chemins d'une thématisation scientifique", L'Année sociologique, 2017/1
- RÉGNIER, Faustine, LHUISSIER, Anne et GOJARD, Séverine. Sociologie de l'alimentation, La Découverte, Repères poche. Paris 2006. 128 p.
- RIGAUX, Natalie, Introduction à la sociologie par sept grands auteurs. De Boeck, series : "Ouvertures Sociologiques", 2^{ème} édition, 2011, 294 p.
- Tissot Sylvie, "Anything but Soul Food. Goûts et dégoûts alimentaires chez les habitants d'un quartier gentrifié", dans Trente ans après La Distinction, de Pierre Bourdieu. Paris, La Découverte

LES JARDINS COLLECTIFS APPRÉHENDÉS SELON L'APPROCHE PAR LES CAPABILITÉS

Jean-Christophe Dissart

Aujourd'hui, l'agriculture urbaine est souvent présentée comme une alternative aux modes de production agricole traditionnels de par son caractère multifonctionnel : elle contribue à la sécurité alimentaire des populations urbaines, offre une forme active de loisirs, participe à l'aménagement et à l'embellissement du cadre urbain, permet de (re)créer du lien social, etc. L'objectif de cette étude était d'analyser les contributions des jardins collectifs au développement local dans une perspective multidimensionnelle.

Pour ce faire, nous avons retenu une approche méthodologique structurée autour i) du choix de jardins localisés dans l'agglomération grenobloise, ii) d'un cadre théorique permettant d'appréhender le caractère multidimensionnel des impacts des jardins, et iii) d'une application de ce cadre pour mener des entretiens auprès d'acteurs locaux.

Ainsi, nous distinguons trois types de jardins collectifs :

1. jardins partagés à vocation multifonctionnelle (alimentaire, sociale, ...) issus d'une initiative locale (associations, collectifs d'habitants, ...), et cultivés de façon collective par une communauté ;
2. jardins d'insertion, dont l'objectif est de favoriser la réinsertion de personnes en situation difficile sur le plan social ou professionnel ;
3. jardins familiaux (aux anciens jardins ouvriers) dont les parcelles sont cultivées individuellement pour les propres besoins des jardiniers et ceux de leur famille, avec une fonction de loisir.

Les jardins suivants ont été retenus :

- 2 jardins familiaux (260 jardiniers) : Victor Hugo 1 et 2 (St Martin-d'Hères ; gouvernance : mairie de St-Martin-d'Hères) et les Eco Jardiniers Fontainois (Fontaine ; gouvernance : l'association des éco-jardiniers fontainois)
- 2 jardins d'insertion (35 jardiniers) : Le Chantegraine (St Martin d'Hères ; gouvernance : CCAS St-Martin-d'Hères) et les Jardins de la Poterne (Grenoble ; gouvernance : Association Brin d'Grelinette)
- 2 jardins partagés (35 jardiniers) : Les Poucets (Grenoble ; gouvernance : Maison des habitants et le centre social baladin) et les Jardins des Sans-Soucis (Grenoble ; gouvernance : Association Brin d'Grelinette)

D'autre part, le cadre théorique retenu est l'approche par les capacités, développée par Sen. Cette approche permet de repenser le développement et son évaluation à l'aune des libertés individuelles et collectives, autrement dit la capacité d'être et d'agir pour choisir la vie que l'on souhaite mener, atteindre les objectifs auxquels on accorde de la valeur.

Ce cadre mobilise plusieurs concepts, le plus important étant celui des capacités, c'est-à-dire les potentialités d'états et d'actions que les individus peuvent atteindre ou réaliser, qui reflètent la liberté d'une personne à choisir un type de vie. Le niveau des capacités est fonction des caractéristiques propres (physiques, intellectuelles) à chaque individu, aux opportunités (environnement politique, économique, social) et aux dotations (différentes formes de capital, comme le capital humain, social ou naturel) auxquelles il a accès. Un choix est alors opéré pour passer des capacités individuelles aux fonctionnements réalisés, c'est-à-dire les états ou actions atteints.

Enfin, l'application de ce cadre a consisté à identifier, par le biais d'entretiens semi-directifs, les fonctionnements réalisés au sein des jardins collectifs. Plus précisément, les guides d'entretien ont permis d'explorer le lien entre ressources (capital humain, social, physique, financier, environnemental, politique, culturel), capacités ou libertés, et variables ou indicateurs. Dans le cadre de ce quatre-pages, seul le capital humain, en tant que ressource, et sa "traduction" en capacités/libertés, est détaillé ci-dessous.

Des entretiens semi-directifs, qui laissent une plus grande liberté de parole aux répondants (richesse de l'information), ont été organisés auprès de 3 types d'acteurs : jardiniers, responsables d'association, et acteurs extérieurs (élus, techniciens). Les entretiens

ont été réalisés en fonction de la présence des jardiniers : entretiens collectifs dans les jardins partagés et d'insertion, en fonction des permanences, avec des visites de 3 à 6 heures incluant participation aux moments collectifs (e.g. repas à la fin du travail) ; dans les jardins familiaux, entretiens individuels en fin de journée en semaine, en début de matinée le samedi, en fonction des contraintes professionnelles et des températures estivales.

Capital	Capacités / Libertés	Variabes / Indicateurs
Humain	Enrichir son éducation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquérir des compétences techniques, relationnelles, organisationnelles ▪ Augmenter sa capacité de réflexion ▪ Développer son ouverture d'esprit ▪ Stimuler sa créativité
	Faire une activité extérieure qui procure du plaisir	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir une activité de loisir ▪ Se distraire ▪ Se détendre
	Améliorer sa santé	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir une alimentation saine ▪ Etre en bonne condition physique ▪ Diminuer la fatigue mentale
	Déclencher des bienfaits psychologiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vivre une expérience au contact de la nature et du vivant ▪ Gagner de la confiance en soi et de la satisfaction de soi ▪ Augmenter sa concentration

Des résultats différents selon les types de jardins, les formes de ressources, les capacités qui y sont liées

Les éléments issus des entretiens sont trop nombreux pour être retranscrits exhaustivement ici.

La capacité qui ressort le plus est liée au capital humain.

Ainsi on retrouve la notion d'enrichir son éducation (le jardin est un lieu propice à l'apprentissage, quel que soit l'âge). Le jardin est qualifié d'"école de la vie" (travailler au sein d'un collectif, respect et écoute de chacun, apprendre le respect de soi et d'autrui, avec des valeurs de persévérance et d'engagement sur la durée). Le jardin facilite aussi une sensibilisation à l'éco-citoyenneté (gestion des ressources, valorisation des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, ... "Ce n'est qu'une goutte dans l'océan, mais c'est déjà ça"), permet de sensibiliser les jeunes à la nature, à sa fragilité, au rythme des saisons, et d'apprendre les principes de la culture maraîchère et de pratiques alternatives comme la permaculture.

On retrouve également la capacité d'exercer une activité extérieure qui procure du plaisir ("Jardiner, voir les copines, toucher la terre, c'est un plaisir"), avec le retour à une naturalité simple et réconfortante ainsi que la capacité d'améliorer sa santé : une alimentation saine par la consommation de sa propre production de fruits et légumes, qui est également plus diversifiée, "Au moins on sait ce que l'on mange, ce que l'on met et surtout ce que l'on ne met pas" ; être en bonne condition physique (jardiner est une activité physique complémentaire à la marche à pied ou au vélo, et pour les seniors permet de maintenir une activité physique minimale) ; et diminuer la fatigue mentale à travers une expérience sensorielle ("Quand je rentre dans le jardin, je laisse tout dehors, les ennuis, les problèmes, tout") ; et la capacité de déclencher des bienfaits psychologiques, qui sont davantage visibles dans les jardins d'insertion, où le jardin est un outil d'aide sociale qui aide à la reprise de confiance en soi : la récolte est une preuve matérielle que les jardiniers sont capables de faire quelque chose de productif, avec projection dans le futur.

En résumé, les jardins constituent un vecteur d'amélioration du capital humain : acquisition de compétences, apprentissage de la vie personnelle et (éco-)citoyenne, cocon de détente.

La deuxième capacité qui ressort le plus est liée au capital social, entendu comme la qualité et l'intensité des liens sociaux au sein d'une communauté. Les entretiens ont permis de souligner l'influence des jardins sur le développement des liens sociaux : s'ouvrir aux autres et éviter l'exclusion (les jardins sont un lieu de rencontre, "Tout le monde connaît ses voisins", même si l'ouverture est fonction du caractère de chacun ; et créer des liens de solidarité et de cohésion : relation de partage (convivialité au moment des repas), échanges de plants, de conseils pour l'entretien ("On n'est pas là pour récolter"), un aspect davantage développé dans les jardins partagés ou d'insertion que familiaux. La mixité culturelle très variable, fonction de la diversité dans le quartier. La dimension du capital social, réelle, semble donc néanmoins dépendre du type de jardin (choix d'engagement collectif ou volonté d'indépendance).

Troisième dimension qui ressort des entretiens : le capital politique, qui s'exprime essentiellement à travers la capacité de pouvoir exprimer une opinion et influencer la prise de décision. Ce point s'exprime à travers la création de jardins par les mairies qui se fait de plus en plus en coopération avec les citoyens. Aussi, dans l'ensemble des jardins, il existe une charte qui encadre le fonctionnement du jardin (cultures autorisées, gestion collective), rédigée en concertation avec les jardiniers, voire par les jardiniers selon la gouvernance du jardin. Ainsi, l'autonomie des jardiniers varie en fonction du type de jardin, de très forte en jardin familial à très faible en jardin d'insertion (supervision), et une organisation plus floue en jardin partagé. La notion de capital politique est donc illustrée par la concertation entre jardiniers et acteurs du projet, avec une visibilité d'autant plus forte que le jardin origine d'une initiative citoyenne et non d'institutions ou d'acteurs en charge de l'aménagement urbain. Il convient cependant de

préciser qu'aucun entretien n'a pu être réalisé avec un.e élu.e, ce qui aurait sans doute permis d'apporter un éclairage complémentaire aux éléments recueillis auprès des jardiniers et d'un responsable de service de jardins collectifs.

Le capital environnemental, analysé sous l'angle de la capacité d'améliorer le cadre de vie, est ressorti de manière contrastée au niveau des entretiens. Ainsi, l'indicateur relatif au fait d'implanter du végétal et d'enrichir le paysage urbain est nettement ressorti des entretiens : jardins lieux de biodiversité (nature dense et variée, avec des variétés comestibles ou ornementales, sauvages ou horticoles), éléments à part entière des trames vertes, permettant d'apporter un contraste avec l'urbain bétonné et d'améliorer l'esthétique du paysage. Mais celui relatif à l'amélioration des équilibres naturels renvoie à un phénomène peu perçu par les jardiniers de manière générale (par exemple : perception de la diminution des îlots de chaleur grâce au végétal, mais pas d'élément relatif aux puits de carbone ou à l'amélioration de la qualité de l'air). Ainsi, globalement, la notion de capital environnemental est relativement peu ressortie des entretiens.

La notion de capital financier a été évaluée par rapport à la capacité d'accroître sa sécurité financière et de valoriser économiquement les apports des jardins partagés. L'indicateur relatif à la diminution du budget alimentaire a fait ressortir une différence selon les types de jardin : en jardin partagé ou d'insertion, il n'y a pas d'intérêt économique car ce qui est récolté est consommé sur place lors de repas collectifs ; en jardin familial, la notion de production est beaucoup plus importante. Les entretiens n'ont cependant pas permis d'apporter des éléments quantitatifs qui auraient permis de mieux apprécier cette dimension. Un autre aspect était également listé au niveau des indicateurs : choisir de ne pas réaliser de plus-value immobilière lorsqu'on garde une parcelle à l'état non bâti ; cet aspect n'est pas ressorti lors des entretiens. Les impacts des jardins collectifs en termes financiers sont donc difficiles à quantifier.

La dimension de capital culturel renvoie à la capacité de promouvoir la culture, qui se décline en plusieurs indicateurs : affirmer une identité culturelle, avoir accès à des événements culturels, connaître d'autres cultures. Concernant l'affirmation d'une identité culturelle, on peut dire qu'à Grenoble les jardins ouvriers racontent l'histoire et font donc partie de l'identité culturelle de la ville ; les repas partagés, par ailleurs, s'inscrivent dans la tradition et le patrimoine culturel immatériel français. L'accès à des événements culturels varie en fonction du type, donc de la gouvernance des jardins (association, collectivité) : animation par un salarié, comme dans les jardins d'insertion ou, par exemple, groupe de chant organisé au sein du jardin de la Poterne. Enfin, les entretiens n'ont pas permis d'évaluer la mixité culturelle (conversation, dégustation de plats, cultiver de nouvelles espèces/variétés), qui fluctue d'un jardin à l'autre, en fonction de la présence d'un ou plusieurs jardiniers d'origine étrangère. Le capital culturel est donc bien présent dans les jardins collectifs, mais de manière hétérogène d'un jardin à l'autre.

Enfin, la dimension de capital physique fait référence au fait de bénéficier d'aménagements et d'équipements de l'espace urbain en lien avec les jardins. Ici, les entretiens ont montré un lien entre capital physique et capital politique. Ainsi, dans le cas de jardin familial géré par une commune associée, les individus louent une parcelle avec un certain niveau d'équipement, ce qui leur permet de revenir vers la structure gestionnaire en cas de panne ou de défaillance (service attendu, comme la gestion des déchets ou l'entretien de matériel, en échange du paiement de la location). En jardin partagé, c'est l'autonomie par rapport aux enjeux d'équipements. Le capital physique est donc difficile à appréhender dans le cadre des jardins collectifs et cette notion devrait plutôt être appréhendée à une échelle autre que celle de la parcelle ou du jardin.

Limites, enseignements et enjeux

Plusieurs limites sont associées à cette étude. La principale concerne les données : aucun entretien n'a pu être mené auprès des élus ; un seul technicien a été interviewé ; les conditions des entretiens, en plein air, durant l'activité de jardinage, tardivement dans la saison, en groupe ou en individuel, n'ont pas permis d'en réaliser un grand nombre et de les retranscrire verbatim ; il ne peut y avoir d'exploitation quantitative des données obtenues (notamment par rapport aux quantités récoltées) ; les entretiens sont principalement limités aux jardiniers, invitant à un élargissement des répondants aux urbanistes, paysagistes, élus, chercheurs ; enfin, 6 jardins ont été visités au niveau d'une seule métropole : Grenoble.

Cependant, les entretiens ont pu apporter des perspectives ou des éclairages sur la contribution des jardins collectifs au développement local tel qu'évalué au prisme de l'approche par les capacités. D'abord, toutes les formes de capital ne ressortent pas de manière égale au niveau des entretiens : ce sont les aspects de capital humain, social, environnemental, politique qui sont les plus cités. Il existe également des connexions entre différentes formes de capital, notamment entre capital humain et social, mais aussi entre capital politique et culturel. Ensuite, le rôle des différentes formes de capital –et des capacités qui en découlent– varie selon le type de jardin collectif, avec des différences observées entre jardins familiaux, d'insertion et partagés.

Ainsi, les jardins apparaissent comme des structures multifonctionnelles qui permettent de satisfaire un besoin de naturalité de plus en plus fort de la part des citoyens, permettant l'expression de formes diverses de libertés d'être et d'agir.

A l'issue de cette étude, on peut souligner deux enjeux majeurs associés aux jardins collectifs. D'une part, un enjeu politique de gouvernance des jardins et de mise en réseau des acteurs : la mise en place d'un jardin collectif nécessite une phase de concertation des jardiniers. Le dialogue collectif devrait s'engager avec les élus, riverains, urbanistes, paysagiste, jardiniers pour s'assurer de la durabilité du projet et de son intégration au reste du quartier, posant la question de la répartition des rôles entre collectivités et associations. D'autre part, un enjeu agroalimentaire et environnemental : les jardins s'inscrivent dans la trame verte de la région métropolitaine et contribuent à des espaces de « respiration » dans le tissu urbain, s'intègrent dans le système alimentaire en permettant de lutter contre les déserts alimentaires et d'augmenter l'autonomie alimentaire des quartiers. On peut aussi les envisager sous l'angle du lien entre production, transformation (restaurant, ...) et commercialisation (marché, ...), contribuant plus largement à un système alimentaire local et à un développement durable des territoires qui les accueillent.

Les jardins collectifs contribuent donc au développement local dans une perspective multidimensionnelle.

Pour aller plus loin...

- Barrière C. (2017) Etude sur les jardins partagés : les jardins partagés vus sous l'angle de l'approche par les capacités de Sen. Rapport de stage, M1 ingénieur paysage, AgroCampus Ouest.



© A. Baysse-Lainé « Jardins collectifs »

Dans le projet Frugal, des travaux se sont concentrés sur la terre et sa dimension alimentaire, aussi bien dans ses usages actuels que dans ce qu'elle représente comme potentiel de relocalisation. Les questions d'installation, de régulation, de gestion et de protection du foncier agricole en zone urbaine et périurbaine ont donc été abondamment étudiées (Forestier, 2017 ; Kassis, 2017 ; Onfray, 2017 ; Bertrand et al., 2018 ; Kassis et al., 2018 ; Margetic C., 2018 ; Buyck et Meyfroid, 2020 ; Guillemain et Margetic, 2020).

De manière plus originale, des travaux ont été conduits sur la manière dont s'articulent les formes urbaines - dans leurs dimensions matérielles, sociales ou juridiques - avec l'existence et le devenir des terres agricoles (Guillemain et Marie, 2017 ; Levillain et Sbiti, 2017 ; Baysse-Lainé et al., 2017 ; Delfosse et al., 2018 ; Delfosse et Baysse-Lainé, 2018 ; Saint-Lô, 2019). Des travaux ont enfin été menés (notamment à Rennes, Caen, Poitiers et Alençon) sur la localisation des espaces de production potagère domestique et ses liens avec la morphologie urbaine ou la composition sociale des quartiers (Jégat, 2019 ; Marie, 2019).

Peu étudié dans une perspective alimentaire, le commerce a été choisi en cours de projet comme un objet "révélateur" du fonctionnement du système alimentaire dans l'espace (notamment lors des phases inter-VR). Les liens entre la localisation de l'offre alimentaire et ses déterminants (Blandin, 2018), les formes urbaines et les pratiques d'achat des ménages (Braun, 2018) mais aussi avec les logiques d'approvisionnement des commerces (Cantet, 2017 ; Hurstel, 2018 ; de La Haye Saint Hilaire, 2018) ont fait l'objet de travaux originaux.

Les résultats montrent que le commerce alimentaire a profondément façonné les formes urbaines depuis le 19^{ème} siècle. Ils mettent aussi en évidence la manière dont les transformations des circuits de distribution comme le renouvellement récent des mobilités et des pratiques de consommation font évoluer l'offre commerciale et les modalités d'approvisionnement des commerçants. Les commerces alimentaires participent ainsi d'un mouvement de reterritorialisation de l'alimentation plus ou moins marqué localement selon les spécificités socio-territoriale ou les filières considérées (Buyck et Courcoux, 2017 ; Braun, 2018 ; Bailleul et Braun, 2018 ; Guillemain, 2018 ; Marie et al. 2018 ; Margetic et al., 2019).



© Lena Jégat « Jardins familiaux à Caen en 2019 »

3.1. TERRES NOURRICIÈRES : QUEL USAGE DU FONCIER POUR LA RELOCALISATION

MÉTHODE D'IDENTIFICATION DES JARDINS POTAGERS DANS LA VILLE

Maxime Marie

Traditionnellement associées à l'autoconsommation, les productions issues des jardins potagers sont souvent négligées dans les études sur l'alimentation. La méthodologie mise en place dans le cadre du projet Frugal propose de cerner la place qu'ils occupent dans l'espace urbain à partir d'un inventaire à échelle fine des espaces de la production potagère (jardins familiaux, jardins partagés et surtout jardins potagers "privés"). Si de nombreux travaux ont été conduits sur les jardins familiaux en Europe à partir des années 1990 (Pluinage M., Weber, F., 1993 ; Consalès J-N., 2000), puis sur les jardins associatifs et partagés depuis les années 2000 (Beaudelet et al., 2008 ; Duchemin et al., 2008), ils sont en revanche plus rares à traiter des jardins potagers "privés", c'est-à-dire ceux que l'on retrouve dans les jardins des maisons individuelles (Taylor et Lovell, 2012 ; Duchemin E., 2018). Ce dernier type de jardins est particulièrement difficile à appréhender car aucune base de données institutionnelle ne les identifie clairement.

ESTIMER LES SURFACES DE PRODUCTION POTAGÈRE À PARTIR D'IMAGES HAUTES RÉSOLUTION

Le travail présenté ici repose sur l'étude de la contribution des productions potagères domestiques dans trois agglomérations de l'Ouest français : Rennes, Caen et Alençon. L'échelle retenue pour mener cette étude est celle de l'agglomération, c'est-à-dire l'ensemble urbain formé par le bâti continu à partir de la ville centre (voir définition de l'unité urbaine de l'INSEE). Les communes de la première couronne périurbaine ont également été ajoutées afin diversifier les types d'espace étudiés. Ces trois agglomérations sont donc de taille très différente, ce qui correspond à des rangs métropolitains distincts : un peu plus de 260 000

habitants à Rennes, 185 000 à Caen et 40 000 à Alençon. On retrouve ces différences dans les caractéristiques dans la composition sociale de la population notamment du fait de la structure de l'emploi. C'est à Rennes que les cadres sont les mieux représentés et les ouvriers et les retraités le moins bien (respectivement 20,9 %, 13,9 % et 19,1 % de la population de plus 15 ans en 2013). A Caen, les cadres représentent 13,9 % de la population, les ouvriers 17,6 % et les retraités 22,5 %. Enfin à Alençon, la situation est opposée à celle observée à Rennes, les retraités sont fortement présents (29,1 % de la population), suivent les ouvriers (21,9 %), et les cadres ne constituent que 9,1 % de la population.

La première étape de cette étude repose un inventaire espaces de production potagère dans chacune des trois agglomérations à partir d'images aériennes à haute résolution (Lemarquand, 2016). Comme l'avaient déjà noté une étude sur les espaces de production potagère à Chicago en 2012, les seules images suffisamment fines pour permettre d'identifier des potagers de quelques dizaines de mètres carrés sont celles proposées par Google Earth (Taylor et Lovell, 2012). Les dates des images diffèrent suivant les terrains : 2013 pour Alençon, 2014 pour Caen et 2015 pour Rennes. Bien que chronophage, la photo-interprétation exhaustive de l'ensemble des espaces formant les agglomérations a été préférée à une extraction automatique ou à une estimation par échantillonnage. L'exploitation des images et la digitalisation s'est faite dans le logiciel QGIS grâce au module complémentaire OpenLayer permettant de projeter les images haute résolution à partir des serveurs de Google Earth.

Ce travail a été réalisé en deux temps. Les potagers que l'on trouve dans les jardins «privés» des maisons individuelles ont d'abord été inventoriés puis les jardins collectifs (familiaux et partagés) ont été numérisés. La digitalisation des potagers «privés» s'est d'abord faite au 400ème afin de permettre un dessin précis et fiable (figure 1 : photos 1 et 2).

A Caen, cette numérisation a été confrontée à une vérification de terrain afin de valider la méthode, et la marge d'erreur s'est avérée relativement faible puisqu'inférieure à 10 % (Lemarquand, 2016).

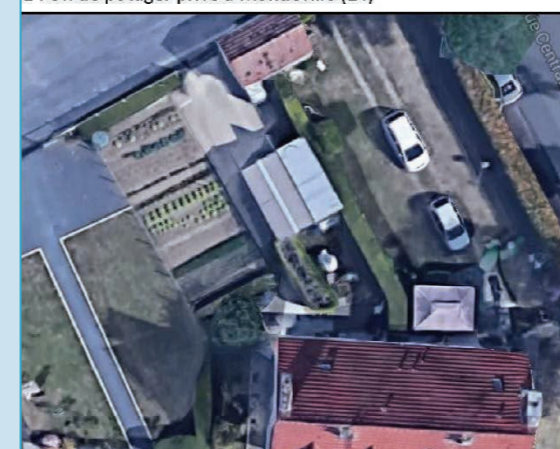
Les potagers se trouvant dans les jardins familiaux et partagés ont été digitalisés au 800ème car leur surface est souvent supérieure à celles observées dans les précédents (figure 2 : photos 1 et 2).

Ce travail de numérisation a été conduit en 2016 pour l'agglomération caennaise (Lemarquand, 2016) et en 2017 pour les agglomérations de Rennes et Alençon.

Les surfaces numérisées sont les plus proches possibles des espaces cultivés mais intègrent des espaces non productifs comme les "passe-pieds" entre les planches de légumes. Dans certains cas, des espaces non productifs insérés au milieu des planches font aussi parfois partie des polygones (petites zone en herbe, collecteur d'eau de pluie, etc.).

Les cabanes ont en revanche été systématiquement exclues de la numérisation et leur surface n'est donc pas comptabilisée.

1 : Un de potager privé à Mondeville (14)



2 : Un potager privé à Mondeville (14) après digitalisation

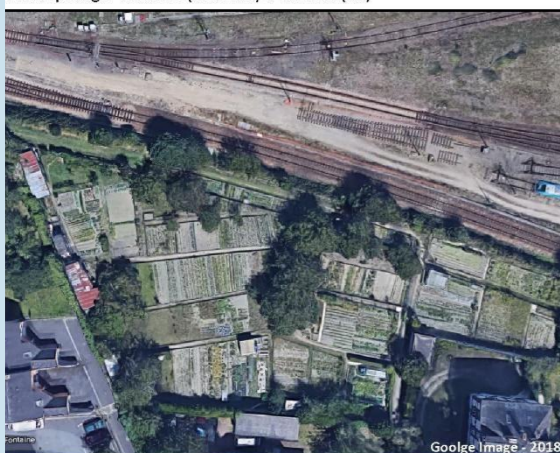


Figure 1 : Photo-interprétation des potagers situés dans les jardins privés

Les données ainsi récoltées ont enfin été intégrées dans un système d'information géographique afin de calculer la surface précise de chacun des potagers et les croiser avec d'autres couches d'informations comme les parcelles cadastrales, les bâtiments et les données des recensements de population de l'INSEE agrégées à l'IRIS.

Cette méthode, bien qu'efficace, n'est pas parfaite. La photo-interprétation à partir d'images verticales ne permet pas d'identifier les formes potagères de faible emprise au sol (moins de 2 m² comme les bacs, les pots, etc.) et les formes les moins conventionnelles (pas de structures en planches, cultures de légumes dispersées dans les jardins et mêlées à des plantes ornementales). Les surfaces potagères réelles sont donc probablement légèrement supérieures aux résultats présentés ici.

1 : Un potager collectif (Jardinot) à Rennes (35)



2 : Un potager collectif (Jardinot) à Rennes (35) après digitalisation

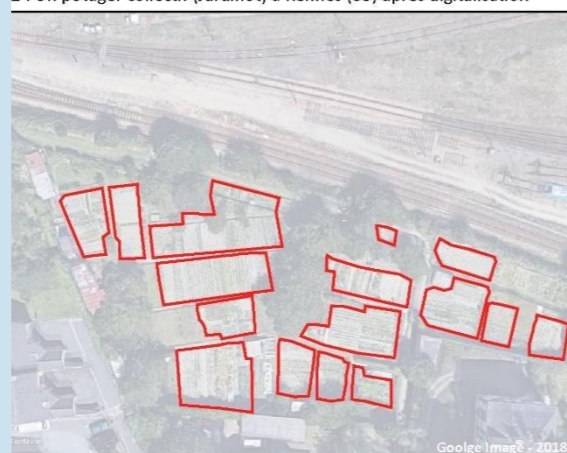


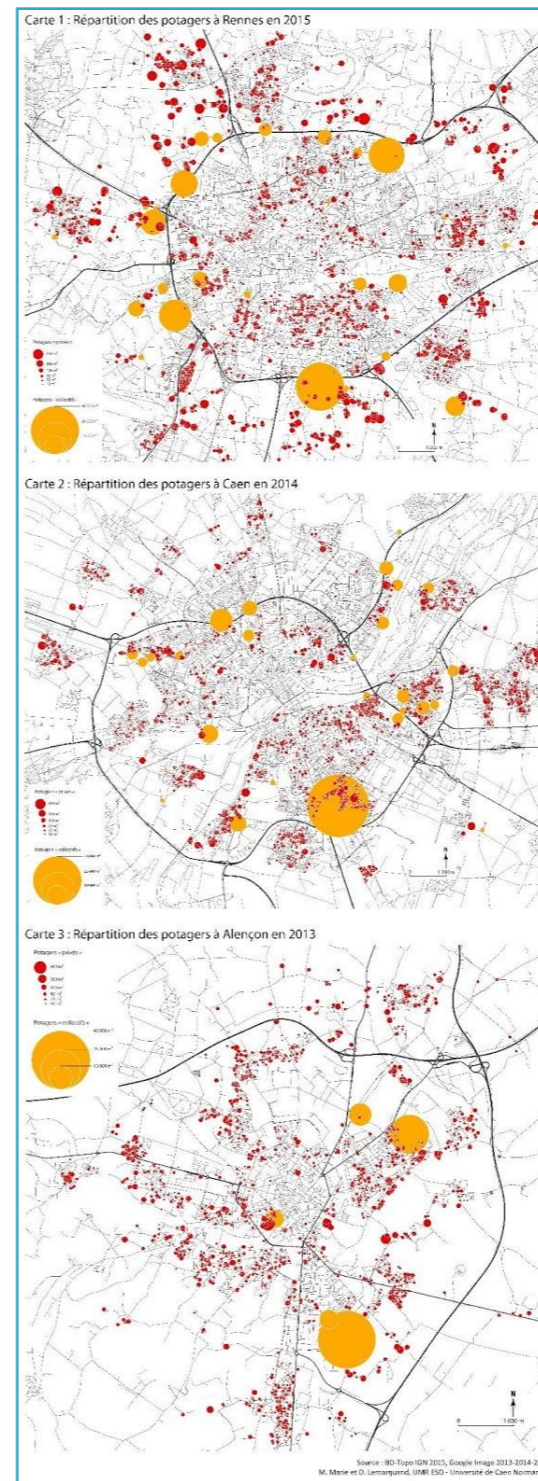
Figure 2 : Photo-interprétation des potagers situés dans les jardins collectifs

DES SURFACES POTAGÈRES FORTEMENT INSCRITES DANS L'ESPACE URBAIN

Les résultats de cette première étape montrent que dans chacune des trois agglomérations étudiées les surfaces recensées sont importantes (tableau 1 et figure 3). Pour celle de Rennes, l'inventaire fait état d'une surface potagère de 44,8 ha (24,6 ha de potagers familiaux et partagés et 20,2 ha de potagers "privés") (figure 3 : carte 1 et tableau). A Caen, on constate une surface cumulée encore plus importante avec un peu plus de 51,2 ha (23,4 ha pour les potagers familiaux et partagés et 27,8 ha pour les potagers "privés") (tableau 1). Dans l'agglomération d'Alençon, les surfaces potagères s'élèvent à 26 ha (dont 8,6 ha dans les jardins collectifs et 17,4 ha dans les jardins "privés") (figure 3 : carte 3, tableau 1). Si l'on amalgame les parcelles de jardins « privés » et de jardins familiaux, on en dénombre 4 238 à Rennes (3 194 pour les jardins "privés" et 1044 pour les jardins familiaux), 4 788 à Caen (4 029 pour les jardins "privés" et 759 pour les jardins familiaux) et 2 133 à Alençon (1 852 pour les jardins "privés" et 281 pour les jardins familiaux).

	Rennes	Caen	Alençon
Surface potagère totale (en ha)	44,8	51,2	26,0
dont jardins collectifs	24,6	23,4	8,6
dont potagers privés	20,2	27,8	17,4
Nombre de potagers privés	3194	4029	1852
Surface moyenne des potagers privés (en m ²)	63,3	69,1	93,7
Surface potagère totale par ménage (en m ²)	3,3	5,4	13,2
Surface potagère par ménage résidant en maison (en m ²)	6,8	8,7	15,8
Part des ménages résidant en maison avec un potager (en %)	10,8	12,6	16,8
Part des ménages résidant en maison (en %)	21,6	33,7	56,1

Source : BD-Topo IGN 2015, Google Image 2013-2014-2015
M. Marie et D. Lemarquand, UMR ESO - Université de Caen Normandie



UNE DISTRIBUTION SPATIALE HÉTÉROGÈNE DES POTAGERS

Dans chacune des agglomérations étudiées, le recensement des surfaces potagères montre une répartition géographique assez similaire (figure 3 : cartes 1, 2 et 3). Partout, les jardins collectifs, notamment familiaux, se retrouvent aux marges de la ville dense et à proximité immédiate des quartiers de grands ensembles édifiés dans les années 1960 et 1970. On remarque aussi des régularités dans la répartition des jardins "privés" car partout leur surface diminue à mesure que l'on se rapproche du centre même si leur concentration peut varier fortement suivant le secteur considéré (figure 3 : cartes 1, 2 et 3).

Les zones péri-centrales, correspondant à l'urbanisation pavillonnaire des années 1930 à l'origine destinée aux ouvriers et aujourd'hui en voie "d'embourgeoisement", sont particulièrement marquées par la présence de potagers de petite dimension (quartier Sud Gare à Rennes, Rive droite à Caen). A Caen par exemple, les jardins "privés" sont beaucoup plus densément représentés à l'Est de l'agglomération, lieu de résidence privilégié des catégories populaires et de l'industrialisation depuis le début du 20^{ème} siècle. De manière générale, les premières couronnes pavillonnaires, correspondant aux premières vagues de desserrement résidentiel dans les années 1970-80, sont aussi marquées par la présence en grand nombre de potagers, à la fois dans le bâti ancien et dans les jardins des pavillons récents.

Figure 3 : La répartition des potagers à Rennes, Caen et Alençon

LES DÉTERMINANTS DE L'IMPORTANCE DES POTAGERS DANS L'ESPACE URBAIN

Ces résultats et leur comparaison permettent de mettre en perspective les différences entre les situations des villes étudiées et surtout leurs déterminants. A Alençon, la forte représentation des catégories populaires et leurs liens encore fort avec le monde rural et agricole peut apparaître comme la première explication de l'importance des potagers dans cette ville. Elle se combine aussi avec d'autres variables comme un accès plus facile à un espace de culture du fait de la structure du parc de logement (plus de la moitié des ménages réside en maison) et l'offre relativement importante de jardins familiaux. A l'inverse à Rennes, la composition sociale de la population et les possibilités qui lui sont offertes de cultiver un potager semble expliquer la plus faible "empreinte" des potagers dans la ville. C'est en effet à Rennes que la population vit le moins souvent en maison et que l'offre de parcelles de jardins familiaux est la plus faible au regard de la population résidente.

Par ailleurs, le cas de la ville de Rennes est intéressant car il témoigne d'une dynamique singulière quant au développement des jardins partagés. Ils seraient au nombre de 90 aujourd'hui (Giacchè et Le Caro, 2017), ce qui est beaucoup plus qu'à Caen et à Alençon. Difficile de ne voir dans cette dynamique un effet de rang métropolitain, mêlant à la fois la composition de la population (plutôt jeune et favorisée) et l'attitude globalement bienveillante des structures d'encadrement et des municipalités de l'agglomération (Nahmias et Hellier, 2012). Enfin, la situation de la ville de Caen est intéressante car elle met en lumière des contrastes intra-urbains très importants. Les potagers y sont fortement concentrés dans les quartiers pavillonnaires et populaires de l'Est de l'agglomération.

Bibliographie

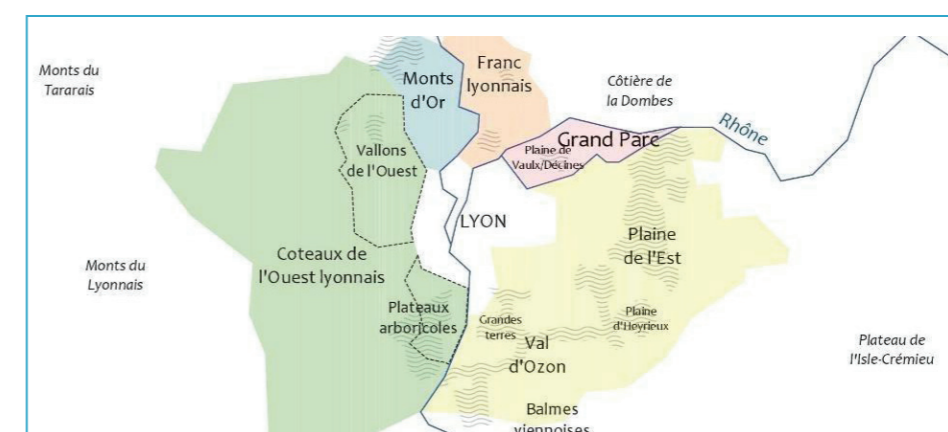
- Baudelet L., Basset F., Le Roy A., 2008, Jardins partagés : utopie, écologie, conseils pratiques, Mens, Terre vivante, 157 p.
- Consalès J.-N., 2000, "Les jardins familiaux marseillais : laboratoires territoriaux d'une agriculture urbaine en Méditerranée", Méditerranée, n° 3-4, pp. 81-88.
- Duchemin E., Wegmuller F., Legault A.-M., 2008, "Urban agriculture: multi-dimensional tools for social development in poor neighbourhoods", Field Actions Science Reports, vol. 1, pp. 43-52. Giacchè et Le Caro, 2017
- Lemarquand D., 2016, Les jardins potagers urbains privés : une production sociale ?, Mémoire de Master 1 de l'Université de Caen Normandie, 97 p.
- Nahmias P. Hellier E., 2012, "La gouvernance urbaine en question: le cas des lieux de nature cultivée", VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement, n°2, 23 p. [En ligne]
- Pluvillage M., Weber F., 1993, "Le jardin ouvrier : ressource alimentaire et affirmation de soi", Cahiers d'économie et sociologie rurales, n° 27, p. 95-122.
- Plessz M., Gojard S., 2010, "La consommation de légumes des ménages français : préparation domestique ou achats de produits transformés", ALISS Working Paper, INRA, 28 p.
- Taylor J.-R., Lovell S.-T., 2012, "Mapping public and private spaces of urban agriculture in Chicago through the analysis of high-resolution aerial images in Google Earth", Landscape and Urban Planning, n°1, pp. 57-70.

DES GESTIONS FONCIÈRES INVENTIVES POUR UNE ALIMENTATION LOCALE (LYON). UN ÉVENTAIL DE MODES DE GESTION DU FONCIER BRICOLÉS PAR LES COLLECTIVITÉS

Adrien Baysse-Lainé

L'acquisition et la mise à disposition de foncier figure parmi les outils à disposition des collectivités pour agir sur le système alimentaire de leur territoire. En choisissant de permettre ou de faciliter l'accès à la terre d'agriculteurs particulièrement engagés dans les circuits courts de proximité, les collectivités peuvent infléchir, certes à la marge, l'offre alimentaire locale. Chaque collectivité conduit ce type d'action de manière distincte, en fonction du contexte et des opportunités de son territoire, mais aussi des connaissances et compétences disponibles en interne. Une grande variété de fonctionnements existe donc, dont la comparaison peut être riche d'enseignements pour d'autres collectivités qui souhaiteraient agir sur le foncier à des fins alimentaires. On peut distinguer

d'un côté des collectivités qui inventent de véritables "modes de gestion du foncier", opérés à l'échelle d'un ensemble de fermes auxquelles pour lesquelles elles mettent du foncier à disposition. Chaque mode de gestion se caractérise par l'utilisation d'un ou de plusieurs types de contrats fonciers (qui définissent la répartition des droits d'usage et de propriété) et par une organisation sociale de l'accès au foncier (c'est-à-dire par l'existence d'un acteur pivot dans la gestion de cet accès). Ces deux critères définissent notamment le degré de précarité et de transparence de l'accès à la terre pour les agriculteurs. Les modes de gestion découlent de politiques ou des programmes fonciers qui s'inscrivent dans la durée. De l'autre côté, des collectivités se limitent à mettre une fois du foncier à disposition d'une exploitation, sans poursuivre au-delà du projet en question. À partir de trois études de cas situées en zone de frange urbaine de l'agglomération lyonnaise (carte 1 : Monts d'Or en bleu, Grand Parc et plaine de Vaulx/Décines en rose), il s'agit de montrer comment divers modes de gestion du foncier sont bricolés par les collectivités pour répondre aux enjeux agricoles et alimentaires qu'elles rencontrent.



Carte 1 :
Principales
zones agricoles
périurbaines de Lyon

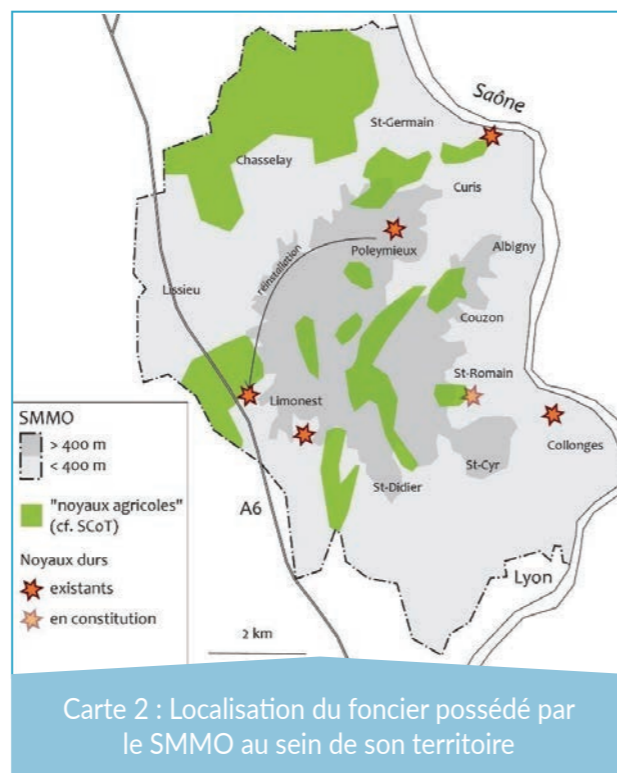
Cette fiche 4 pages a été rédigée en décembre 2019 à partir de résultats d'une thèse de doctorat (Baysse-Lainé, 2018).

Le propos s'appuie sur l'analyse de documents (notamment des contrats fonciers et des délibérations de

collectivités) et de nombreux entretiens semi-directifs, conduits principalement avec des élus locaux, des techniciens de collectivités et de Chambre d'agriculture et des agriculteurs bénéficiaires des mises à disposition.

LE MODE DE GESTION EN POUPÉES RUSSES DU SMMO

Ces résultats et leur comparaison permettent de mettre Le Syndicat mixte des Monts d'Or (SMMO) possède en 2018 86 ha, qui représentent 3,2 % de la SAU de son territoire. Ce patrimoine a été constitué dans le cadre d'une coopération étroite avec la Safer et grâce à la délimitation d'un PAEN. Ce sont prioritairement des "noyaux durs" d'exploitation qui ont été ciblés (carte 2), c'est-à-dire des parcelles portant des ressources nécessaires au maintien de l'activité agricole dans le temps (sources, bâtiments d'exploitation). La maîtrise foncière est conçue comme un "service d'intérêt général, [permettant à] des jeunes [de] s'installer sans s'endetter", si tant est que leur activité "réponde à des besoins d'intérêt général, [comme] l'approvisionnement en circuits courts" (directrice du SMMO, novembre 2016). Les installations de deux maraîchers, de deux éleveurs et d'un paysan-boulangier ont ainsi été permises.



Le SMMO applique trois règles de gestion à trois types de foncier (schéma 1). Le cœur de son patrimoine propre (pour environ 60 ha) est mis à disposition en fermage ; les franges de ce patrimoine propre (pour moins de 10 ha) le sont en convention d'occupation temporaire et précaire (COTP) ; tandis que le foncier qu'il gère sans posséder (pour environ 15 ha) fait l'objet de conventions de mise à disposition ad hoc. Le fermage est réservé aux parcelles des exploitations fonctionnelles, notamment celles qui ont été créées par l'action du syndicat, pour leur assurer un accès pérenne au foncier. Plutôt que d'avoir recours à des baux ruraux environnementaux (BRE), potentiellement créateur de conflits avec les quelques agriculteurs conventionnels du massif, le SMMO a choisi de proposer des Mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC). Les COTP servent à faire exploiter temporairement des parcelles trop petites pour constituer des "noyaux durs", dans l'attente d'une acquisition foncière à proximité qui permettrait une nouvelle installation.

Enfin, le SMMO joue un rôle d'intermédiation, en proposant à des propriétaires qui ne souhaitent pas s'occuper de leurs terrains de le gérer pour leur compte. Le foncier est alors mis à disposition d'agriculteurs gratuitement, pour compléter leurs parcelles à la marge. Par ces divers contrats, le SMMO tend à favoriser un modèle agricole paysan, fondé sur la transformation et la commercialisation courte de proximité et bénéficiant d'une assise foncière sûre. L'organisation sociale de l'accès est néanmoins peu codifiée : les néo-agriculteurs qui bénéficient de baux ont été mis en contact avec le syndicat soit par une mairie dont ils s'étaient rapprochés, soit par des agriculteurs qu'ils avaient rencontrés, soit par des associés. Aucun appel à candidature n'est ouvert pour les mises à disposition : l'allocation du foncier se fait de gré à gré.

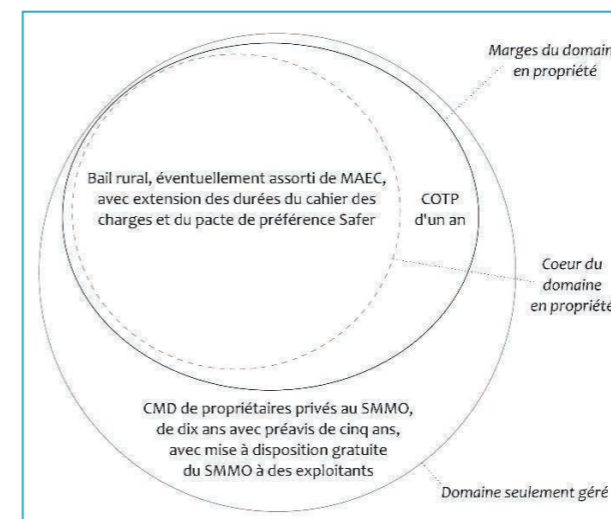


Schéma 1 : Types d'espaces et types de contrats fonciers du mode de gestion opéré par le SMMO

LE MODE DE GESTION À PRÉCARITÉ VARIABLE DU GRAND PARC DE MIRIBEL JONAGE

Le Grand Parc gère 400 ha agricoles (dont une partie en régie), correspondant aux anciens communaux de dix communes du Rhône et de l'Ain et relevant donc du domaine public de la collectivité. Ces terrains avaient été défrichés par des agriculteurs, dont les descendants ont désormais souvent leur siège d'exploitation en-dehors de la zone. Ils étaient exploités de manière illégale mais tolérée, jusqu'à ce que le Grand Parc formalise une charte agricole en 2005. La présence des exploitants a alors été officialisée par des "conventions comportant occupation des dépendances du domaine public",

limitant fortement les droits des agriculteurs par rapport à la situation de référence du fermage. A l'échéance de ces conventions, en 2015, le Grand Parc a instauré une différenciation suivant les pratiques agricoles, en choisissant de favoriser, en termes de durée des droits et de coût de la redevance, les agriculteurs les plus avancés dans une transition agroécologique (encart du schéma 2). Ainsi, les agriculteurs biologiques payent deux fois moins que les conventionnels et sont assurés de rester une fois et demie plus longtemps.

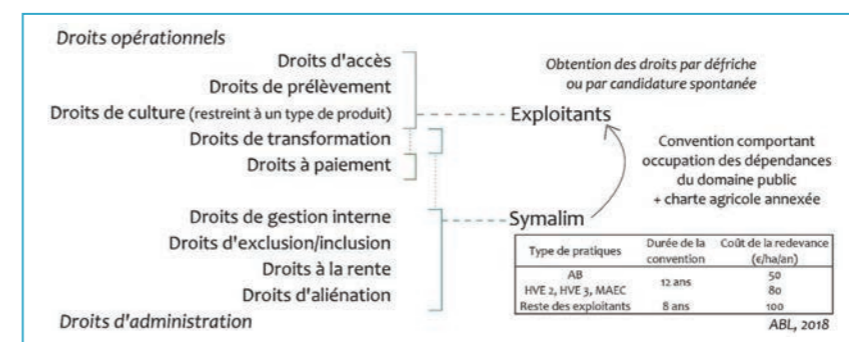


Schéma 2 : Répartition des droits fonciers au sein du mode de gestion opéré par le Grand Parc

Le Syndicat mixte des Monts d'Or (SMMO) possède. Même si le Grand Parc entretient de bonnes relations avec les agriculteurs, toutes ces conventions restent officiellement précaires, sans durée minimale de préavis. Trois exploitants qui n'ont pas respecté la charte agricole ont ainsi perdu leurs parcelles en 2015, au profit de deux installations (maraîchage et plantes à parfum, aromatiques et médicinales) et d'un agrandissement (maraîchage). Par ailleurs, dans les conventions, les exploitants s'engagent sur un type de culture, auquel ils ne peuvent déroger. L'objectif du Grand Parc est désormais de favoriser la commercialisation locale, éventuellement par le biais de son outil foncier, mais aussi par des pratiques plus incitatives.

UN ACCÈS AU FONCIER PRIVILÉGIÉ POUR LES MARAÎCHERS DANS LA PLAINE DE VAULX/DÉCINES

La plaine de Vaulx/Décines est un reliquat (s'étendant sur 300 ha) de ceinture agricole périurbaine située entre le Grand Parc et le tissu urbain. Elle est mitée par le réseau autoroutier, des zones industrielles et de l'habitat résidentiel. Équipée en irrigation dans les années 1980 pour favoriser le maintien de l'activité maraîchère, elle a largement été convertie aux grandes cultures dans les années 1990.

L'organisation sociale de l'accès au foncier est un peu plus formalisée que dans les Monts d'Or pour les exploitants déjà en place : les conditions pour bénéficier des conventions (renouvelées à échéance fixe) sont claires. En revanche, pour les nouveaux agriculteurs, le recrutement se fait sur envoi spontané de leurs projets (au rythme de cinq ou six par an), qui peut conduire à un entretien avec les responsables politiques et techniques du Grand Parc. Un vivier de porteurs de projet est ainsi constitué, auxquels les terrains qui se libèrent au fur et à mesure sont proposés.

Depuis 2007, les communes de Vaulx et Décines (qui y possèdent 68 ha de communaux et 20 ha de terrains d'autre type) et le Grand Lyon cherchent à relancer le maraîchage, dans le cadre du projet "Terres du Velin". Il s'est d'abord agi de faciliter l'accès à des bâtiments d'exploitation adaptés à l'activité maraîchère. Puis ces collectivités ont défini au sein de la plaine, en fonction de critères pédologiques, un secteur devant plus particulièrement accueillir ces installations maraîchères (et où se concentrent déjà les parcelles maraîchères subsistantes), tandis que la vocation céréalière du reste de la plaine a été reconnue (carte 3).

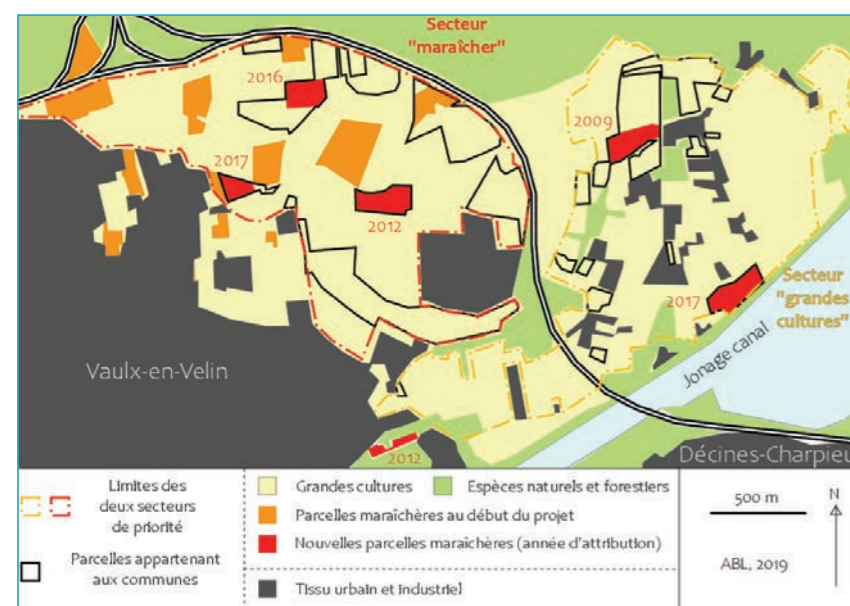
En 2016 et 2017, les communes reprennent la main sur la gestion de leurs communaux, qui faisaient auparavant l'objet de baux emphytéotiques (depuis le début des années 1980). En collaboration avec la Safer, elles décident alors d'attribuer aux rares porteurs de projet en maraîchage qui s'étaient manifestés (par l'intermédiaire de la Chambre d'agriculture ou des maraîchers locaux) du foncier en fermage pour leurs installations. Les autres communaux du secteur de priorité au maraîchage sont reloués aux céréaliers qui les exploitaient, mais par des COTP d'un an renouvelable : en permettant l'éviction rapide des occupants, ces "parcelles de réserve" peuvent ainsi servir à l'installation de prochains porteurs de projets en maraîchage qui se présenteraient.

Dans le secteur de priorité aux grandes cultures, tous les exploitants en place, qu'ils soient maraîchers ou céréaliers, ont pu signer des baux de fermage.

La différenciation des contrats fonciers au sein d'une zone bien précise est donc mise ici au service d'une modification progressive de la production agricole et alimentaire (les maraîchers vendant en effet tous leur production en circuit court de proximité, à l'inverse des céréaliers).

Pour aller plus loin...

- Baysse-lainé A. (2018) Terres nourricières ? La gestion de l'accès au foncier agricole en France face aux demandes de relocalisation alimentaire, thèse de doctorat en géographie et aménagement, Université de Lyon, 489 p. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-02023379>



Carte 3 : Organisation de l'accès au foncier en deux secteurs de priorité dans la plaine de Vaulx/Décines.

GOUVERNER L'ALIMENTATION PAR LES TERRES : RÉALITÉS SOCIO-ÉCONOMIQUES DES ACQUISITIONS FONCIÈRES AGRICOLES

Christine Leger-Bosch et Elisa Werthle

De plus en plus d'acteurs publics et associatifs agissent en faveur du développement agricole et alimentaire dans les territoires en mobilisant le levier de l'acquisition foncière. Quel impact socio-économique la relation de bailleur à locataire a sur les exploitations agricoles concernées ? Cet impact va-t-il dans le sens d'un développement économiquement durable ?

Les modalités d'implication de l'agriculteur au sein du projet agricole initial, et la qualité du dialogue induit, apparaissent comme un déterminant important de l'impact de cette maîtrise foncière sur les exploitations, dans le sens d'un renforcement de leurs ressources et donc de la pérennité de leur activité.

QUAND LE PROJET AGRICOLE ET ALIMENTAIRE VA JUSQU'À LA MAÎTRISE FONCIÈRE

Les questions agricoles et alimentaires mobilisent de plus en plus les acteurs publics et collectifs dans les territoires. Ils poursuivent des objectifs de relocalisation de l'agriculture, d'accès à une alimentation de qualité et à faible impact environnemental, de renforcement des liens urbain-rural...

Ils sont de plus en plus nombreux à dépasser un mode d'action incitatif et à entrer dans l'arène économique, par le biais de l'acquisition foncière. La mise à disposition de moyens de production leur permet d'instaurer dans les exploitations agricoles concernées, des pratiques en adéquation avec leurs objectifs.

Pour l'exploitation agricole, la relation de bailleur à locataire ne ressemble pas à une relation classique avec un propriétaire lambda.

Dans cette étude, nous nous sommes interrogés sur l'intérêt du levier foncier du point de vue de ces acteurs, collectivités locales et associations, pour atteindre leurs objectifs.

En effet, au vu de l'impact économique non négligeable induit pour l'exploitation agricole, la maîtrise foncière va-t-elle toujours dans le sens d'une consolidation de l'entreprise ? Et donc in fine d'un développement agricole et alimentaire durable économiquement ?

L'ORIGINALITÉ DE LA MÉTHODOLOGIE ET DES RÉSULTATS

Une approche globale de l'exploitation agricole par les différents types de capitaux.

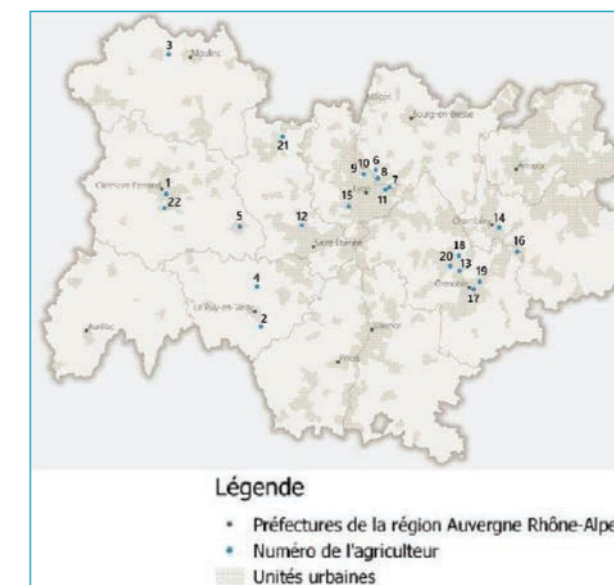
L'approche par les ressources (Pretty et Hine, 1999; Gafsi, 2006) permet d'analyser les six capitaux sur lesquels s'appuient les exploitations agricoles pour réaliser leur activité: capital physique, financier, humain, commercial, naturel et social. Elle repose sur le recueil de 25 critères d'analyse auprès des agriculteurs.

- Une typologie des conditions de la mise à disposition. La diversité de cas existants offre un riche panel de modalités de mise en œuvre de la mise à disposition de la part des acteurs propriétaires. Leur analyse nous a permis d'établir une typologie en fonction du type d'acteur (public, associatif), des modalités de construction du projet agricole initial, y compris le niveau d'implication de l'agriculteur, et de la qualité du dialogue avec l'agriculteur.
- Une analyse des résultats pour chacun des types de mise à disposition. Nous avons ensuite testé l'homogénéité de l'impact analysé de la maîtrise foncière sur les six types de capitaux, au sein de chaque type de mise à disposition, afin de corroborer l'hypothèse d'un impact différencié en fonction des modalités de mise à disposition. Après validation de cette hypothèse, nous avons dressé une synthèse des résultats pour l'ensemble des capitaux de l'exploitation, pour chaque type de mise à disposition.

LES BIENFAITS DU "LEVIER FONCIER"

Une enquête en Auvergne-Rhône-Alpes

L'étude s'appuie sur des entretiens semi-directifs auprès d'un échantillon d'agriculteurs dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Parmi un recensement initial de 40 exploitations agricoles bénéficiant d'une maîtrise foncière publique ou collective, 22 entretiens ont été menés. L'échantillon a été constitué afin d'avoir un panel représentatif de la diversité des systèmes de production. Les agriculteurs ont été invités à décrire leur exploitation, leur parcours, les modalités de mise à disposition de foncier public ou collectif, l'historique de cette mise à disposition, et à décrire pour chacun des 25 critères de l'approche par les ressources, l'impact de cette maîtrise foncière sur leur exploitation.



Localisation des terrains étudiés parmi les unités urbaines (INSEE, 2010) de la région Auvergne-Rhône-Alpes

Typologie des modalités de mise à disposition des terres aux agriculteurs

Le Type 1 correspond aux agriculteurs locataires auprès de l'association Terre de Liens. Même si les modalités d'implication des agriculteurs sont variables d'un cas à l'autre (appel à projet, co-construction, agriculteur initiateur...), faciliter l'accès à la terre est un des objectifs affirmés par le mouvement, un dialogue continu est souhaité. Par ailleurs, les agriculteurs s'impliquant avec Terre de Liens sont informés des valeurs qu'elle promeut, et par conséquent les partagent.

Les Type 2, 3 et 4 correspondent à des cas de maîtrise foncière par des acteurs publics (collectivités locales). Le Type 2 correspond à des situations de co-construction du projet agricole initial entre le propriétaire public et l'agriculteur. Ce dernier est présent en amont de l'acquisition du foncier ou de sa remobilisation. Les attentes respectives sont définies conjointement.

Le Type 3 correspond à des situations où l'agriculteur s'implique suite à sa sélection sur dossier, après un appel à projet lancé par le propriétaire.

Les attentes ont donc été définies en amont par le propriétaire. L'agriculteur arrive en aval de la définition du projet agricole. Mais son implication est volontaire, dans une démarche dont les objectifs sont affichés. Le Type 4 correspond à des situations où l'agriculteur est déjà locataire des terres considérées.

Les conditions de mise à disposition changent, sous l'effet d'un changement de politique du propriétaire, ou du changement de propriétaire public. Le niveau d'ouverture à la négociation, du propriétaire comme de l'agriculteur, dépend de chaque cas.

LA VILLE FAÇONNÉE PAR L'ALIMENTATION : QUELLES FORMES URBAINES ?

Synthèse des résultats pour l'échantillon global

L'impact est globalement positif sur le capital physique ainsi que sur le capital financier de l'exploitation par la mise à disposition de foncier et les investissements qui y sont parfois réalisés. Cette mise à disposition entame en revanche le capital humain. En effet elle s'accompagne d'importants coûts de transaction (relation avec le propriétaire gourmande en temps) et d'une charge de travail supplémentaire pour satisfaire les attentes du propriétaire en termes de pratiques. Le capital commercial est très positivement affecté, par le biais de l'image liée au soutien apporté par l'acteur

propriétaire et de la communication qu'il produit, et parfois par l'accès qu'il donne à de nouveaux canaux de commercialisation (marchés, restauration collective...), ce qui va dans le sens d'une relocalisation de l'alimentation. L'impact sur le capital social est positif même si contrasté : il est positif vis-à-vis du grand public et des acteurs locaux, et négatif vis-à-vis du monde agricole. Enfin, le capital naturel est globalement accru par la conditionnalité de l'accès au foncier à des pratiques agricoles vertueuses.

Le Type 4 présente une dégradation des capitaux financier, physique et humain, social et naturel. En effet, pour ces exploitations agricoles la mise à disposition n'apporte pas de nouveaux moyens de production étant donné qu'elles en disposaient déjà. En revanche, elle implique de nouvelles contraintes sur les pratiques,

et/ou une relation plus chronophage avec le bailleur. L'ensemble de la relation est vue comme étant contraignante, mis à part au niveau du capital commercial, et ce même lorsque l'agriculteur concerné est déjà en agriculture biologique.

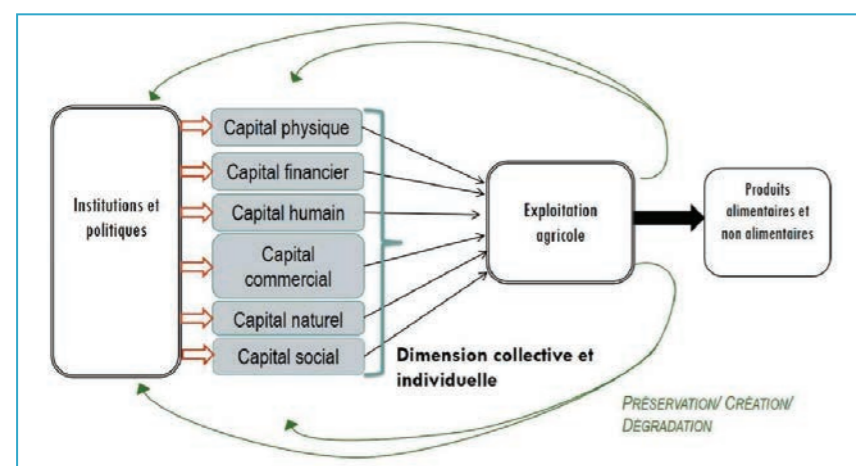


Schéma de l'approche globale de l'exploitation agricole par les ressources (adapté de Pretty et Hine, 1999; Gafsi, 2006)

Type n°	Acteur	Degré de participation à la définition des conditions de MAD		
1	Collectif (ex: Terre de Liens)	Variable	Appel à projet ou réseau (Facilitation de l'accès à la terre = 1 ^{er} objectif du mvmt)	Dialogue se voulant continu
2	Public		Co-construction	Intégration amont
3	Public		Appel à projet	Intégration aval
4	Public		Usage préexistant => changement de bailleur	Renégociation de conditions pré-existantes

Les quatre types de modalités de mise à disposition du foncier aux exploitations agricoles par les propriétaires publics et collectifs

LE "LEVIER FONCIER" VU AU TRAVERS DES EFFETS SUR LES EXPLOITATIONS AGRICOLES

Résultats par types de mise à disposition

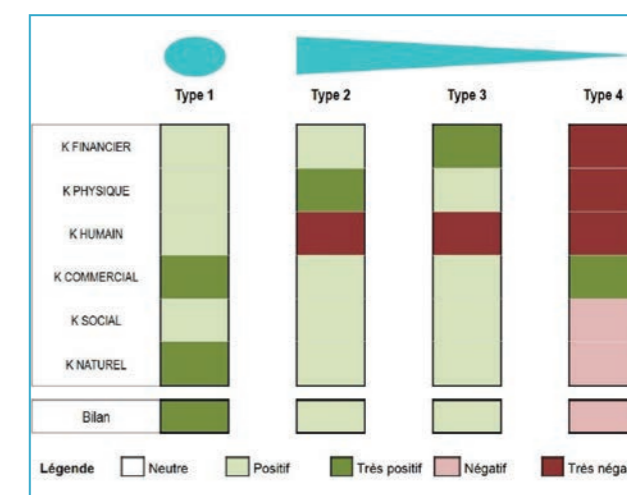
Le Type 1, des exploitations agricoles supportées par l'association Terre de Liens, ne présente aucun impact négatif. Les contraintes sur les pratiques et les coûts de transaction, qui dans les autres types impactent négativement le capital humain, ne ressortent pas. Une hypothèse est que l'acceptabilité de la part des agriculteurs est importante, étant donné qu'ils ont une dimension militante importante dans leur activité professionnelle. L'effet reporté sur le capital naturel est très positif, étant donné la conduite de ces exploitations en Agriculture Biologique ou assimilée. L'effet sur le capital commercial l'est également.

Le Type 2 et le Type 3 présentent les mêmes résultats sur les capitaux humain (impact négatif dû aux contraintes de pratiques et aux coûts de transaction), commercial, social et naturel (positifs). Pour le Type 2, l'impact sur le capital physique est très positif, tandis que pour le Type 3, c'est l'impact sur le capital financier qui est ainsi accentué.

Types de mise à disposition vs positivité de l'impact sur les ressources de l'exploitation

Les Types 1, 2 et 3 présentent des impacts positifs sur les exploitations concernées. Sans impact négatif reporté, le fait que le Type 1 sorte du lot avec un impact très positif, peut être attribué à la part militante de l'engagement de l'agriculteur dans la relation au bailleur, et au bénéfice lié à l'expérience de l'association Terre de Liens en tant que bailleur. Les Types 2 et 3 sont équivalents. Seul le type 4 présente un impact globalement négatif sur l'exploitation agricole.

En conclusion, un engagement militant des agriculteurs, une expérience du bailleur, l'intégration des agriculteurs en amont du projet, ou une définition claire des conditions de mise à disposition, favorisent l'adéquation de la stratégie collective que conduit l'acteur avec leurs stratégies individuelles, et in fine un impact positif sur les exploitations agricoles et leurs ressources.



Impacts de la maîtrise foncière sur les différents capitaux des exploitations agricoles par type de mise à disposition

LA VILLE FAÇONNÉE PAR L'ALIMENTATION : QUELLES FORMES URBAINES ?

Apprentissages sur le levier de la propriété foncière dans la gouvernance alimentaire

Le levier foncier constitue bien une voie d'influence du modèle agricole, vers la relocalisation de l'agriculture et une alimentation durable, pour les collectivités locales ou d'autres acteurs des territoires. Il peut conduire à un effet positif sur le lien ville-campagne (capital social), à un effet positif sur les ressources commerciales des exploitations agricoles, et à un effet positif sur le capital naturel, que ce soit du point de vue de l'exploitation ou du territoire. Il peut donc contribuer à mettre à la disposition des habitants d'un territoire des produits locaux et de qualité au niveau environnemental.

Afin de s'assurer un impact le plus positif possible sur les exploitations concernées, les acteurs mobilisant ce levier pourraient :

- s'assurer de l'adéquation de la dynamique collective qu'ils portent avec la stratégie individuelle des exploitations. Il s'agit d'une des conditions de pérennité des activités instaurées. Il s'agit de :
- intégrer les agriculteurs en amont de la définition des conditions de mise à disposition
- ou en cas d'intégration aval, d'explicitier les attendus au maximum et de les communiquer clairement dans l'appel à projet
- réduire les coûts de transaction en simplifiant les sollicitations aux agriculteurs.

Pour aller plus loin...

- Gafsi, M. (2006). « Exploitation agricole et agriculture durable ». Cahiers Agricultures, no 6: 491-497.
- Léger-Bosch, C. (2015) Les opérations de portage foncier pour préserver l'usage agricole: une analyse par les coordinations, les transactions et les institutions. Thèse de doctorat en sciences économiques. Université Grenoble Alpes. 154 p.
- Léger-Bosch, C., Bertrand, N., & Gueringer, A. (2015). Les opérations de portage foncier pour préserver l'usage agricole. Sciences Eaux Territoires, (2), 66-71.
- Pretty J, Hine R. (2002) What is Sustainable Agriculture? In : Pretty J, Hine R, eds. Reducing Food Poverty with Sustainable Agriculture : A Summary of New Evidence. Essex : CES Report. UK : University of Essex.
- Werthle, E. (2017) Le fonctionnement économique des exploitations agricoles sous maîtrise foncière publique et/ou collective. Mémoire de fin d'études de cursus Ingénieur VetAgroSup, 120 p.

LES PÉRIMÈTRES DE PROTECTION DES ESPACES AGRICOLES ET NATURELS PÉRIURBAINS (PAENS) : VERS UNE MAÎTRISE DE L'USAGE DU FONCIER AU BÉNÉFICE D'UN APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE DES VILLES

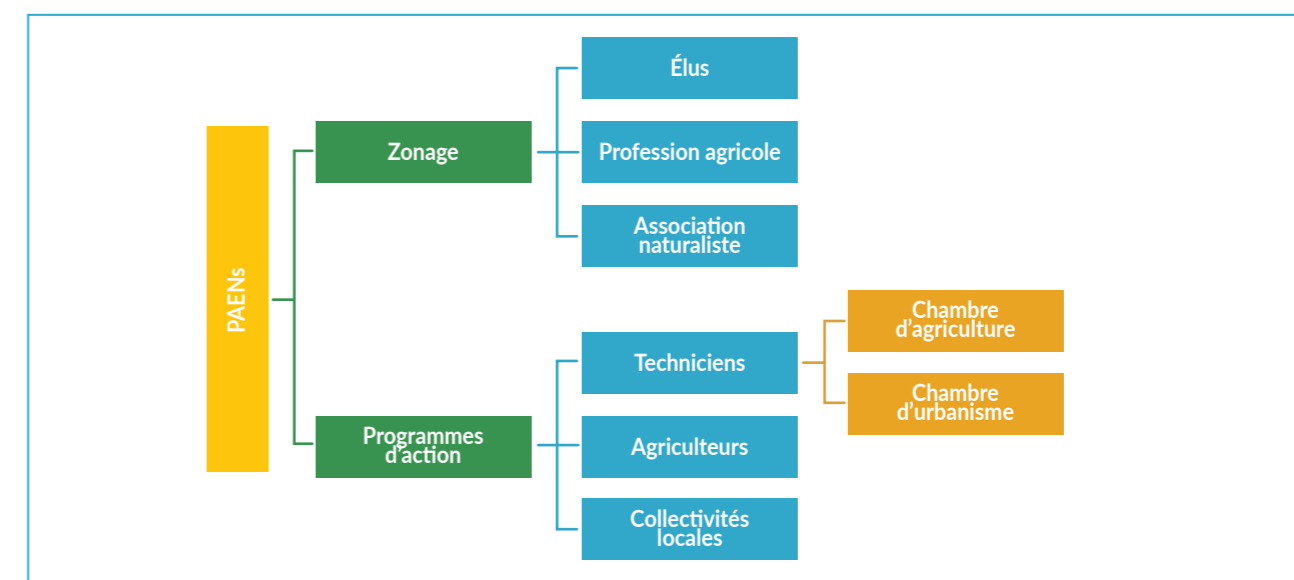
Grace Kassis et Nathalie Bertrand

L'intervention alimentaire des collectivités locales s'affirme aujourd'hui, comme en témoigne l'émergence d'une multitude de projets alimentaires territoriaux au niveau national. Un des leviers de cette intervention est l'action foncière. Encore timide, elle constitue pour les collectivités un gage de pérennisation de leur intervention. Toutefois, les outils fonciers à disposition, par exemple l'acquisition foncière, sont bien souvent jugés très contraignants tant au niveau de l'engagement financier qu'à celui du suivi et de l'entretien des parcelles acquises.

Dès lors, les collectivités locales œuvrent à mobiliser des dispositifs fonciers privilégiant une maîtrise foncière par la régulation et le contrôle de l'usage. Ainsi, les périmètres de protection des espaces agricoles et naturels (PAENS), créés par la loi de développement des territoires ruraux de 2005, répondent à cette logique et annoncent une ambition de protection des terres agricoles pour l'élaboration ou le renforcement de politiques alimentaires locales. Le dispositif est doté d'un programme d'actions et permet d'instaurer une protection renforcée des espaces agricoles et naturels en dotant le département, et aujourd'hui les métropoles, d'un droit de préemption.

Les PAENS innovent à deux titres. Les protections qu'ils instaurent sont de longue durée et difficilement modifiables. L'action collective dans laquelle ils s'inscrivent mobilise une diversité d'acteurs dont certains ne sont pas initialement porteurs de compétences foncières ; elle se traduit par un programme d'action à définir sur les espaces protégés.

Ce dispositif révèle des changements institutionnels et organisationnels qui redéfinissent la relation propriété-usage du foncier agricole.



LA VILLE FAÇONNÉE PAR L'ALIMENTATION : QUELLES FORMES URBAINES ?

Ce 4 pages est issu d'un travail portant sur l'analyse des incidences des PAENs (nommés PENAP dans l'aire métropolitaine Lyonnaise) sur la gouvernance foncière de l'aire métropolitaine Lyonnaise. La métropole de Lyon, l'Est et l'Ouest Lyonnais sont particulièrement illustratifs de telles dynamiques. Les PAENs y constituent une pièce maîtresse de leur politique foncière préservant 48 185 ha hectares de terres agricoles et orientant des programmes d'action vers le développement d'une production alimentaire de proximité et de qualité.

LES PAENS : UN LEVIER POUR LE RENOUVELLEMENT DE LA GOUVERNANCE FONCIÈRE AGRI-ALIMENTAIRE

Traditionnellement, l'intervention foncière des collectivités locales au profit d'un usage agricole des terres s'est inscrite dans deux formes d'intervention : une régulation des fonctionnalités des sols par les documents d'urbanisme (emprunts cependant d'une volatilité certaine); une acquisition foncière impliquant le plus souvent des conventionnements avec des opérateurs fonciers tels que la SAFER. Le dispositif PAEN requiert et initie un nouveau mode d'organisation des collectivités qui repose sur une action foncière plus collective et instaure un système de gouvernance

multi-niveau où plusieurs parties prenantes participent à la définition et l'orientation de l'usage de la ressource foncière.

Les partenariats issus des PAENs :

- Le département et la région mettent en commun des financements (PSADER-PENAP),
- Les communes elles-mêmes et entre les intercommunalités pour l'élaboration du programme d'action et sa mise en œuvre,
- Les agriculteurs afin d'obtenir des financements de projets collectifs (priorité au financement de groupes et collectifs d'agriculteurs),
- Les agriculteurs et les associations environnementalistes par l'initiation d'un dialogue,
- Les collectivités locales et la SAFER afin d'élaborer une stratégie foncière complétant les PAENs.

Ces évolutions ont été observées au niveau des différents territoires de l'aire métropolitaine Lyonnaise et révèlent un renouvellement de la gouvernance foncière induit par la définition de nouvelles règles de gestion de la ressource ainsi que par l'attribution de nouveaux droits d'intervention à des acteurs auparavant impactés par des décisions foncières qui pour autant ne participaient pas à leur définition.

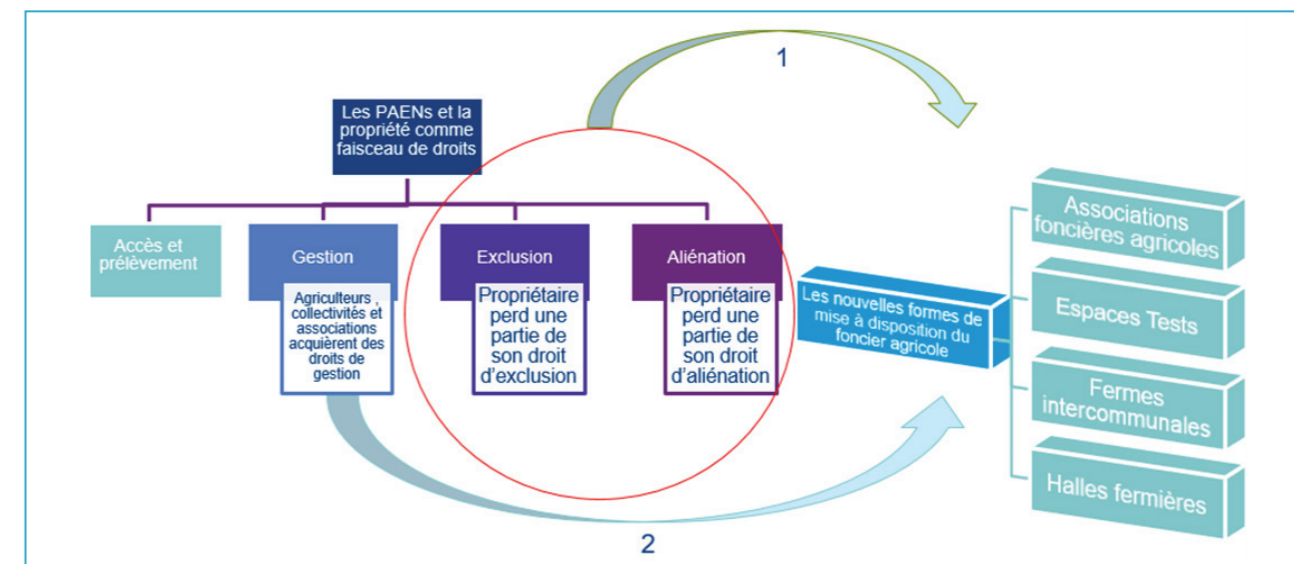
L'ÉMERGENCE DE NOUVELLES FORMES DE PROPRIÉTÉ FONCIÈRE

Si le dispositif PAEN exclut les propriétaires fonciers à la démarche, il voit émerger plusieurs initiatives renouvelant la relation propriété-usage du foncier agricole. De nouveaux droits d'accès et de gestion à la ressource foncière sont attribués aux parties-prenantes de la démarche laissant percevoir un ensemble de droits fonciers (ou faisceau de droits) qui s'établit progressivement dans le dispositif. Aussi, le propriétaire foncier perd une partie de ses droits, les PAENs gelant l'usage des sols agricoles sur le long terme. Ce double mouvement de pertes et de gains de droits sur la ressource foncière agricole, participe à faire émerger de nouvelles formes de propriété foncière qui privilégient une maîtrise d'usage du foncier au-delà de la maîtrise de sa propriété.

Ainsi des associations foncières agricoles (AFA), des espaces test, des fermes intercommunales voient le jour. Les AFA constituent des associations syndicales de propriétaires fonciers qui délèguent la gestion de leur foncier à l'association, et dès lors la totalité de leurs droits.

Selon un technicien de la chambre d'agriculture : "Les PENAPs, ça va permettre, dès lors qu'on a des terrains qui seront dédiés à l'agriculture, de lever le frein par rapport à la rétention foncière (...) si on a des terrains bloqués pour l'agriculture, l'AFA vient en complémentarité pour dire tous ces terrains-là qui regroupent X propriétaires, nous on peut se positionner pour trouver un projet. (...). L'AFA peut jouer ce rôle de coordination, de coordination entre les projets, de gérer tout ça en collectif."

Un nouveau mode d'organisation introduit par le dispositif PAEN	Sa traduction dans l'aire métropolitaine Lyonnaise
Définir les limites d'action sur la ressource foncière	Le périmètre du PAEN est précisé par les acteurs intervenant dans la démarche et concerne exclusivement les zones A et N des plans locaux d'urbanisme.
Définir les règles de gestion de la ressource foncière	Ces règles sont définies par les priorités politiques du département et aujourd'hui la métropole, les besoins des agriculteurs, et en cohérence avec les documents de planification.
Impliquer les acteurs impactés par le dispositif	Seuls les propriétaires fonciers sont volontairement exclus à la démarche.
Contrôler et suivre la gestion de la ressource	Le contrôle et le suivi de la gestion se font par l'intervention d'acteurs pilotes de la démarche, notamment les collectivités locales et les agents médiateurs tels la chambre d'agriculture.
Inciter à respecter des règles opérationnelles de la gestion de la ressource	La préservation de l'usage agricole des sols couplée aux financements dédiés à la revalorisation de ces sols via des projets agri-alimentaires, incitent les parties-prenantes de la gouvernance foncière à respecter les règles de gestion de la ressource.
Reconnaître le droit à l'auto-organisation des acteurs	Le droit à l'auto-organisation des agriculteurs est reconnu à travers leur adhésion collective et volontaire aux actions du programme d'action PAEN.
Résoudre les conflits	A travers la médiation jouée par les groupes d'acteurs impliqués dans la démarche notamment les techniciens des chambres d'agriculture et l'agence d'urbanisme de Lyon, le dispositif génère des mécanismes de résolution de conflits rapides et peu coûteux.



Les espaces-tests agricoles consistent à tester le projet d'installation agricole en étant supervisé par un réseau d'agriculteurs en activité. Ils facilitent l'accès au foncier des jeunes agriculteurs souhaitant s'installer. Pendant la période du test, le propriétaire cède la totalité de ses droits à l'agriculteur en test. Aussi, l'association qui encadre cette activité acquiert des droits de gestion sur les parcelles en test. Les fermes intercommunales répondent à un schéma classique de propriété-usage du foncier agricole où l'intercommunalité devient propriétaire du foncier.

Cependant, les agriculteurs installés sur ces fermes ont des droits de gestion du foncier de la ferme. Aussi, des schémas de mutualisation de production et de matériels se construisent dans ce cadre. Selon le technicien de l'association pour le développement de l'emploi agricole et rural de Lyon : *"ce souhait de la collectivité d'installer des espaces-test sur son territoire intercommunal ne s'est formalisé qu'avec le lancement des PENAPs"*

LE FONCIER AGRICOLE : UNE RESSOURCE COMMUNE POUR L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE DES VILLES

Ces trois formes de propriété foncière, dont le dispositif PAEN a renforcé la mobilisation, reposent sur une forte ambition de co-construction et de co-gestion de projets agri-alimentaires collectifs. Ces ambitions se matérialisent par une intervention foncière qui met au second plan la maîtrise de la propriété foncière au bénéfice de celle de l'usage de la ressource foncière. Le dispositif PAEN a été capable de fédérer les acteurs

locaux autour de la ressource foncière pour en repenser les orientations notamment en termes de politique alimentaire. Selon un élu départemental : "les élus du territoire ont pris conscience, que si on veut avoir de l'agriculture, il est nécessaire de travailler sur une stratégie foncière. Une fois que le foncier est stabilisé, on pourrait envisager des stratégies agricoles et alimentaires". Ces évolutions remettent en question le statut du foncier agricole qui passe d'un mode de gestion strictement privé à un mode plus collectif et participatif.

Toutefois, cette démarche et sa pérennisation imposent la priorisation d'un intérêt collectif, le foncier alimentaire, par la conception et mise en œuvre de programmes d'action définis pour 4 ans et à renouveler. Le portage politique de la démarche est alors nécessaire à la pérennisation de l'action. Au niveau Lyonnais, le changement de mandature politique a mis à mal le financement des PAENs (abandon du volet agricole de la politique régionale) et des associations mobilisées pour cette action foncière alimentaire, ... et donc le projet alimentaire défini. Aussi, le dispositif PAEN a permis de définir un projet alimentaire à une échelle territoriale, celle du bassin d'approvisionnement et au-delà de la limite administrative de chaque territoire, renforçant cette dimension commune du foncier alimentaire. Ainsi, et au-delà de freins politiques ponctuels, la mobilisation de dispositifs comme les PAENs serait à encourager parce qu'ils permettent de créer et valoriser un projet commun régi par un enjeu collectif : l'alimentation.

Pour aller plus loin...

- Kassis, G. (2017), Le foncier agricole, ressource commune pour les acteurs locaux : statut, évolutions et perspectives, mémoire de master d'économie de l'aménagement et du développement local, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Paris.

QUELLES INCIDENCES POSSIBLES DES PAENS SUR LES FORMES URBAINES ?

Au-delà du renouvellement des liens que le dispositif suscite entre les collectivités locales et leur ressource foncière au titre de l'alimentation, deux risques inhérents à l'inscription du dispositif dans le projet de territoire interrogent quant à l'incidence de tels dispositifs sur les formes urbaines.

Le gel des terrains agricoles conduirait au report de l'urbanisation sur des communes environnantes générant une urbanisation en « saute-mouton ». Le phénomène commence à se faire ressentir au niveau de l'Ouest-Lyonnais, générant des tensions sur les infrastructures, les temps de déplacement domicile-travail et la population à accueillir. Selon un technicien du Scot de l'Ouest Lyonnais, « les PENAPs ont été largement plus ambitieux que les enveloppes vertes classées dans le Scot. (...) »

À l'époque, on les avait alertés qu'ils se contraignaient, le développement économique et urbain était très contraint, mais ça a été une volonté politique très affirmée par les élus communaux".

Ce premier risque en révèle un second : le gel de terres agricoles peut faire l'objet d'un détournement d'usage pour rester dans un entre-soi ou privilégier certains modèles d'urbanisation.

Autrement dit, les périmètres préservés renforcent la pression sur les zones urbanisables ce qui pourrait induire l'éviction de certaines couches de population suite au renchérissement du foncier urbanisable.

Aussi, les PAENs soulèvent la question de la concurrence potentielle entre politiques alimentaires et de développement urbain et économique, dans le sens où ils permettent aux élus d'un territoire d'exclure une orientation de développement pour prioriser une intervention agri-alimentaire.

Enfin, les PAENs offrent un véritable potentiel pour l'élaboration d'une stratégie alimentaire territorialisée, s'ils sont construits dans le cadre d'un projet de territoire sans être limités à une logique sectorielle, et ce notamment pour limiter les tensions foncières qu'ils occasionnent.



© Christine Margetic « Panneau d'information sur l'installation d'exploitations agricoles dans le cadre d'un projet urbain à Nantes en 2020 »

3.2. LE COMMERCE : UN ANALYSEUR DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

MÉTHODOLOGIE POUR L'ÉTUDE DES STRATÉGIES D'IMPLANTATION ET D'APPROVISIONNEMENT DES COMMERCE DE DÉTAIL SPÉCIALISÉS

Thomas Blandin, Luc Bodiguel et Christine Margetic

OBJECTIFS

- Comprendre les stratégies d'implantation des commerçants alimentaires détaillants
- Appréhender les critères retenus par les commerçants pour déterminer leur implantation
- Caractériser leurs stratégies d'approvisionnement en produits alimentaires
- Interroger la place des produits bio et locaux dans les commerces de détail spécialisés

PHASE 1 : REPÉRER ET CLASSER LES COMMERCE ALIMENTAIRES

Phase 1.1 : sélectionner les données pour l'ensemble du département (par exemple, "44-Loire-Atlantique")
 Phase 1.2 : appliquer des filtres pour isoler l'objet d'étude (par exemple, le filtre "Commerce ; réparation d'automobiles et de motocycles").

Phase 1.3 : appliquer une série de filtres pour préciser le type de commerce (dans notre cas, les commerces alimentaires de détail - APE47 : 47.11B; 47.11C; 47.11D; 47.11E; 47.11F; 47.21Z; 47.22Z; 47.23Z; 47.24Z; 47.29Z ; et APE10 : 10.71C; 10.71D).

Phase 1.4 : sélectionner les établissements situés sur le terrain d'étude

PHASE 2: PALLIER LE MANQUE D'ACTUALISATION DE LA BASE SIRENE PAR UN PROTOCOLE EN TROIS TEMPS

Phase 2.1 : vérifier chaque commerce à l'aide de StreetView (Google maps) avec une attention particulière à la date de mise à jour sur la base et à la date de la photographie StreetView

Phase 2.2 : vérifier sur le site société.com le statut de

l'entreprise (radiation, liquidation, etc.)
 Phase 2.3 : rechercher la présence de l'établissement dans le répertoire des pages jaunes et sur les réseaux sociaux
 Application : le protocole a permis de supprimer 400 commerces qui ont cessé leur activité ; une quarantaine d'établissements n'ont pu être répertoriés par ce protocole

Typecom niv1	Typecom niv2	Typecom niv3
Restauration	Restauration traditionnelle	Pizzeria
		Crêperie
		Restaurant asiatique
		Couscouserie
		Restaurant africain
		Restaurant indien / pakistannais
	Restauration rapide	Brasserie / Grill
		Restaurant traditionnel
		Sandwicherie
		Kebab
		Hamburger
		Pizzeria livraison
Cafétéria et libre service	Autres	
	Cafétéria et libre service	
	Restauration mobile	Restauration mobile traditionnelle
Service de traiteur		asiatique
		espagnol
		italien
		anglais
Commerce alimentaire de détail	Primeur	Primeur
	Boucherie-Charcuterie	Boucherie
		Boucherie-charcuterie
		Charcuterie-traiteur
	Boulangerie-Pâtisserie	Boulangerie / sandwicherie
		Boulangerie
		Pâtisserie
		Chocolaterie
		Boulangerie-Pâtisserie
	Crêmerie/Fromagerie	Crêmerie/Fromagerie
	Poissonnerie	Poissonnerie
	Épicerie/magasin non spécialisé	Épicerie fine / prod régionaux
		Magasin bio
		Épicerie de nuit (fermeture après 21h)
		Épicerie divers
Supérette (120-400 m²)	Classique (120 à 400 m²)	
	Magasin bio / locale (120 à 400 m²)	
Grande surface (> 400 m²)	Supermarchés (400 à 2500 m²)	
	Supermarchés (plus de 2500 m²)	
Agriculteur en vente directe	Distributeur	
Vendeur ambulant	vente à la ferme classique	
	Commerçant ambulant	

Figure 1 : Nomenclature du commerce alimentaire pour FRUGAL

PHASE 3 : CRÉER UNE NOMENCLATURE POUR CLASSIFIER L'OBJET D'ÉTUDE.

Dans un souci de compatibilité des données entre les terrains d'étude FRUGAL, une nomenclature du commerce alimentaire a été créée. Elle est plus fine que celle utilisée par l'INSEE mais reste appareillable avec celle-ci.

PHASE 4 : PRODUCTION DE CARTES

Phase 4.1 : Reprendre la base de données SIRENE géocodée et l'exporter en CSV (Comma-separated values)

Phase 4.2 : projeter les coordonnées sur un fonds de carte communale du terrain d'étude

Phase 4.3 : trier par type de commerce et générer des cartes spécifiques à chacune des activités étudiées

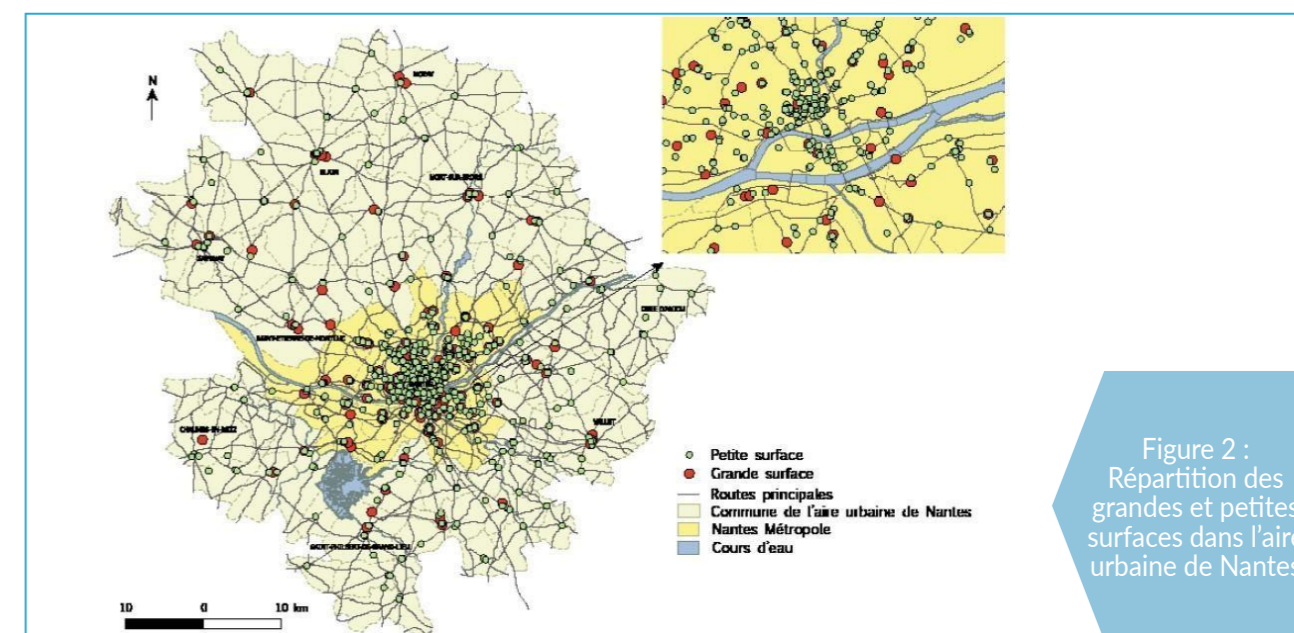


Figure 2 : Répartition des grandes et petites surfaces dans l'aire urbaine de Nantes

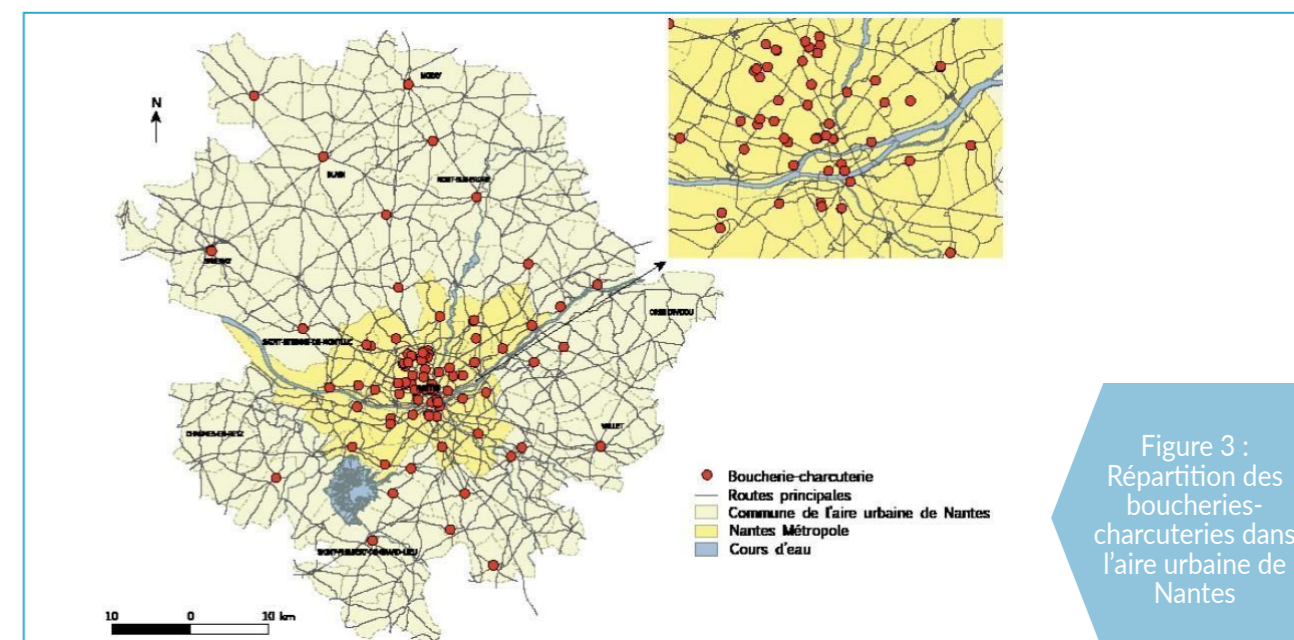


Figure 3 : Répartition des boucheries-charcuteries dans l'aire urbaine de Nantes

SÉLECTION DES COMMUNES CIBLES

PHASE 5 : PROCÉDER À LA SÉLECTION DE COMMUNES REPRÉSENTATIVES

Phase 5.1 : sélectionner les communes par leur dotation en commerces. Le seuil retenu a été de prendre soit les communes dotées des trois types de commerces étudiés, soit des communes ayant plus de dix commerces alimentaires dont au moins deux des

activités étudiées représentées ou seulement deux des activités (17 communes)

Phase 5.2 : dans un souci de représentativité des différentes situations sociales du territoire, modifier la sélection communale au regard de la morphologie sociale en se basant sur une Classification Ascendante Hiérarchique (CAH) par Catégorie socioprofessionnelle (CSP) et en fonction de la répartition géographique des communes (figure 4)

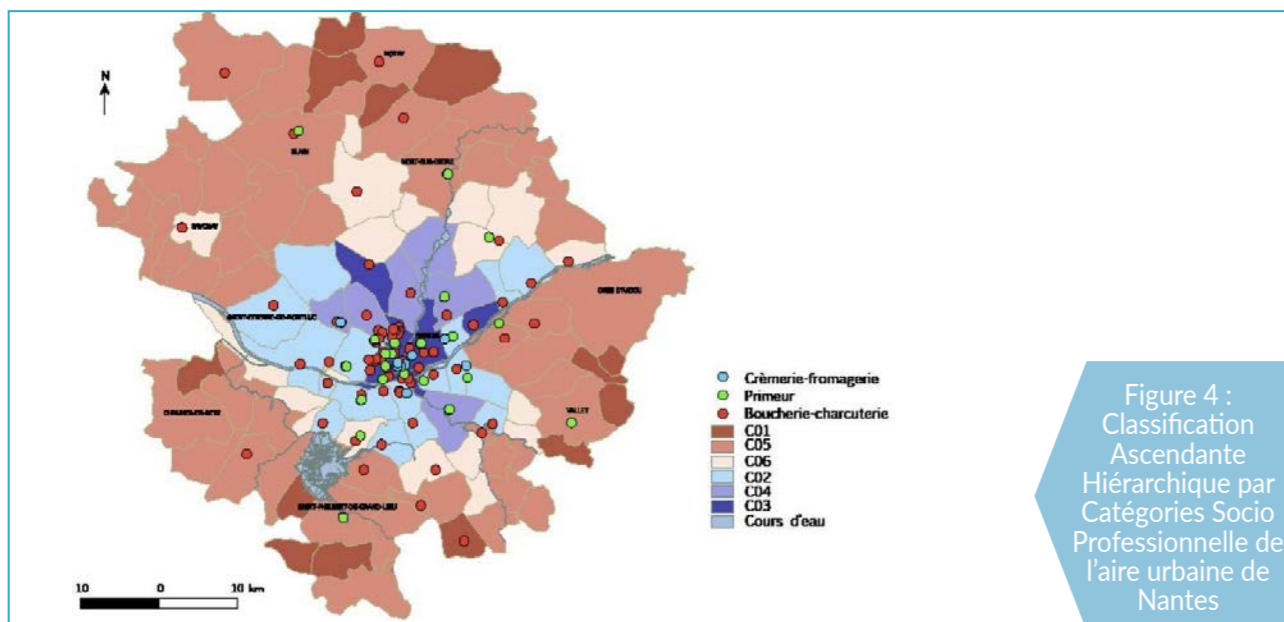


Figure 4 : Classification Ascendante Hiérarchique par Catégories Socio Professionnelle de l'aire urbaine de Nantes

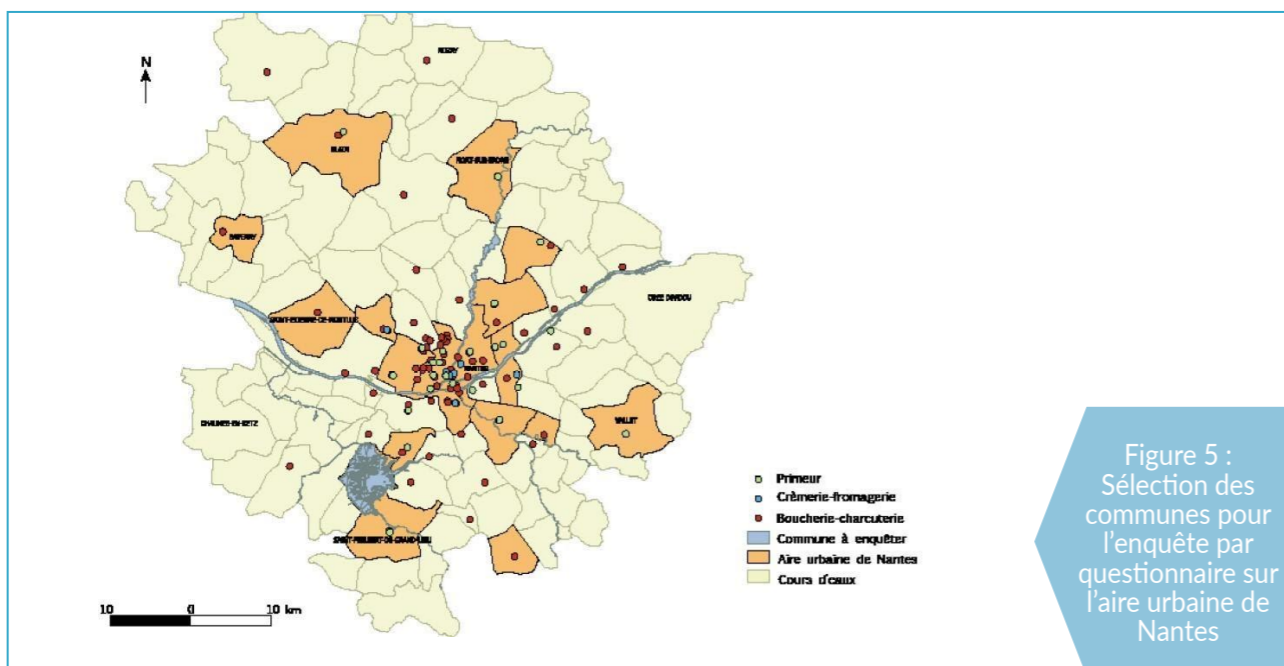


Figure 5 : Sélection des communes pour l'enquête par questionnaire sur l'aire urbaine de Nantes

L'ENQUÊTE PAR QUESTIONNAIRE

PHASE 6 : CONSTRUCTION D'UN QUESTIONNAIRE.

Dans un souci de comparabilité, reprendre un questionnaire expérimenté par FRUGAL. Pour Nantes, le questionnaire ciblait des questions autour de l'approvisionnement et de l'implantation, ce dernier a été expérimenté sur les boucheries-

charcuteries, crèmeries-fromageries et primeurs des 18 communes sélectionnées. Finalement, sur 129 commerces à enquêter, nous avons obtenu 68 réponses soit un taux de 52,7%. Les non-réponses sont de différents ordres : refus des commerçants ou disparition du commerce suite à une cessation d'activité par exemple. Phase 6.1 : mettre à jour la base de données au vu des résultats de l'enquête

	Nombre	Pourcentage
Inexistant	13	10,1
Absence	5	3,9
Refus	43	33,3
Réponse (dont entretiens)	68	52,7
Total	129	100

Figure 6 : Bilan de l'enquête sur l'aire urbaine de Nantes

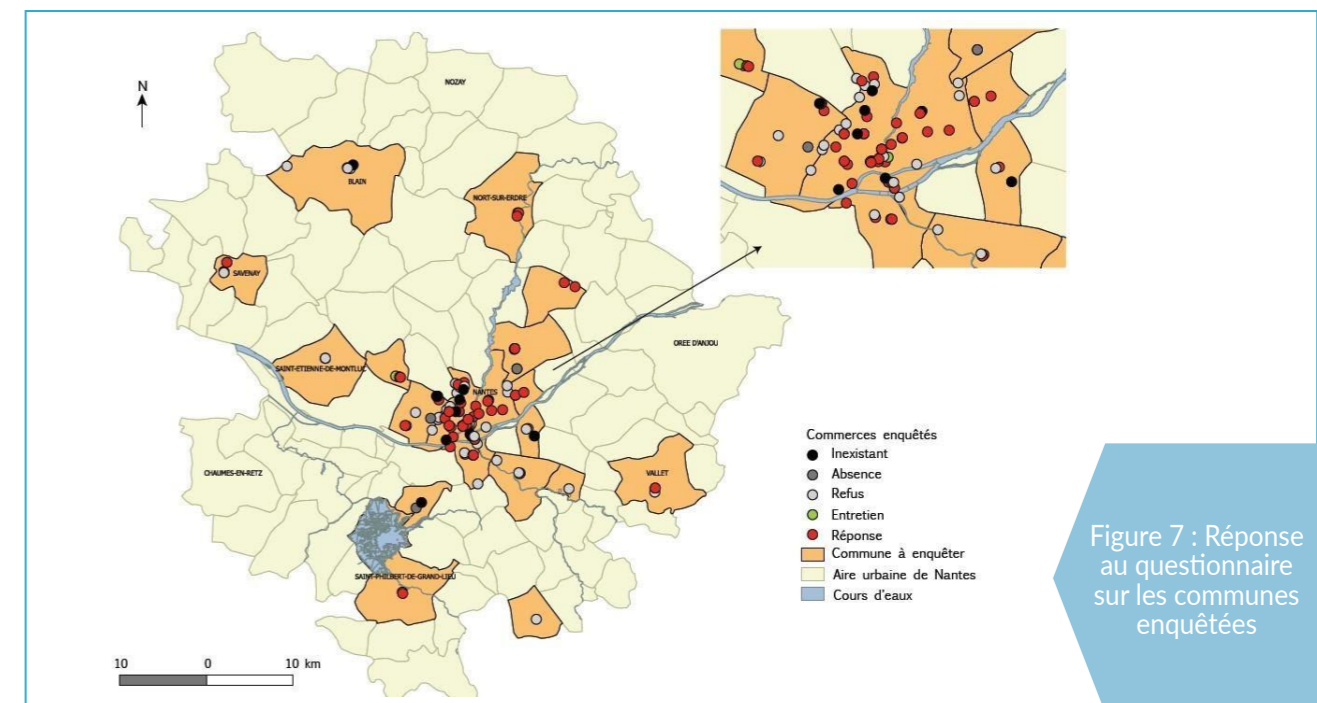


Figure 7 : Réponse au questionnaire sur les communes enquêtées

LA VILLE FAÇONNÉE PAR L'ALIMENTATION : QUELLES FORMES URBAINES ?

Plusieurs difficultés sont apparues lors de l'enquête de terrain. La première tient à l'échelle de référence. Si la pertinence de ce choix n'est pas remise en cause, la taille du territoire complexifie la recherche d'exhaustivité, notamment en raison des déplacements nécessaires pour enquêter chaque commerçant dans des communes dispersées.

La deuxième difficulté à souligner est la complexité du travail d'enquête auprès des commerçants-artisans. En effet, le métier d'artisan, très prenant, laisse peu de temps pour l'administration d'un questionnaire, ce qui a entraîné un fort taux de refus. De plus, le rythme de leurs horaires et la fréquentation des lieux de vente ont entraîné des retards non anticipés dans l'avancement de l'enquête. Fermés le lundi, les artisans font souvent une interruption du service entre 13 h et 16 h ; en début de matinée, à midi et en fin de journée, l'affluence complexifie le déroulement de l'enquête.

Pour aller plus loin...

- De la Haye Saint Hilaire L. (2018) "Approvisionnement des commerces alimentaires de détail spécialisés de l'Aire Urbaine de Nantes. La place des commerçants-artisans dans la commercialisation des produits bio et locaux", Mémoire de Master 2, sous la direction de Claire Delfosse, 188 p.
- Blandin T. (2018) "Le commerce alimentaire ; quelles implantations, quels leviers d'action ? Etude des facteurs entrant en jeu dans les décisions d'implantation des commerces alimentaires dans les aires urbaines de Nantes et Lorient.", Mémoire Master de 2, sous la direction de Nicolas Hutten, 145p.

L'APPROVISIONNEMENT DES COMMERCES ALIMENTAIRES DE DÉTAIL SPÉCIALISÉS DANS L'AIRE URBAINE DE NANTES

Louise de La Haye Saint Hilaire, Christine Margetic, Maxime Marie

Cette étude sur l'approvisionnement des commerces alimentaires avait pour objectif de proposer une base de données des commerces alimentaires de l'aire urbaine de Nantes, de caractériser les stratégies d'approvisionnement des commerces alimentaires spécialisés (boucheries-charcuteries, crèmeries-fromageries et primeurs) et de d'interroger la place des produits bio et locaux dans ce type de commerces. Cette étude est basée sur une enquête par questionnaire auprès de 73 commerces alimentaires : 45 boucheries-charcuteries, 8 crèmeries-fromageries, 11 primeurs, 2 épicerie fines et 7 magasins bio. 18 entretiens semi-directifs longs auprès de plusieurs types d'acteurs à Caen et Nantes ont permis de compléter l'enquête par questionnaire : acteurs économiques du commerce pour approfondir les stratégies individuelles des détaillants et grossistes (Provinces Bio et Méchinaud par exemple) ; acteurs impliqués différemment dans les systèmes alimentaires (GAB 44 et Terroirs 44 par exemple).

STRATÉGIES D'APPROVISIONNEMENT DES COMMERÇANTS-ARTISANS

Il existe des points communs dans les stratégies d'approvisionnement des commerçants-artisans : décision individuelle ; relationnel et confiance ; approvisionnement minime directement chez les producteurs ; qualité du produit décisive. Les commerçants-artisans alimentaires peuvent être envisagés comme une catégorie commune se définissant en opposition à d'autres (Grande et Moyenne Surface par exemple) mais aussi par des caractéristiques intrinsèques comme les logiques d'approvisionnement.

Trois facteurs de distinction de l'approvisionnement des commerçants-artisans alimentaires

1. Une multitude d'acteurs pour l'approvisionnement des produits carnés

Les pratiques des bouchers-charcutiers sont relativement homogènes en termes de fournisseurs, de pratiques et de produits commercialisés. Les bouchers choisissant leurs bêtes sur pieds, dans l'exploitation ou à l'abattoir, sont devenus rares, la plupart ne voient pas leurs bêtes avant la livraison. Les Cash and Carry et centrales d'achat sont globalement peu fréquentés par les bouchers-charcutiers (si ce n'est pour des produits de plurispécialisation, des fournitures et produits d'entretiens). Les grossistes indépendants et les producteurs apparaissent comme les principaux fournisseurs des bouchers-charcutiers de l'aire urbaine de Nantes.

Les modes d'approvisionnement des bouchers-charcutiers sont relativement similaires. Certains d'entre-eux montrent d'ailleurs une union solide au travers de l'adhésion à des syndicats professionnels ou à des groupements d'achats (Best Boucher 44 à Nantes, SOCABOC à Caen). Ces instances sont intéressantes puisqu'elles peuvent peser sur des décisions à une échelle départementale.



© Jegat-Regnault « Magasin d'alimentation générale vacant à Caen en 2018 »



Figure 1 : Principaux fournisseurs des bouchers-charcutiers

2. La place prépondérante du MIN pour les primeurs

Le MIN représente le pôle central localement de l'approvisionnement en fruits et légumes : les légumes constituent le premier produit agricole apporté au MIN de Nantes (33 producteurs-revendeurs sur 47) et les fruits le second avec 3 producteurs-revendeurs (Guillemin, 2018). Ils rassemblent producteurs-revendeurs et grossistes et permet aux primeurs d'accéder à une offre centralisée.

A Nantes, la totalité des primeurs interrogés s'approvisionne au MIN (7 "très souvent" ; 2 "assez souvent" ; 2 "exclusivement"). Il existe deux types de fonctionnement sur le MIN : un parcours avec une fréquentation quotidienne chez des fournisseurs habituels (producteurs-vendeurs et grossistes) et un parcours moins ajusté qui laisse place à une certaine déambulation. Certains s'approvisionnent hors du MIN chez des producteurs. Pour trois primeurs il s'agit d'un membre de la famille qui a une exploitation dans une commune proche.

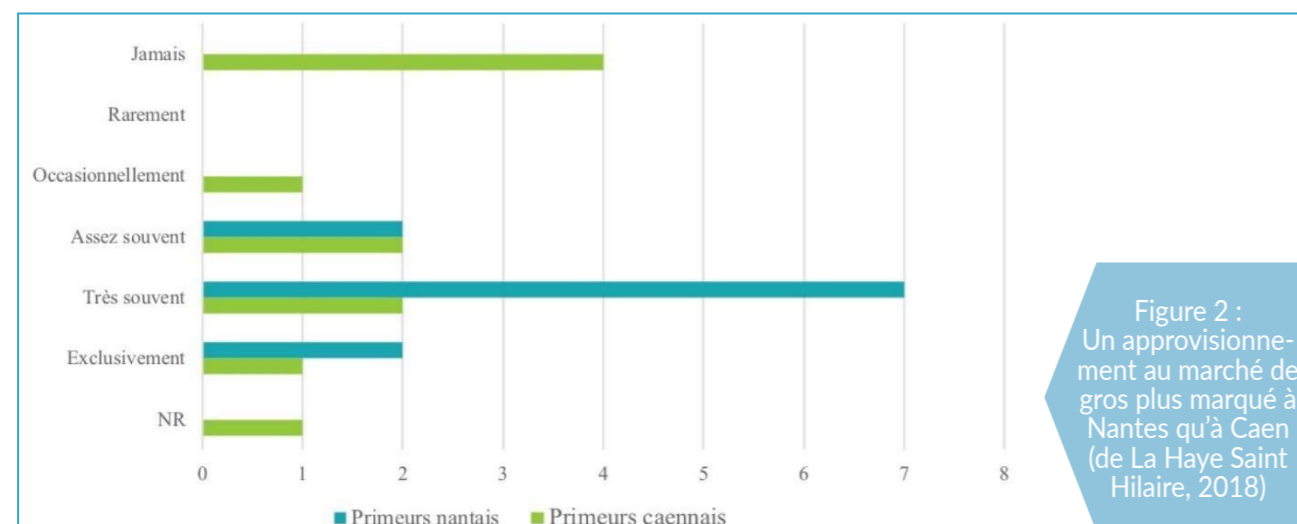


Figure 2 : Un approvisionnement au marché de gros plus marqué à Nantes qu'à Caen (de La Haye Saint Hilaire, 2018)

Le MIN de Nantes occupe une place de choix dans les stratégies d'approvisionnement des primeurs. Il est lui-même inscrit dans un ensemble de liens économiques et commerciaux (avec le marché Saint-Charles International à Perpignan par exemple). Par ailleurs, le MIN est inscrit dans les évolutions contemporaines de détachement physique entre le lieu de commercialisation et l'acheteur.

3. Un nombre d'acteurs restreints pour la filière fromagère

Les acteurs de la distribution, répondant à la demande des crémiers-fromagers, sont peu nombreux. La structuration de la filière et ses évolutions ne

participent pas à la diversification des sources d'approvisionnement (diminution et la concentration des grossistes). Les deux principaux fournisseurs sont : Comtal un des derniers grossistes indépendants de Bretagne et Team Ouest qui fait partie d'un groupe national. Les produits de crèmerie sont souvent achetés en direct auprès de producteurs locaux. Les gammes des détaillants s'uniformisent pour ceux qui ne cherchent pas à reconstruire un réseau de fournisseurs partagé entre producteurs, intermédiaires et grossistes.

Etude de cas : Beillevaire, un acteur important de la filière fromagère dans la région nantaise

L'entreprise a été créée dans les années 1980 par Pascal Beillevaire, éleveur laitier. Aujourd'hui il existe 20 magasins, dont 15 à Paris ; l'entreprise est présente sur marchés de plein vent (80 marchés hebdomadaires pendant la saison estivale) et les halles (marchés couverts).

Les magasins "L'heure du marché", présentés comme des Halles se développent exclusivement dans les zones périphériques commerciales des agglomérations et participent de la sorte à la dissociation progressive entre qualité et petit commerce.

L'approvisionnement de la fromagerie Beillevaire se fait en direct et valorise la proximité relationnelle entre le consommateur et le producteur. Un contrat d'approvisionnement exclusif est signé entre le producteur et Beillevaire. L'entreprise joue sur les

attributs de qualité et d'authenticité qu'on associe généralement aux boutiques de crèmerie-fromagerie. La carte de localisation des points de vente de Beillevaire illustre une expansion fulgurante, principalement à l'Ouest dans des régions peu fromagères. La stratégie de développement de l'entreprise est très construite par la présence dans des communes touristiques haut de gamme (Quiberon, Saint-Briac-sur-Mer etc.) et une présence importante sur les marchés de l'aire urbaine de Nantes.

L'ensemble des fromages et produits de crèmerie sont centralisés sur le site d'expédition, situé à Machecoul (44), sauf pour la Bretagne avec l'existence d'un dépôt à Quimper. La carte des flux présentée ci-dessous nous donne un aperçu des flux sortants, du siège de l'entreprise aux points de vente. A l'échelle de l'aire urbaine de Nantes, les flux sont exclusivement entrants.

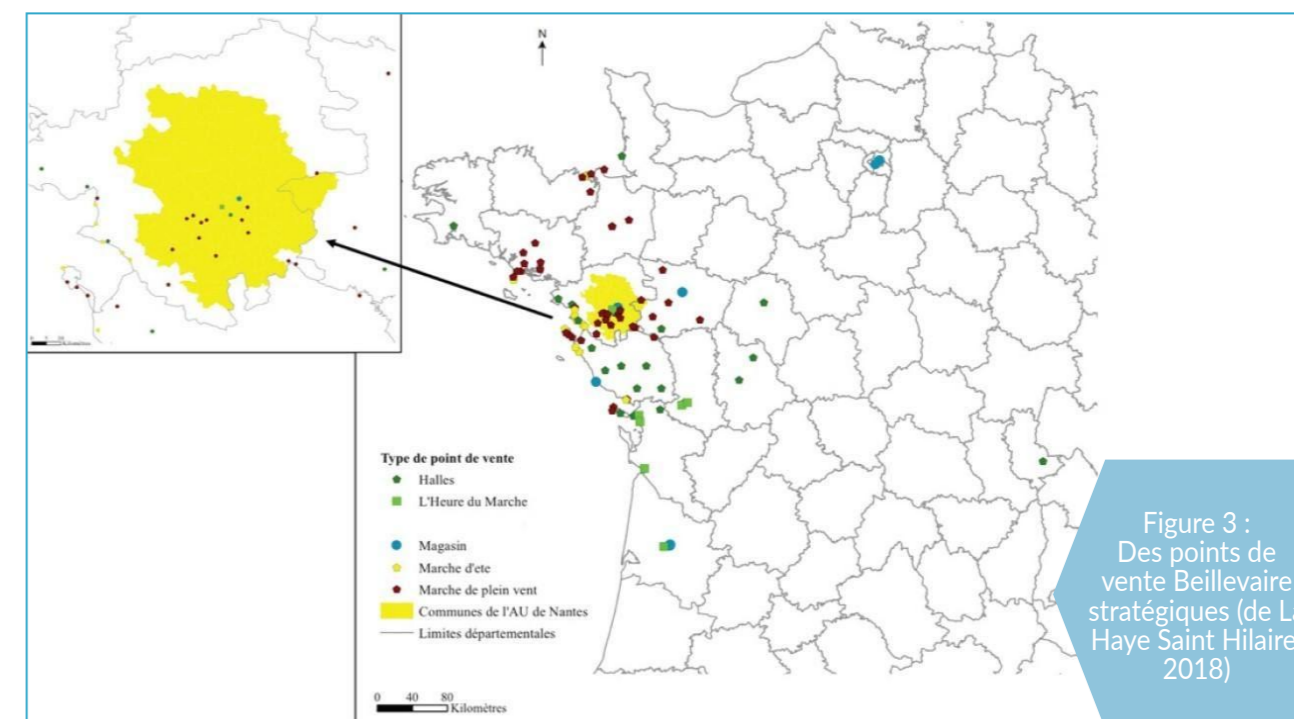


Figure 3 : Des points de vente Beillevaire stratégiques (de La Haye Saint Hilaire, 2018)

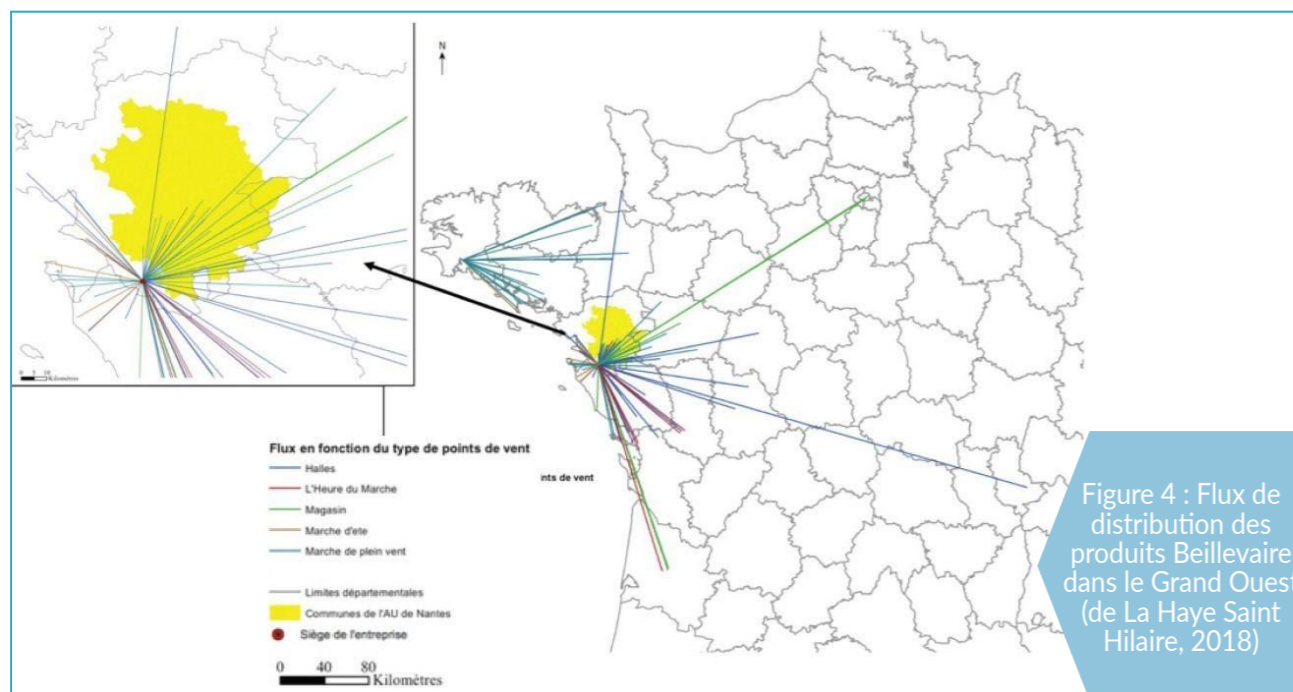


Figure 4 : Flux de distribution des produits Beillevaire dans le Grand Ouest (de La Haye Saint Hilaire, 2018)

Une réglementation bio contraignante

La demande de labellisation AB soumet les commerçants-artisans aux dispositions de contrôle et de notification d'activité à l'Agence Bio (article 28 du règlement (CE) n°834/2007). Cette réglementation est considérée comme contraignante puisqu'elle oblige un commerçant proposant deux gammes (conventionnelle et bio) à séparer les produits, à mettre en place une communication différenciée et exige la mise en place d'une double comptabilité.

Ces dispositions expliquent que certains commerçants-artisans commercialisent des produits bio sans l'afficher. Ils évitent de la sorte les contrôles de l'organisme certificateur.

Les produits pré-emballés, étiquetés individuellement et ne nécessitant ni découpe, ni transformation peuvent être commercialisés et affichés en bio. Nous trouvons par exemple, chez les bouchers-charcutiers, "conventionnels" des volailles bio et chez les crémiers-fromagers "conventionnels" des camemberts bio.

Ces contraintes réglementaires apparaissent comme un frein au potentiel développement d'une gamme bio, affichée, par les commerçants-artisans alimentaires. La gamme de produits carnés présentée sur les photos ci-contre est exclusivement bio. Le commerçant ne souhaite pas avoir l'agrément et ne rend donc pas visible le caractère bio de ses produits.



Photographies 1 et 2 : Des produits bio non signalés (de La Haye Saint Hilaire, 2018)

Conclusion

Les commerçants-artisans sont rarement envisagés comme des porteurs de changements dans le renouvellement des systèmes alimentaires. Toutefois, ils peuvent être considérés comme des acteurs mobilisables par leur échelle de proximité, leur ancrage territorial et leur approvisionnement. Un travail de rapprochement des acteurs dans un objectif de coopération pourrait être envisagé, notamment dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Les syndicats professionnels et association de commerçants seraient à solliciter pour la construction de liens avec des acteurs des filières alimentaires bio et locales (GAB 44, le Comptoir des Viandes Bio).

Pour aller plus loin...

- De la Haye Saint Hilaire L. (2018) "Approvisionnement des commerces alimentaires de détail spécialisés de l'Aire Urbaine de Nantes. La place des commerçants-artisans dans la commercialisation des produits bio et locaux", Mémoire de Master 2, sous la direction de Claire Delfosse, 188 p.
- Guillemin P. (2018) "L'aire urbaine de Nantes : une mine de légumes", Pour, n°232, pp. 5-15.

FACTEURS ENTRANT EN JEU DANS LES DÉCISIONS D'IMPLANTATION DES COMMERCES ALIMENTAIRES DANS LES AIRES URBAINES DE NANTES ET LORIENT

Thomas Blandin, Luc Bodiguel et Christine Margetic

La réglementation de l'implantation commerciale

Diverses réglementations, dispositifs juridiques, financiers et de politique locale ont pour objectif d'agir sur le commerce. Parmi ces dispositifs, seuls deux sont déterminants pour l'implantation commerciale : la planification urbaine avec les documents d'urbanisme et les autorisations d'exploitation commerciale.

La planification commerciale est traduite dans le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) composé

notamment d'un Document d'Orientation et d'Objectif (DOO) et éventuellement d'un Document d'Aménagement Commercial (DAC). On y retrouve les grandes orientations en matière d'implantation commerciale et une cartographie des implantations préférentielles (Zone d'Activité Commerciale et centralités dites ZACom) assorties de prescriptions. Ces documents constituent la référence lors de l'instruction par la Commission Départementale d'Aménagement Commercial (CDAC) des autorisations d'exploitation commerciale auxquelles sont soumis tous les commerces de plus de 1 000 m² et ceux de plus de 300 m² dans les communes de moins de 20 000 habitants. Les orientations du SCoT doivent être reprises par les Plans Locaux d'Urbanisme (PLU) de manière à assurer leur compatibilité avec l'ensemble des règles d'urbanisme local. La planification commerciale n'est efficace sur les Grandes et Moyennes Surfaces que si les collectivités locales se saisissent de tous les outils à leur disposition.

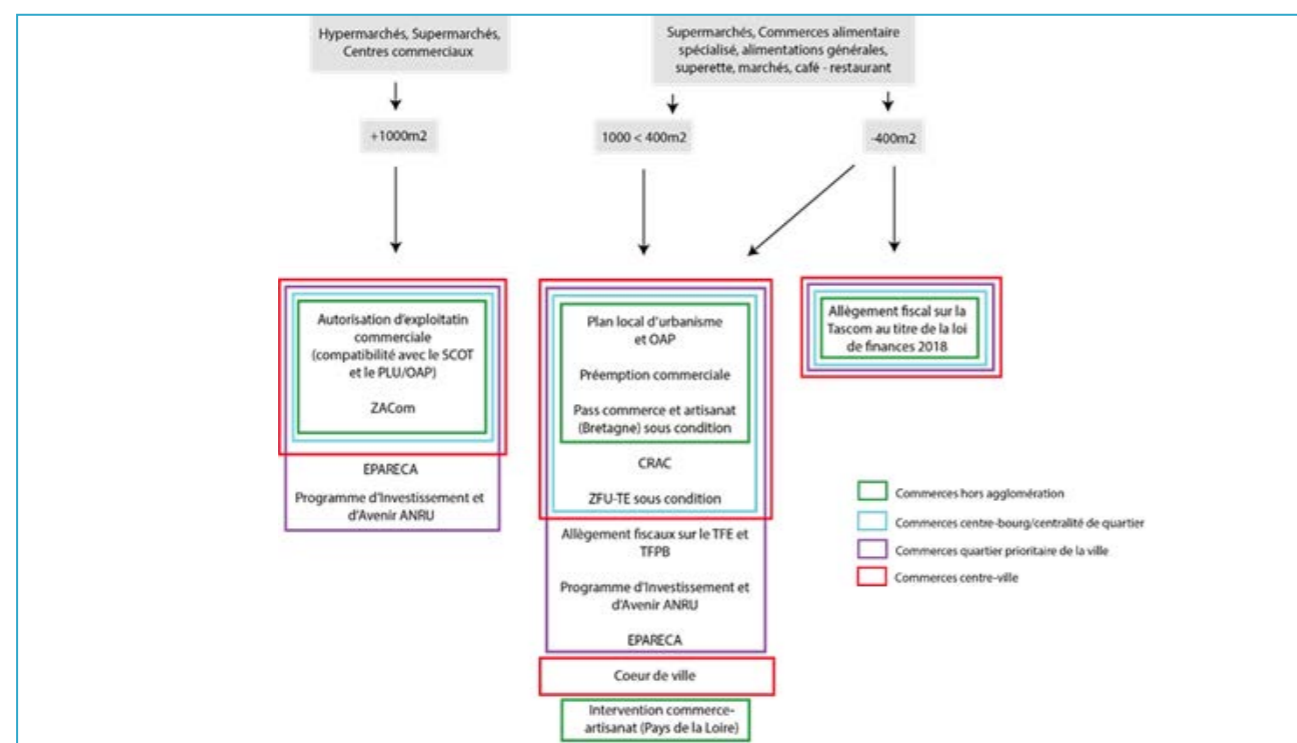


Figure 1 - Schéma récapitulatif des différents dispositifs juridiques et financiers selon la localisation d'implantation du commerce

Le DOO et le DAC du SCOT, permettent de définir une politique d'implantation commerciale par la définition d'emplacements préférentiels des unités commerciales en fonction de leur impact sur l'armature urbaine, leur animation, leur taille, et le type de commerce selon les espaces. Ces documents ne sont pas directement opérationnels. Bien qu'ils fassent référence dans les CDAC lors de la délivrance des autorisations d'exploitation commerciale, ils doivent être repris dans les PLU pour être appliqués. Il s'agit donc de documents-cadre définissant les lignes directrices d'une politique commerciale territoriale qui vise avant tout à maîtriser l'implantation de la grande distribution en périphérie. Ici, il n'est pas réellement question de commerce de proximité ou de centre-ville. Les PLU dont le territoire d'application est la commune, ou l'intercommunalité pour les PLUi, constituent la bonne échelle pour une politique commerciale fine, quartier par quartier voire rue par rue pour tenir compte des spécificités locales.

Étude de cas : Le SCoT du pays de Lorient

Le SCoT de Lorient énonce trois objectifs principaux : accorder la priorité aux centralités ; limiter le développement commercial en périphérie ; assurer un équilibre entre les grandes zones commerciales.

Le DAC du pays de Lorient présente un certain nombre de prescriptions et les effets de ces prescriptions pour chaque type de centralité et de ZACom préalablement définies. Celles-ci sont rassemblées dans le tableau ci-contre (figure 3).

L'objectif de ce DAC est avant tout de conforter les centralités qui ont vocation à accueillir tout type de commerce. Cependant, des limitations de surface de vente sont prescrites pour les centralités de niveau trois, quatre et cinq (SCoT de Lorient 2018, DOO p. 140). Les commerces liés à des achats courants et quotidiens ne sont pas préconisés dans les ZACom et les commerces liés à des achats exceptionnels sont autorisés (dans les locaux vacants ou surface > 500 m²).

D'autre part, le DAC du pays de Lorient ne permet aucune autorisation d'exploitation commerciale en dehors des centralités et ZACom tant que le taux de vacance reste supérieur à 10 % dans les centralités. Le DAC du pays de Lorient peut donc être considéré comme très restrictif.

		achats courants et quotidiens		achats occasionnels ou exceptionnels	
		Commerce de moins 500 m ²	Commerce de plus de 500 m ²	Commerce de moins 500 m ²	Commerce de plus de 500 m ²
Centralité	Centralité niveau 1	oui	oui	oui	oui
	Centralité niveau 2	oui	oui	oui	oui
	Centralité niveau 3	oui	oui mais 2000 m ² maximum de surface de vente	oui	oui
	Centralité niveau 4	oui	oui mais 1500 m ² maximum de surface de vente	oui	oui
	Centralité niveau 5	oui	oui mais 800 m ² maximum de surface de vente	oui	oui
ZACOM	ZACOM 1	non	non	non, sauf dans les locaux vacants	oui sous conditions (voir DAAC)
	ZACOM 2	non	non	non, sauf dans les locaux vacants	oui, sous conditions, et 2500 m ² maximum de surface de vente
	ZACOM 3	non	non	non, sauf dans les locaux vacants	oui, sous conditions, et 2000 m ² maximum de surface de vente
Hors centralité et ZACOM		Non	non	non	non

Figure 3 - Tableau de synthèse des prescriptions du DAC du pays de Lorient

Étude de cas : Le PLU de Nantes

Le PLU de Nantes ne traite que très partiellement des questions d'urbanisme commercial. Cependant, il présente un outil réglementaire intéressant : l'interdiction de changement d'activité en bureaux, services financiers et bancaires, service d'assurance, agences immobilières et agence de travail temporaire, sur des linéaires commerciaux pré-identifiés. Cette pratique révèle une distinction entre commerces créateurs d'animation, qu'il faudrait privilégier, et secteur tertiaire, moins attractif.

Lors d'un entretien avec le président d'une association qui fédère 54 associations de quartier nantais (juin 2018), nous avons pu échanger sur cette mesure :

"Qu'est-ce qui s'est passé ? Les boîtes d'intérim se sont installées entre les deux. La route de Paris en est un exemple frappant. Comme ils ont interdit, ils se sont installés plus loin, ils ont essayé. Résultat, on a plus de concentration, moi je préfère avoir une banque à côté de chez moi que rien. [...] Je leur ai demandé [aux banquiers] ce qu'ils pensaient de cette charte. Ils m'ont tous répondu qu'ils s'en moquaient, que c'était trop tard, qu'ils étaient en train de fermer leurs agences. Donc c'est fini, c'est du combat d'arrière-garde."

Aujourd'hui les PLU ne semblent pas être très efficaces pour encadrer le petit commerce. Bien qu'ils établissent quelques règles et intègrent souvent le commerce dans leurs Orientations d'Aménagement Commercial (OAC), on ne peut que constater l'absence de politique commerciale d'envergure.

Les critères d'implantation privée des commerçants

Les stratégies d'implantation sont différentes selon que l'activité commerciale relève de la grande distribution ou du petit commerce (figure 4) :

- La grande distribution suit une stratégie de contagion (étendre le réseau et l'aire de chalandise de proche en proche sur le territoire national), d'implantation par tête de pont (ouvrir un magasin "test" dans une nouvelle aire de marché), d'acquisition (rachat d'un réseau concurrent pour étendre son aire de marché ou densifier son maillage) ou de restructuration en cas de difficulté (élimination ou changement d'implantation). Ces stratégies peuvent être successives ou cumulatives.
- Le "petit" commerce emprunte parfois aux stratégies de la grande distribution, mais le plus souvent, les facteurs d'implantation du petit commerce divergent, comme le montre notre étude de cas.

Étude de cas : l'implantation des commerces indépendants

Enquête par questionnaire auprès des bouchers-charcutiers, crémiers-fromagers et primeurs de l'aire urbaine de Nantes et Lorient visant à révéler leurs critères d'implantation. Pour Nantes, 18 communes ont été sélectionnées, 129 commerces enquêtés. Le taux de réponse a été de 52,7%. Sur Lorient, sur les 52 commerces identifiés, seuls 17 ont répondu, sachant que 14 des commerces identifiés se sont avérés inexistantes.

Pour le petit commerce indépendant, seul un commerçant sur deux réalise une véritable étude de marché. Complexe, elle demande des compétences particulières ou un investissement conséquent lorsque l'on fait appel à un bureau d'étude spécialisé.

Les commerçants ne réalisant pas d'étude de marché peuvent être subdivisés en deux : ceux qui reprennent un commerce existant et ceux qui en créent un. À Nantes, 64% des commerçants qui ont repris un commerce, se sont appuyés sur le chiffre d'affaires de l'ancien exploitant et le coût d'achat du fonds de commerce. En revanche, les commerçants qui ont

créé un nouveau commerce en milieu urbain, ont particulièrement considéré le dynamisme communal et le pouvoir d'achat des habitants. En périphérie, les "créateurs" privilégient la proximité de leur domicile et l'absence d'offre similaire.

Conclusion

Si à l'origine, dans les années 1960, l'objectif du législateur était de protéger le petit commerce de centralité de la grande distribution, les politiques défensives de régulation de l'implantation commerciale ont mis le commerce de centralité dans l'angle mort des collectivités. Ces politiques s'avèrent aujourd'hui relativement efficaces sur les GMS dès lors que les collectivités mettent en œuvre tous les outils à leur disposition, mais peinent à agir sur le petit commerce. À l'heure d'un intérêt renouvelé pour ces acteurs de l'animation urbaine, il s'agit de mieux prendre en compte les facteurs privés et la dimension économique du commerce dans des politiques plus offensives et globales. Les politiques commerciales doivent être agrégées aux politiques de rénovation urbaine, et travaillées sur les facteurs de viabilité d'un commerce, tels que la population, la mobilité et l'environnement urbain.

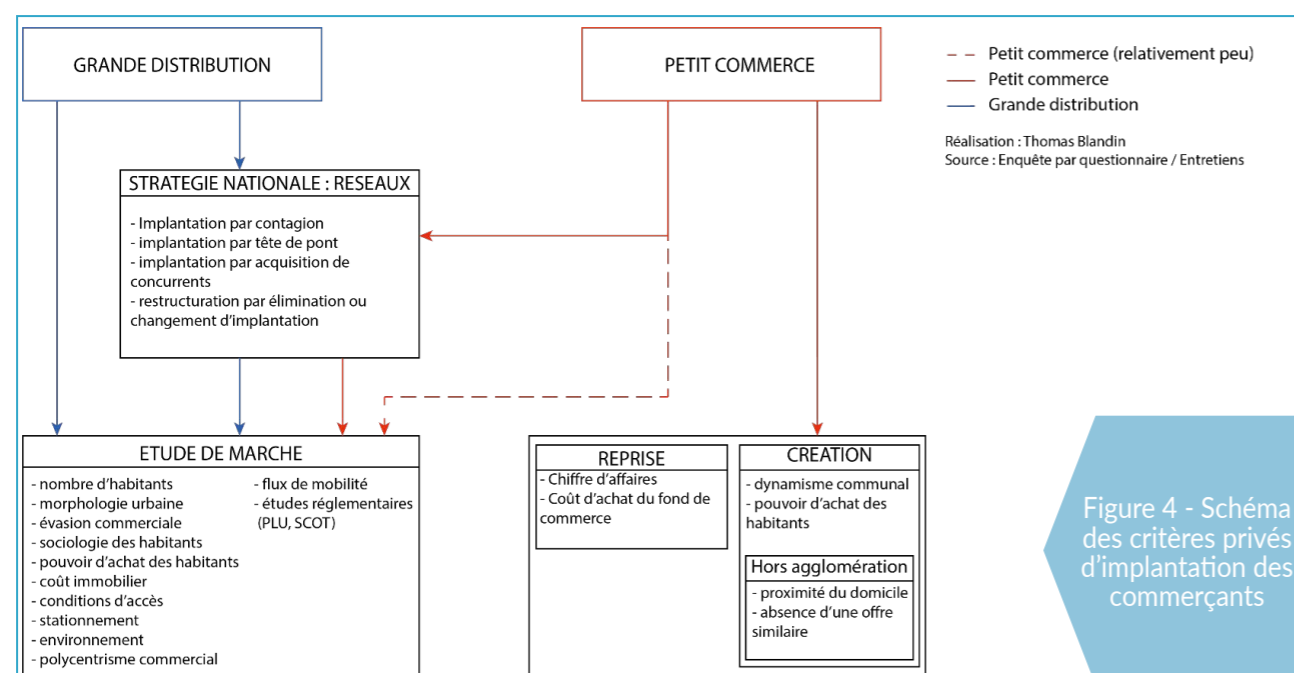


Figure 4 - Schéma des critères privés d'implantation des commerçants

Définitions

CDAC : commission départementale compétente pour examiner les demandes d'autorisation d'exploitation commerciale.
 Centralité : nœud-clé dans une infrastructure donnée.
 OAP : élément du PLU(I) qui définit la gestion de l'espace sur des quartiers à enjeux spécifiques.
 PLU(I) : document d'urbanisme communal ou intercommunal qui fixe les objectifs et les règles en matière d'urbanisation sur le territoire.
 SCOT : document d'urbanisme intercommunal qui fixe le projet de territoire visant à mettre en cohérence l'ensemble des politiques sectorielles (habitat, mobilité, commerce, environnement, paysage).

Glossaire

ANRU : Agence National pour la Rénovation Urbaine
 CFE : cotisation foncière des entreprises
 CRAC : contrat de revitalisation artisanale et commerciale
 EPARECA : Établissement public National d'Aménagement et de Restructuration des Espaces Commerciaux et Artisanaux
 Tascom : Taxe sur les Surfaces Commerciales
 TFPB : Taxe Foncière sur les Propriétés Bâties
 ZFU-TE : Zone Franche Urbaine - Territoire Entrepreneur

Bibliographie

- Blandin T., (2018), Le commerce alimentaire, quelles implantations, quels leviers d'action ? Étude des facteurs entrant en jeu dans les décisions d'implantation des commerces alimentaires dans les aires urbaines de Nantes et Lorient, Mémoire de Master 2, sous la direction de Luc Bodiguel et Christine Margetic., 145 p.
- Blandin T., de La Haye Saint Hilaire L. (2018), « Méthodologie pour l'étude des stratégies d'implantation et d'approvisionnement des commerces de détail spécialisés », 4 pages du projet FRUGAL, 4 p.
- Moreno D. (2016), "La maîtrise de l'implantation commerciale à travers le droit de l'urbanisme", in Badot O. et Moreno D., Commerce et urbanisme commercial. Les grands enjeux de demain, EMS éditions, pp. 137-188.

COMMERCIALISATION DE DÉTAIL DES PRODUITS CARNÉS (LYON)

Lucas Hurstel

À Lyon, la séparation entre commerce de détail et de gros dans le domaine des viandes s'est formée entre 1840 (construction de l'abattoir industriel de Perrache) et 1910 (fin de l'abattage par les bouchers). Dans cette ville aux nombreuses spécialités gastronomiques carnées, le commerce de détail a connu une période faste après la seconde guerre mondiale. Même si le contexte contemporain est beaucoup plus adverse (baisse de la consommation, concurrence des GMS), 71 commerces de détail en viande subsistent à Lyon.

Le commerce de détail de produits carnés face aux mutations sociales

De fait, les volumes de viande achetés par les particuliers en France diminuent depuis 2007, après une stagnation entamée à la fin des années 1990.

Cette inflexion est notamment due aux scandales sanitaires (vache folle, lasagnes de cheval), lesquels expliquent aussi la modification des équilibres entre types de viande, au bénéfice des viandes de volailles, porcines et ovines et au détriment des viandes bovines et caprines. Depuis peu, ces filières peinent également à répondre à l'expansion de mouvements anti-viande qui s'appuient sur des arguments à la fois environnementaux, philosophiques et nutritionnels – tout en méconnaissant certains processus naturels et l'organisation des sociétés rurales. En effet, les filières ne disposent ni d'un lexique mélioratif, ni de théorie justificatrice de la consommation de produits carnés ; leur communication n'est pas organisée et elles ne peuvent pas compter sur des porte-paroles médiatiques. Enfin, le retour de la grande distribution en centre-ville réduit la part des achats de viande en commerce de détail (14 % en 2009). Il s'agit alors de comprendre quelles stratégies d'adaptation sont mises en place par les boucheries et charcuteries pour s'adapter aux mutations sociales relatives à la consommation de viande. L'étude se limite à la ville

de Lyon pour son caractère emblématique du point de vue de ses héritages gastronomiques.

Les pôles d'accessibilité aux boucheries et charcuteries à Lyon

Comme l'indique la figure 1, des boucheries et charcuteries sont présentes dans tous les arrondissements de Lyon. Des concentrations apparaissent, comme au nord de la gare de Perrache, où trois commerces de viande sont implantés dans la seule rue Bonnet Roosevelt.

D'autres quartiers en sont au contraire dépourvus, du fait de leur plus faible densité comme à Saint-Rambert. Dans les nouvelles centralités urbaines de Confluences et Gerland, l'absence de commerces de détail indique une commercialisation des produits carnés par la grande distribution. Les deux cartes suivantes rendent compte d'une analyse plus fine centrée sur l'accessibilité des boucheries et charcuteries. Plus ces dernières sont nombreuses dans un rayon de 500 m autour du centre de chaque carré de 200 m de côté

du carroyage, plus les cercles grisés sont grands. L'accessibilité est liée à la composition sociale de la population lyonnaise.

La carte 2 permet de distinguer trois classes de pôles d'accès aux produits carnés. Le plateau de la Croix-Rousse (4ème-1er), la Guillotière (3ème-7ème) et le quartier des Halles Paul Bocuse et du Cours Vuitton (6ème-3ème) sont des pôles de premier rang aux spécialisations distinctes. Avec neuf commerces de viande, les Halles Paul Bocuse sont axées sur les produits haut-de-gamme, à destination des résidents (aisés, âgés et installés de longue date), mais aussi des touristes et des professionnels des métiers de bouche. Le plateau de la Croix-Rousse est représentatif de la tradition française et lyonnaise. La Guillotière est enfin une centralité de viandes abattues rituellement (halal et casher). Ces trois pôles sont dans des quartiers aux populations favorisées ou en renouvellement récent. Des pôles secondaires existent à Vaise (9ème) et sur la presqu'île (2ème), puis dans l'est à Mermoz (8ème), Montplaisir (8ème) et Vilette (3ème).

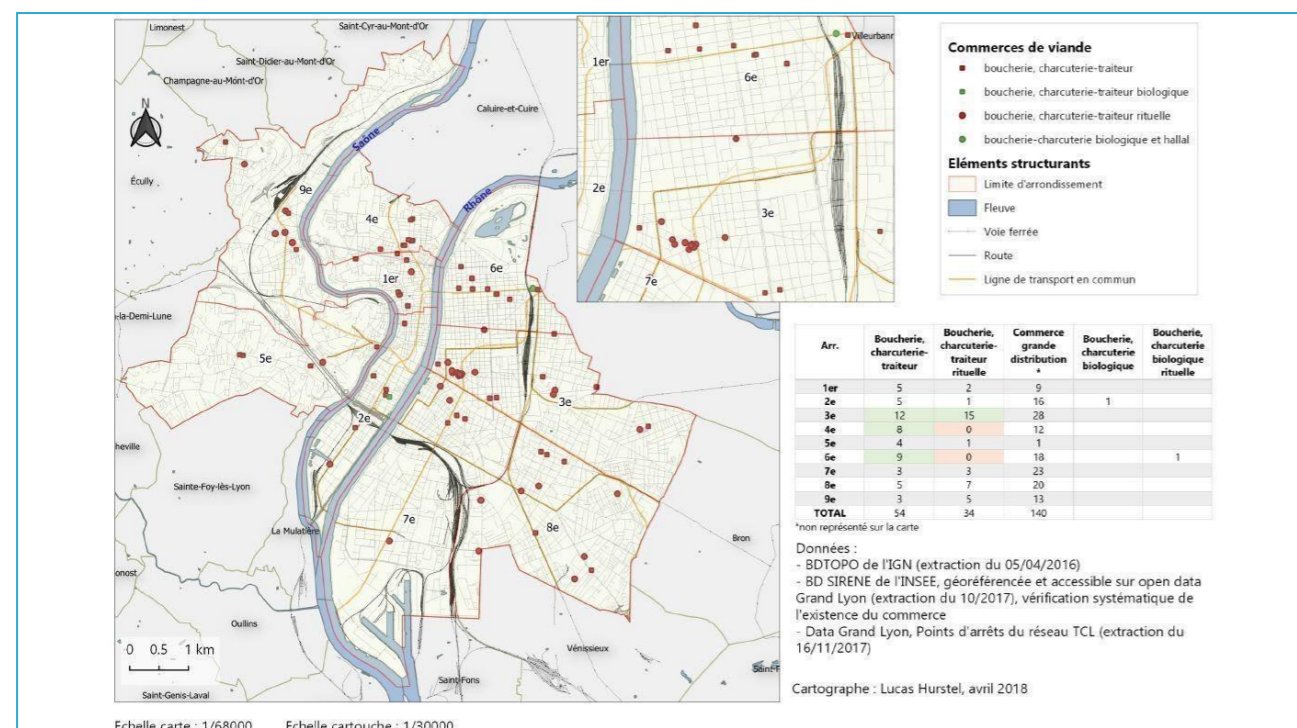


Figure 1 : Le commerce spécialisé de produits carnés à Lyon en 2018

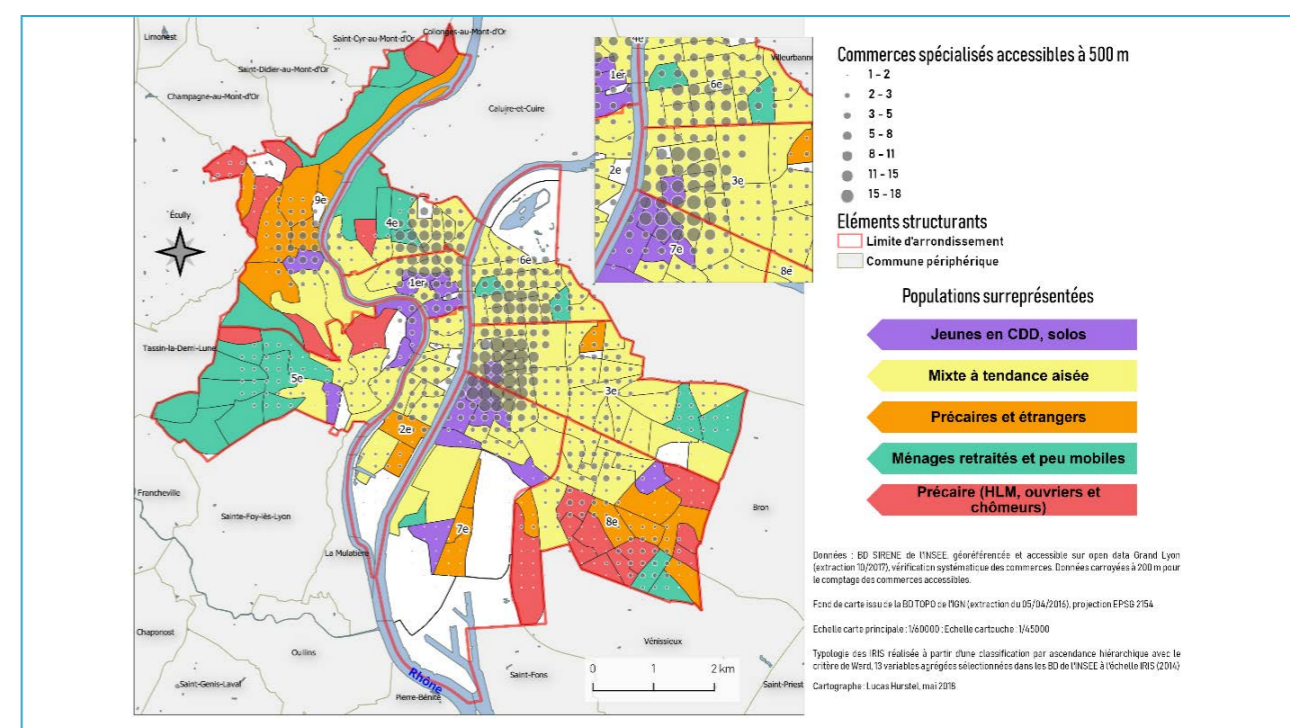


Figure 2 : Accessibilité alimentaire en produits carnés vendus en commerces spécialisés

LA VILLE FAÇONNÉE PAR L'ALIMENTATION : QUELLES FORMES URBAINES ?

Persistance des rôles sociaux et nouveaux aménagements des boucheries-charcuteries

Face au développement de la grande distribution, de nombreux commerces de viande cherchent un équilibre entre la tradition d'un métier-mode de vie au cœur d'une boutique support de sociabilités de quartier et les transformations sociales contemporaines.

Certaines boucheries-charcuteries sont toujours des lieux d'interconnaissance entre commerçants et clients, où l'on se salue par le nom de famille et échange des nouvelles sur les loisirs ou la santé. Néanmoins, les habitués (souvent âgés) se font plus rares et leur fréquentation plus imprévisible ainsi que moins régulière. La multiplication des emballages sous-vide est une forme d'adaptation à cette évolution : plus hygiéniques et transparents, ces derniers sont plus résistants au transport. La clientèle est aussi moins matinale : les pics de fréquentation sont les vendredis après-midi et les samedis en fin de matinée. Plusieurs commerces ont ainsi reculé leurs horaires de fermeture et développé des gammes de snacking ou de prêt à réchauffer.

Pour conserver une attractivité auprès de publics variés et moins intimes, certains commerçants repensent leurs aménagements intérieurs pour renvoyer des images de nature, de transparence ou d'écologie. Des matériaux naturels (bois ou pierre) sont utilisés ; des accessoires liés à la ruralité (pots à lait, cloches) sont disposés dans la boutique. Pour ceux qui le peuvent, les cloisons sont ouvertes, avec des baies vitrées donnant sur les ateliers : les clients peuvent observer les savoir-faire artisanaux en action, ou bien les produits en caves.

En parallèle, l'aménagement de l'espace urbain environnant les boucheries-charcuteries pêche par son absence de prise en compte des impératifs des livraisons. Ce point est d'autant plus important que les bouchers sortent de moins en moins de leur boutique pour choisir des carcasses : le métier demande d'amples plages de disponibilité, qui entrent en conflits avec les aspirations au temps libre.

Le tournant du numérique, pour expliquer le métier, former les mangeurs et vendre

La principale stratégie d'adaptation des boucheries et charcuteries réside néanmoins dans l'usage du numérique, qui prend le relais de fonctions assurées en magasin mais en réinvente aussi.

Le numérique permet d'abord de revaloriser un métier très controversé, en jouant sur l'excellence des savoir-faire et des produits. Le syndicat de la boucherie du Rhône a ainsi lancé la plateforme « Mon boucher et moi ». On y trouve des recettes filmées, des photographies de produits accompagnées de textes explicatifs sur les techniques de transformation ou de découpe, des menus traiteurs, mais aussi des vidéos ou photographies plus personnalisées.

Le numérique permet ensuite de former les mangeurs, par une sorte d'éducation au goût. Face au constat d'une rupture de la transmission des savoirs culinaires, il s'agit de donner des conseils d'idées repas, de choix des morceaux ou de techniques de cuisine. Doté d'une charte graphique moderne visant les jeunes, le site marchand d'une boucherie enquêtée classe ainsi ses viandes selon les races et les types d'animaux, avec des clichés de qualité professionnelle. 45 fiches-recettes imprimables et estampillées au logo de la boutique accompagnent chaque item. Cette formation des mangeurs permet de maintenir la vente des morceaux de base de plats à préparer à la maison, même si les boucheries-charcuteries continuent à investir le créneau des morceaux rapidement préparables.

Plus simplement, le numérique est un vecteur renouvelé de vente, notamment vers des publics qui viennent peu en magasin. Grâce aux progrès des transports à température dirigée, les produits carnés sont aisément expédiés sous vide à la suite de commandes passées en ligne. Un nombre croissant de sites de e-commerce spécialisés ouvrent, aussi bien des grandes plateformes nationales, que des sites de boucheries-charcuteries locales. La diversité des réseaux numériques permet de tisser d'autres liens avec les clients et de renouveler le marketing : teasing (par exemple pour l'arrivage de viandes mûries en cave dédiée), promotions diffusées sur les réseaux sociaux, jeux à lots. Les détaillants en viande apparaissent alors comme des acteurs proactifs dans les transformations des habitudes de consommation.

Recommandations pour le maintien du commerce carné de détail

<i>Point de blocage</i>	<i>Piste de travail</i>
Déficit de confiance des consommateurs liée à la faible précision de l'information disponible à l'achat.	Améliorer l'information sur le produit à l'aide d'outils numériques et des NTIC.
Difficulté de livraison dans les cœurs de ville le matin aux heures de pointe, conflits avec les autres usagers de la route.	Travailler avec les services compétents en planification urbaine pour faciliter les livraisons (groupe de travail inter-commerçants), en particulier pour les constructions de nouveaux commerces.
Faible niveau de connaissance du jeune public sur la production alimentaire.	Continuer le travail d'éducation au goût dans les sites scolaires.
Ignorance de certains processus naturels ou de l'organisation des sociétés rurales, donnant lieu à des débats incohérents et faussés.	Favoriser les discours factuels en expliquant les différences entre types de troupeaux, ou encore l'importance de l'élevage pour l'agriculture biologique.

Pour aller plus loin...

- Hurstel L. (2018), Commercialisation des produits carnés à Lyon. Évolution et adaptation des grossistes et détaillants face aux changements, mémoire de master en études urbaines, ENS de Lyon.
- Franck A., Gardin J. (2019), « Le développement des boucheries et snacks halal agréés AVS, entre logiques commerciales et religieuses », *Anthropology of food*, <http://journals.openedition.org/aof/9473>

LA VILLE FAÇONNÉE PAR L'ALIMENTATION : QUELLES FORMES URBAINES ?

ETUDE DES STRATÉGIES D'APPROVISIONNEMENT DES CONSOMMATEURS EN RÉPONSE À L'ORGANISATION SPATIALE DES COMMERCES ALIMENTAIRES DANS LA VILLE : RÉSULTATS OBTENUS À RENNES

Angela Braun et Catherine Darrot

Hypothèse principale :

"L'implantation spatiale des commerces alimentaires dans la ville, autour des lieux de déplacement et d'habitat, contribue à déterminer les comportements d'approvisionnement et les choix alimentaires des habitants".

Sous-hypothèse : en situation de pauvreté de l'offre alimentaire (faible densité ou faible qualité de l'offre ou les deux), les personnes consentent des efforts

accrus à l'égard de leur alimentation, soit en se privant soit en faisant un effort de déplacement (et donc de temps). Les conditions sociales, économiques et de transport des personnes jouent sans doute un rôle.

Ces hypothèses soulèvent des enjeux d'urbanismes renouvelés, autour de la prise en compte des territoires alimentaires dans la construction de la ville.

L'enquête a été menée à Rennes. Une sous-zone d'enquête a été définie afin qu'elle soit plus représentative, on a sélectionné un gradient ville-campagne du centre vers la périphérie de la métropole, avec une grande variété d'offre de mobilité afin d'explorer au maximum notre hypothèse principale une centralité de viandes abattues rituellement (halal et casher). Ces trois pôles sont dans des quartiers aux populations favorisées ou en renouvellement récent. Des pôles secondaires existent à Vaise (9ème) et sur la presqu'île (2ème), puis dans l'est à Mermoz (8ème), Montplaisir (8ème) et Villette (3ème).

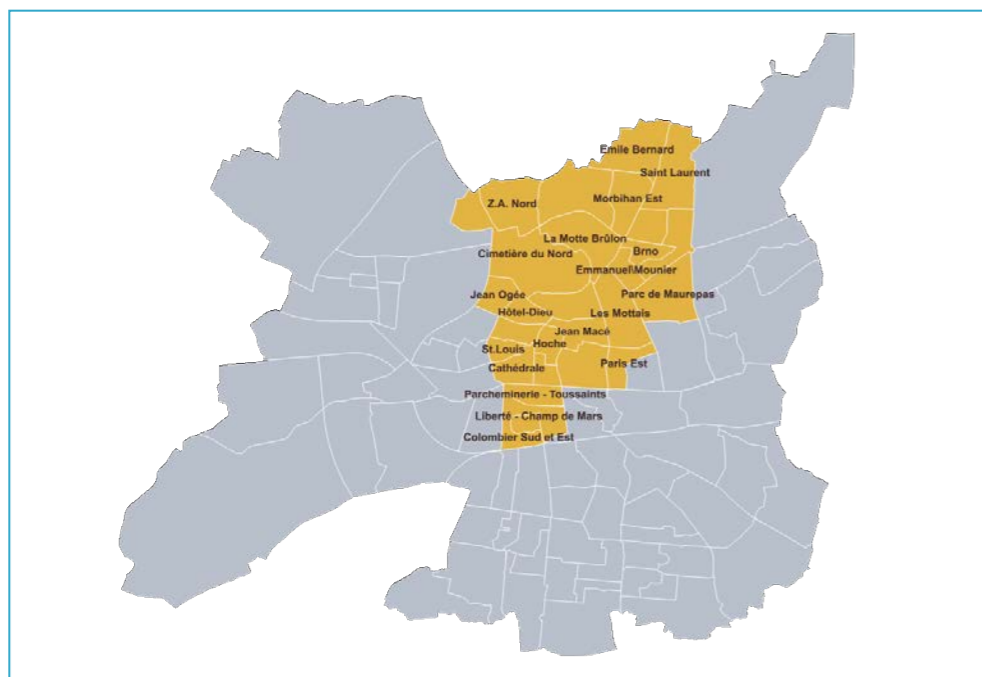
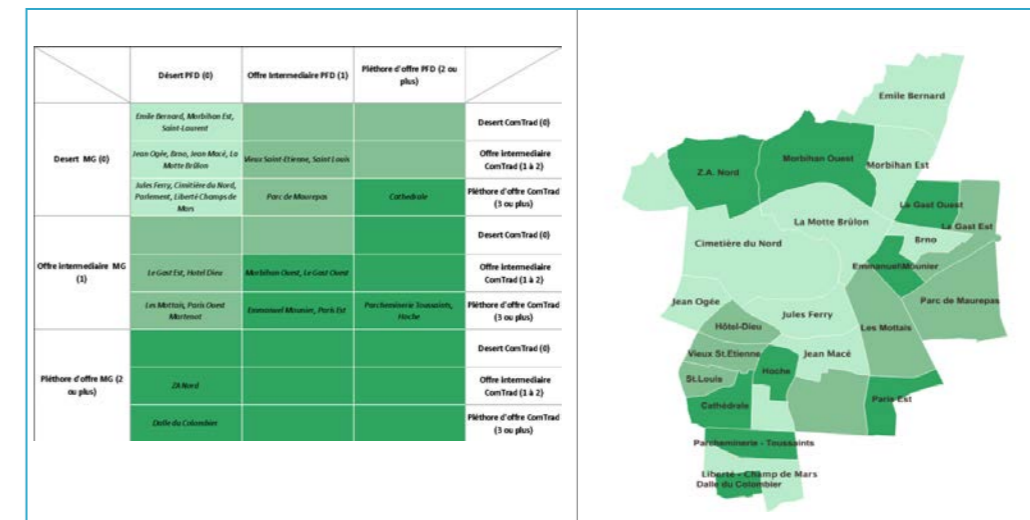


Figure 1 1 : identification de la sous-zone choisie pour l'enquête dans Rennes Métropole

On vérifie que ce sous-territoire d'enquête présente bien une variété suffisante de situations d'offre alimentaire en quantité, diversité et qualité.



Caractérisation des stratégies alimentaires des habitants, en fonction de l'offre alimentaire de leur territoire de résidence

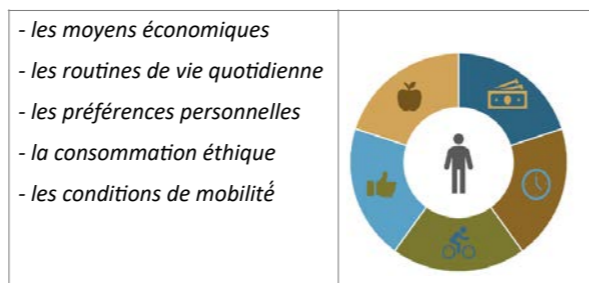
1 - Les mobilités alimentaires des personnes qui constituent l'échantillon peuvent être caractérisé selon l'articulation entre densité de l'offre alimentaire, modes de déplacements dont dispose la personne et ses contraintes de temps

	Approvisionnement en voiture	Approvisionnement en transports en commun ou vélo	Approvisionnement à pied	
Vide d'offre	20%			Fortes contraintes de temps
	5%	5%		Moyennes contraintes de temps
		10%	5%	Faibles contraintes de temps
Offre intermédiaire	10%			Fortes contraintes de temps
	5%		5%	Moyennes contraintes de temps
			5%	Faibles contraintes de temps
Pléthore d'offre			5%	Fortes contraintes de temps
		5%	10%	Moyennes contraintes de temps
	5%			Faibles contraintes de temps

Tableau 3: Pourcentage de personnes interviewées selon leur mode de transport, leurs modes d'achats et les types d'approvisionnement disponibles dans leur IRIS (quartier) de résidence

LA VILLE FAÇONNÉE PAR L'ALIMENTATION : QUELLES FORMES URBAINES ?

2 - L'enquête a permis de mettre en évidence que d'une manière générale, le même système de contraintes personnelles et de choix détermine les comportements alimentaires des personnes interrogées.



3 - On peut identifier 8 profils de personnes interrogées en fonction de leur budget alimentaire, de leurs préférences alimentaires (préférences et consommation éthique) et de l'importance de leurs contraintes de temps (routines, mobilités)

	Régime spécifique ou priorité à une alimentation plus « durable »	Sans régime particulier, régime alimentaire conventionnel	
Budget alimentaire nettement contraint	Profil 1 20% de l'échantillon	Profil 2 5% de l'échantillon	Temps contraint
	Profil 3 25% de l'échantillon	Profil 4 10 % de l'échantillon	Faibles contraintes de temps
Budget alimentaire plus confortable	Profil 5 10% de l'échantillon	Profil 6 10% de l'échantillon	Temps contraint
	Profil 7 5% de l'échantillon	Profil 8 15% de l'échantillon	Faibles contraintes de temps

Ces profils étaient répartis de la manière suivante dans les différents quartiers.

	Faible densité d'offre	Densité moyenne d'offre	Densité élevée d'offre
Profil 1	10%	5%	5%
Profil 2	0%	5%	0%
Profil 3	0%	10%	15%
Profil 4	10%	0%	0%
Profil 5	5%	5%	0%
Profil 6	5%	0%	5%
Profil 7	5%	0%	0%
Profil 8	10%	0%	5%

Le profil 3, le plus représenté dans notre échantillon (budget très contraint, faible contrainte de temps, préférences alimentaires marquées) est représenté dans les quartiers à densité d'offre alimentaire moyenne et surtout élevée

Le profil 1, second profil le plus important dans notre échantillon (budget alimentaire nettement contraint, temps contraint, préférences alimentaires) est représenté d'abord dans les quartiers à faible densité d'offre alimentaire, mais présent dans tous les cas

4 - La synthèse de ces éléments ainsi que l'approche qualitative des entretiens permettent de définir quatre idéaux-types de consommateurs selon leur adaptation à l'offre alimentaire de leur quartier en fonction de leurs contraintes personnelles

Ideal types	« Presque tout acheté à proximité »	« Autant que possible dans mon territoire de vie »	« Forcé d'acheter ailleurs que dans mon territoire quotidien »	« J'étends mon territoire de vie »
Environnement alimentaire de l'IRIS de résidence	Densité moyenne et élevée	Densité faible et moyenne	Densité faible et moyenne	Toutes situations
Perception de l'environnement alimentaire dans le territoire de vie	Adequat ou presque	Adequat ou presque	Inexistant Ou inadéquat	Inexistant Ou inadéquat
Stratégies	Adaptation, extension occasionnelle du territoire, privations parfois	Effort équilibré : adaptation, extension minimum du territoire de vie, privations parfois	Grand effort : extension, privations parfois	Effort avec contrepartie ; extension du territoire

On identifie en particulier un idéal-type de consommateurs forcés de quitter leur territoire de vie pour s'approvisionner au prix d'un grand effort, ou se privant s'ils ne peuvent pas le quitter faute de moyen de transport : l'enquête montre que ces personnes vivent dans les quartiers où l'offre alimentaire est faible ou moyenne et font face à un budget contraint pour leur alimentation. « Avant on prévenait du pain congelé qu'on décongelait, enfin, on mangeait peut-être moins de pain. Maintenant que la boulangerie [a ouvert près de chez nous] on mange plus de pain. C'est pratique pour nous [d'avoir une boulangerie], on aime bien avoir du pain frais ». Ces personnes ont majoritairement recours à la voiture pour s'approvisionner, se tournent vers les centres commerciaux ou les drive, font les « courses en grand » et plus rarement, demandent éventuellement de l'aide. Accéder à des fruits et légumes frais et de qualité est un de leurs objectifs mais l'offre des supermarchés environnants est décevante (produits abîmés, pas frais). Les commerces offrant des fruits et légumes de meilleure qualité, bien qu'identifiés, ne leur sont pas accessibles : « c'est quand même beaucoup plus loin et plus cher quand même, actuellement on n'a pas le budget pour. La nécessité éventuelle de recourir aux transports en commun augmente considérablement leur effort.

Commentaire des résultats

- Les habitants font effectivement leurs courses alimentaires dans leur territoire de résidence très majoritairement. Cela n'allait pas de soi, les mobilités professionnelles et personnelles hors de l'IRIS de résidence auraient pu jouer plus significativement
- On n'observe pas à Rennes désert alimentaire au sens strict, mais une offre alimentaire variable en densité et en variété selon les IRIS
- La perception de l'offre alimentaire dans leur quartier de résidence varie pour les personnes interrogées d'un même quartier en fonction de leur système de contraintes : budget alimentaire, contraintes de temps, préférences ou contraintes alimentaires, éthique alimentaire, modalités de déplacement (ainsi que capacité et volonté de se déplacer)

Ces résultats mettent en évidence des situations de privation alimentaire ou d'effort important pour s'approvisionner, expliquées par une offre alimentaire moins élevée dans leur territoire de vie et des contraintes de mode de vie plus importantes (budget, temps et mobilités, pratiques alimentaires). Cela encourage à reconsidérer enjeux de planification urbaine sous l'angle de la justice alimentaire



© Pierre Guillemin « Maraicher ramenant ses récoltes de poireaux et ses stagiaires près de Caen en 2016 »

Dans une perspective comparative, les travaux menés dans la dernière phase du projet (VR4) visent à construire une réflexion sur les indicateurs mobilisables pour évaluer le potentiel de résilience du système alimentaire dans chacune des villes étudiées dans un contexte de crise socio-économique post-carbone, principalement en Grand Ouest du fait du décalage dans le déroulement du projet.

Ces indicateurs se définissent par leur capacité de concentration d'éléments de réalité plus amples que les éléments qu'ils décrivent factuellement. A partir d'une donnée mesurable et évaluable selon une échelle reflétant la diversité des situations possibles, le jeu d'indicateurs retenu constitue d'une part une solution descriptive synthétique de systèmes plus complexes, d'autre part une méthode objectivée pour comparer entre eux des objets similaires. Des premiers jalons ont été posés à l'occasion d'une première synthèse à partir des données du VR1 (Marie et al., 2018). A l'heure de rendre ce rapport scientifique, quatre stages sont toujours en cours en Grand Ouest afin de compiler les données et de finaliser cette comparaison (Louesdon, 2020 ; Bleunven, 2020 ; Moreau, 2020 ; Gnamba, 2020).



© Maxime Marie

LA CARACTÉRISATION DU SYSTÈME
ALIMENTAIRE PAR LA MÉTHODE DU
TRANSECT

Jennifer Buyck et Justin Bryan

Si l'alimentation est un sujet émergent, voire orphelin, des politiques de planification urbaine et métropolitaine françaises, il ne laisse pas pour autant les habitant-e-s indifférent-e-s – bien au contraire. Tel est le constat partagé par l'ensemble des participant-e-s au transect (Tixier 2016) grenoblois du 23 mai 2018. Ce jour-là en effet une vingtaine de chercheur-e-s, d'associatifs, de professionnel-le-s de la question agricole, alimentaire et/ou urbaine s'étaient donné rendez-vous pour traverser la métropole grenobloise et aller à la rencontre des lieux de production, d'habitation, de commercialisation, etc. et des habitant-e-s avec comme objectif de prendre le pouls de la relation entre l'agglomération urbaine et ses systèmes agricoles et alimentaires. Les personnes rencontrées lors de cette journée de recherche-action avaient fort à dire et à nous apprendre sur leur façon de s'alimenter, de concevoir les systèmes agri-alimentaires (Hortonand al. 2017) et d'envisager le devenir des espaces urbains de centre ville comme de périphérie. Une recherche-action similaire menée à Caen la semaine suivante, vient corroborer ce premier constat.

ÉLÉMENTS DE CADRAGE ET ÉTAT DE L'ART

Organisées dans le cadre du projet de recherche PSDR FRUGAL, ces deux recherches-actions ont pour but de révéler les interactions (au sens de coexistences, complémentarités et/ou confrontations) entre crises agricoles, alimentaires et urbaines tout en dégagant des potentiels conjoints de résilience. L'ambition de cette méthode de recherche réside justement dans cette double quête : celle d'une meilleure connaissance des crises, interactions et recompositions des systèmes agricoles, alimentaires et urbains et celle d'un nouveau des outils et enjeux de la planification territoriale. Dans quelle mesure la prise en compte des enjeux agricoles et alimentaires permet-elle de renouveler la planification territoriale et la pensée sur l'urbain ?

QUESTION ABORDÉE

Les explorations collectives et in situ réalisées à Grenoble et Caen nous informent justement sur les phénomènes de standardisation et de déconnexion au coeur des systèmes agricoles, alimentaires et urbains. Des pistes de travail pour une meilleure prise en compte des enjeux agri-alimentaires (Brand 2015) sont d'autre part soulevées par les habitant-e-s rencontrés et les initiatives analysées. Sur quoi se fondent-elles ? Et vers quoi tendent-elles ? Quelle pourrait-être la nouvelle nature d'un système urbain qui prendrait à bras le corps les enjeux agri-alimentaires ? Et à quoi ressembleraient les outils de planification territoriale qui le sous-tendent ?

HYPOTHÈSES

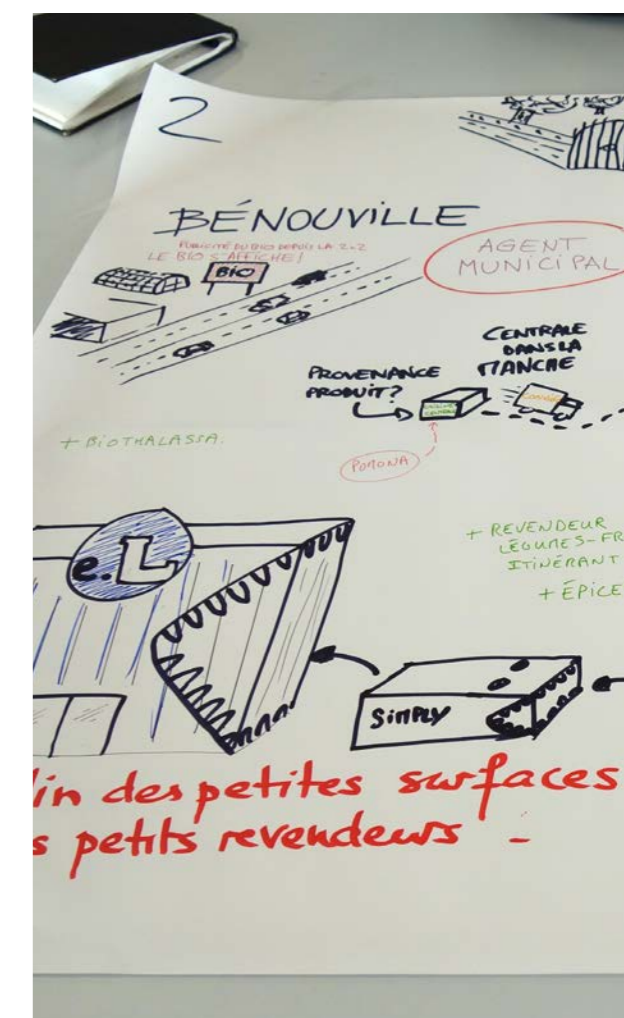
Trois parties structurent notre réponse à ces interrogations. La première revient sur les enjeux tant internationaux, nationaux que locaux des systèmes agricoles et alimentaires au regard de l'urbain. La deuxième explicite la méthode mise en place par une contextualisation des approches situées comme par la description des modalités opérationnelles de cette recherche-action. La troisième expose les résultats issus de cette démarche et présente les phénomènes de déconnexion relevés ainsi que les potentiels de résilience qui pourraient renforcer la coexistence vertueuse des systèmes agricoles, alimentaires et urbains. Enfin, la conclusion explicite l'intérêt de la prise en compte de l'agri-alimentaire pour faire "atterrir" (Latour 2017) l'urbain et son système de planification.

Donner à voir et à penser les interactions des systèmes agricoles et alimentaires au sein des agglomérations urbaines de Grenoble et Caen est tout l'objet de notre propos. Esquisser les possibilités d'évolution et de projets tant portées par les habitant-e-s que pour les collectivités territoriales l'est tout autant. Ceci nous permet alors de repenser les systèmes de proximité dans leurs jeux d'échelle complexes allant du local aux circuits de production mondialisés. À travers une approche multi-située in situ, notre hypothèse principale est donc qu'il est possible de faire "atterrir" l'agri-alimentaire par une attention aux espaces et à leurs usages, de revivifier voire de repenser la planification territoriale ainsi que de révéler des réajustements en cours et des potentiels de résilience comme de proximité. Au delà des potentiels de comparaison offerts par Grenoble et Caen, ce qui s'avère très intéressant dans la mise en perspective de ces deux études de cas réside dans la pluralité des situations agricoles, alimentaires et urbaines relevées. Bien que des similitudes puissent être mises en avant, ce sont les différences, parfois substantielles, qui étonnent. Elles nous rappellent que la transition des systèmes agricoles, alimentaires et urbains vers plus de résilience n'est pas univoque et qu'une telle résilience ne peut se construire qu'en tant que savoir situé.

LA MÉTHODE DU FOOD-TRANSECT

Comme le rappellent les coordinateurs du numéro d'Espace et Société consacré à la recherche multisituée (Baby-Collin et Al. 2018), cette dernière - de plus en plus présente dans le champ des sciences sociales - se fonde sur une mise en mouvement des chercheur-e-s. Ces derniers suivent en effet des objets, des individus, des intrigues dans leur contexte élargi propre à la mondialisation actuelle (Marcus, 1995); ils prennent tour à tour différents points de vue afin d'appréhender l'objet d'étude dans sa complexité. Cette démarche est à relier au spatial turn qui lui est concomitante (Döring & Thielmann, 2009). Fondé sur une pensée du réseau et de la proximité, le tournant spatial invite à reconsidérer le regard porté sur l'espace pour y appréhender autrement les rapports sociaux. La dimension relationnelle de l'espace y est centrale : le lointain, totalement interconnecté avec l'ici, s'y retrouve parfois à proximité et des phénomènes

de co-spatialité (Lussault 2009) sont souvent mis en avant. De la même façon, les recherches multisituées émergent dans le champ du paysage au même moment où se cristallise une pensée du paysage qui n'est pas tant liée à la vue qu'à sa mise en forme par ses habitant-e-s (Jackson 2003; Ingold 2015). C'est donc au croisement de ces différents courants de pensée - des études multisituées, du tournant spatial et du paysage comme champ d'activité -, que nous avons construit notre démarche méthodologique. Les marches, sous la forme de transect, se soustraient alors à la passivité contemplative, pour s'inscrire dans une position plus dynamique liée aux activités - agricoles, alimentaires ou urbaines - qui composent les lieux traversés.



Le transect, méthode d'analyse et de prospective par la marche

Si la marche est régulièrement convoquée dans les pédagogies et recherches relatives aux sciences de l'espace, elle n'en demeure pas moins plurielle.

Modalités et finalités diffèrent bien souvent. Dans les écoles de paysage, la marche est une pratique incontournable de l'observation des paysages, et elle connaît actuellement un renouveau à travers les médiations paysagères, les démarches participatives et les réflexions sur les liens entre paysage et démocratie.

Pratiquée de façon moins systématique dans les formations en urbanisme, la marche est cependant un sujet et une méthode de travail récurrente (Careri 2017). Considérée comme une manière de prendre le pouls des usages, elle est souvent mobilisée dans le cadre d'approche sensible. Là encore, les enjeux de la participation mais aussi le spatial turn des disciplines artistiques participent de son renouveau.

Directement issu de ces débats sur la marche, le transect, qui s'inscrit plus généralement dans une tradition des liens entre la marche et la carte rappelés par Karen O'Rouke (2013), est une analyse in situ d'un territoire, le plus couramment pratiquée à pied, afin de mieux comprendre les relations entre phénomènes dans la fabrique urbaine.

D'après des interviews à chaud avec ceux que l'on croise, on découvre un territoire en observant ses formes urbaines et ses usages. Mais le transect n'est pas une marche isolée ; elle se pratique en groupe et s'enrichit des confrontations d'opinion qui émergent des rencontres au fil du chemin comme des échanges spontanés des membres de l'équipe.

Très vite une dimension prospective découle de cette dynamique ; c'est d'ailleurs souvent une consigne de l'exercice : observer un territoire et penser son devenir. L'exploration in situ et collective du transect donne aussi lieu à une représentation inédite du territoire (Figure 1). Cette dernière s'apparente souvent à une coupe représentant par le texte, la photographie et le dessin les parcours réalisés lors des marches ainsi que les interrogations formulées lors de cette exploration. La restitution de ces coupes permet la mise en débat public de ces problématiques. Cette méthode inspirée des travaux du géographe écossais Patrick Geddes (1925) et explicitée plus récemment par Nicolas Tixier (2016), a donné lieu à différentes mises en pratiques sur ces dernières années et des transects ont été développés dans des cadres divers allant du projet d'urbanisme à la recherche scientifique (Pousin 2016) en passant par l'expérience pédagogique.

C'est une approche transversale prise par les écoles d'architecture mais intrinsèquement ouverte à d'autres disciplines. Au carrefour d'enjeux sociaux, spatiaux, et écologiques, le transect est une approche singulière qui s'éloigne du plan et de la carte pour s'intéresser au récit des lieux.

Le transect, méthodologie ouverte, s'adapte à de nombreuses questions. Dans le cas présent, les participant-e-s ont donc spécifiquement porté leur attention sur les rapports entre métropoles et systèmes alimentaires. "A quoi ressemblera l'alimentation à Grenoble en 2050 ?" telle est la question à laquelle les transects grenoblois souhaitent contribuer. Une question similaire a été formulée à Caen. Les transects du projet FRUGAL sont en effet l'occasion d'analyser les enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire mais aussi les potentiels d'autonomie alimentaire, la question de l'accessibilité sociale à une alimentation durable et enfin l'équilibre environnemental. L'alimentation durable (viable sur le plan économique et social, plus respectueuse de l'environnement, de la santé et des diversités culturelles) est au cœur de notre investigation.

Selon nous, une meilleure compréhension des formes urbaines et de leurs usages est indispensable à l'émergence, la consolidation et à la structuration d'une alimentation durable. En tant que recherche située - voire multi-située (Falzon 2009) -, ces transects sont une rare occasion de s'interroger sur les lieux traversés, leur jeu de proximité et de voisinage tout en prenant en compte la dimension sociale de l'espace et plus largement sur le statut de la recherche sur la ville et l'agri-alimentaire. A rebours de approches synthétiques et modélisatrices nous optons pour une approche relationnelle suggérant que les lieux et leurs usagers portent en eux un récit qui est déjà là et qu'il faut révéler.

Exploration collective des agglomérations de Grenoble et Caen par le transect

Associé aux laboratoires de recherche, l'acteur-référent du programme PSDR FRUGAL est "Terres en Villes", réseau national de grandes agglomérations et métropoles françaises mobilisées autour du maintien et du développement de leur agriculture urbaine et périurbaine. Avec l'aide de Terres en Villes, Caen et Grenoble ont été choisies pour mettre en place les transects. Il nous semblait en effet difficile techniquement de mettre en place la méthode dans l'ensemble des villes du programme. Impossible aussi de n'organiser les transects que dans une seule ville.

Il a donc été convenu d'organiser une journée de transect dans chacune des deux régions investies dans le programme. Étant basés en tant que chercheur-e-s à Grenoble, l'organisation d'un transect à Grenoble nous a alors semblé pertinente et l'option roannaise a été ajournée. Pour le Grand Ouest, nous avons débattu avec les chercheur-e-s locaux et Caen est tout de suite apparu comme un territoire où les acteur/trice-s pourraient aisément être intéressés et moteurs ; le transect arrivant à point nommé pour aborder les questions alimentaires.

A Grenoble comme à Caen, l'idée était aussi de rassembler largement les chercheur-e-s et actrices mobilisés dans le cadre de Frugal et d'opérer par ces marches prospectives et collectives une synthèse située de nos approches aux disciplines et intérêts distincts. La préparation des transects est une étape fondamentale et les difficultés non résolues lors de cette phase de mise en place se retrouvent tout au long de la recherche : Où marcher ? Qui compose les équipes ? Combien y a-t-il d'équipes / de transects ? Quels outils mobilisés pour capter puis retranscrire les rencontres avec les lieux comme avec les habitant-e-s ? Autant de questions qui animent le débat et façonnent non seulement la forme des marches mais aussi le fond de la recherche. Dans le cas qui nous préoccupe nous avons cherché à mobiliser un maximum de personnes en privilégiant la diversité des profils des participant-e-s. Nous avons donc convié les personnes impliquées dans le programme mais aussi les personnes et réseaux rencontrés lors de nos enquêtes.

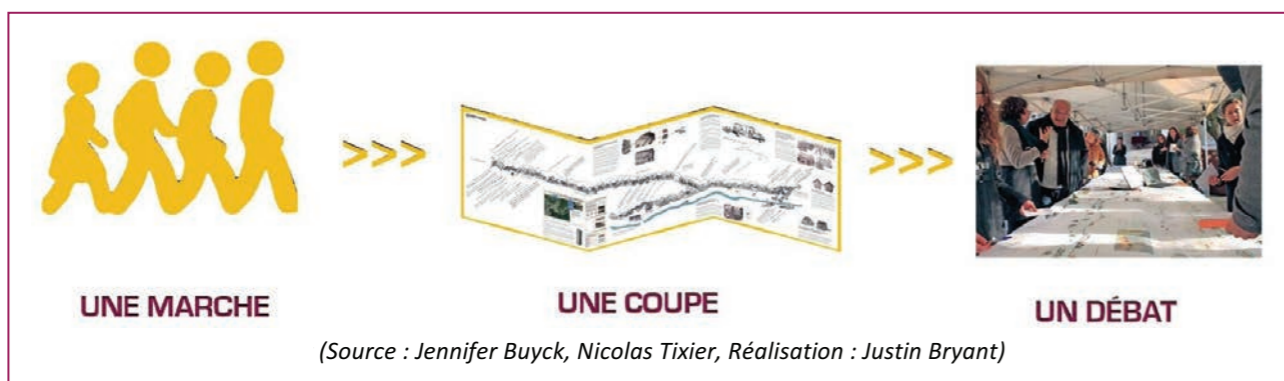


Figure 1 : Méthodologie du transect

Un formulaire d'invitation a été créé et envoyé à ce large panel d'acteurs/trices incluant la société civile et le monde associatif. Au final, à Grenoble, ce sont essentiellement ces derniers qui ont répondu à notre invitation et participé aux transects. À Caen, le monde associatif y était moins représenté mais les acteurs/trices du secteur de la planification urbaine y étaient nombreux. En ce qui concerne les parcours, nous les avons déterminés à plusieurs. Impossible de le faire avec l'ensemble des participant-e-s car ceux-ci sont connus bien trop tard mais toutefois un groupe de quatre à cinq personnes mélangeant chercheur-e-s et acteurs/trices s'est penché sur la question.

Les éventuelles indications des futurs participant-e-s ont aussi été prises en compte. Il en résulte que quatre parcours ont été dessinés pour la métropole grenobloise, six pour l'agglomération caennaise. Le nombre de parcours a été déterminé en fonction du nombre de participant-e-s de manière à avoir des groupes hétérogènes composés de quatre à cinq personnes maximum. Ces équipes ont été formées en amont pour favoriser la pluridisciplinarité. Eut égard au nombre d'inscrit-e-s, si six parcours de transect avaient été imaginés au préalable pour Caen, seuls quatre ont été mis en place le jour J.

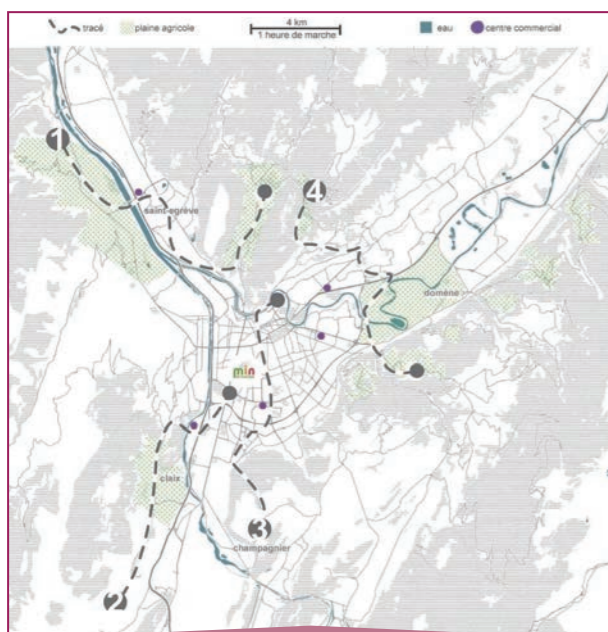


Figure 2 : Tracés des transects grenoblois
(Source : IGN, Réalisation : Justin Bryant)

Des outils simples de captation des ambiances et des situations ont été mis à la disposition des équipes : un dictaphone, une grande carte du trajet à suivre spécialement réalisée pour l'occasion, une feuille de route avec la liste des co-équipier-ère-s, leurs coordonnées et les indications pour se rendre au point de départ de la marche.

À Grenoble, nous avons cherché à déterminer des parcours (Figure 2) qui soient complémentaires entre eux et qui dans l'ensemble parcourent des espaces d'une grande diversité paysagère et spatiale pouvant ainsi retranscrire la variété des situations métropolitaines (Ambrosino and Buyck 2018). À Caen, nous avons raisonné de la même façon et déterminé en étroite collaboration avec le CAUE des cheminements qui soient complémentaires entre vallées et plaines, entre zones urbaines, périurbaines et industrielles, entre zones bien reliées par l'offre de transport en commun et territoires entièrement dévolus à l'automobile (Figure 3).

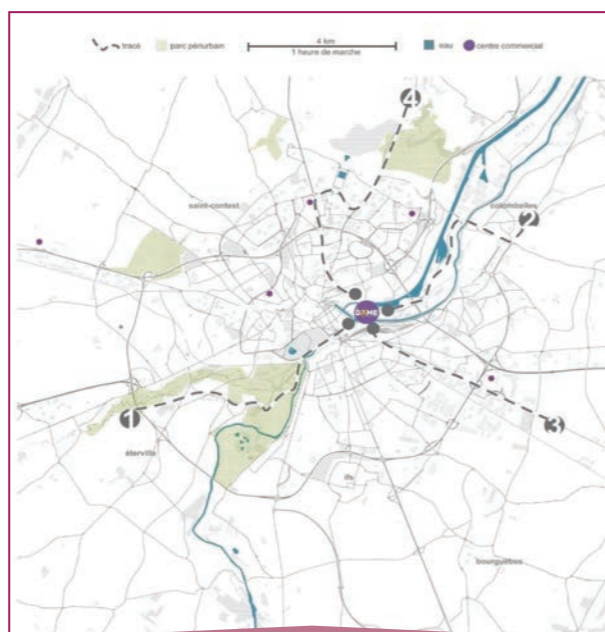


Figure 3 : Tracés des transects caennais
(Source : IGN, Réalisation : Justin Bryant)

Dans chaque équipe, une personne ressource (qui a participé à l'élaboration du tracé) aide au lancement de la marche et de la démarche. Très vite, le groupe est tout-à-fait autonome. L'une des missions de la personne ressource est aussi de veiller à la mise en place et la définition des protocoles de captation des lieux et situations. Nous avons opté pour du matériel léger et adapté pour de longues marches.

Enregistrement d'interviews ou d'ambiances, croquis, photographies, et quelques vidéos ont donc été récoltées. Si chaque équipe a suivi un trajet qui lui a été donné préalablement, rien n'empêchait bien entendu de l'ajuster au gré de la marche ; c'est à dire de faire des détours, des raccourcis et des arrêts.

Ainsi, les différentes équipes sont passées dans des espaces très différents les uns des autres : zones agricoles, industrielles, commerciales, périurbaines, quartiers défavorisés, commerces abandonnés etc.

Aucun lieu ne s'est révélé sans intérêt. L'environnement le plus ordinaire soit-il est tout autant propice à l'investigation du transect (Figures 4 et 5). Ces grandes marches de sept à huit heures (entre 10 et 15 km) ont ainsi permis aux groupes de traverser de nombreux lieux mais aussi de se connaître et d'avoir des échanges de fond sur la question alimentaire.



Figure 4 : Photographie d'un des transects grenoblois en train de se faire
(Source : Marc Neilsen)

Le commentaire qui nous a le plus souvent été fait spontanément par les participant-e-s du transect, exploration collective des lieux, est le suivant : "j'ai appris plein de choses".



Figure 5 : Photographie d'un des transects caennais en train de se faire
(Source : Frédérique Salmon)

La modalité de déplacement – la marche – change très certainement la focale du regard. Souvent ces parcours sont réalisés, parfois régulièrement, mais jamais à pied. Le fait d'être en groupe change aussi le regard, d'autant plus guidé par une question singulière et qui plus est avec l'injonction d'aller à la rencontre des lieux et des gens. C'est que la rencontre au coeur de chacune de ces marches suscite des émotions et que l'autre, tout comme le lieu, n'existe "que lorsqu'il provoque chez nous une émotion ; et cette émotion nous oblige à revisiter nos analyses et perceptions pour découvrir le sens de cette différence" (Thomas 2007:16). La marche fait ici émerger un autre savoir du lieu. Ainsi, même si les espaces traversés sont préalablement connus, la découverte est de taille.

Un paysage considéré comme banal devient alors objet d'étonnement chargé de singularités. Tim Ingold retranscrit ce sentiment de découverte en comparant deux méthodes de marche (Ingold 2015) : l'une où l'intention guide le déplacement (comme dans l'essentiel de nos déplacements quotidiens où nous nous rendons d'un endroit à un endroit), l'autre où c'est l'attention qui gouverne (comme dans le cas des transects où c'est le fait de prendre le pouls des lieux qui prime). Telle que mobilisée dans les transects décrits précédemment, la marche est alors une expérience de déplacement spatial (Levy 2008) tant physique que cognitif (Muller 2005).

ELABORER UNE APPROCHE GLOBALE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES URBAINS

Permanente mise en débat collective des systèmes agricoles, alimentaires et urbains

La mise en débat de ce travail, élément clé du transect, est permanente tout au long de la démarche, de la mise en place à la restitution. Lors des marches, les débats ont été vifs dans chacune des équipes. A la fin de ces marches, toutes se sont retrouvées au Marché d'Intérêt National (MIN) pour Grenoble (Figure 6) et au Dôme, centre de culture scientifique, technique et industriel de Caen dans une atmosphère conviviale pour restituer l'expérience de la journée. Lors de ce temps forts, les équipes ont retranscrit sur de longs papiers blancs la coupe de leur traversée. Cette coupe se compose d'indications de localisation mais aussi de perceptions in situ, d'éléments de débat, de scénarios prospectifs, de documents récoltés, d'ambiances captées. Une fois les coupes dessinées par les participant-e-s, les équipes restituent leur travaux aux autres participant-e-s et au public venus exprès pour les entendre. Pour ce faire, ils s'appuient sur leurs grandes coupes en faisant ressortir des problématiques singulières et un débat s'ouvre suite à ces exposés.



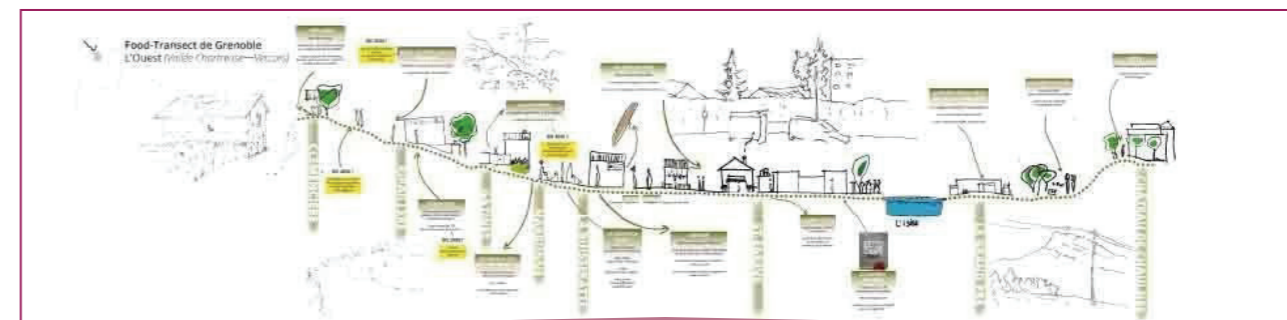
Figure 6 : Photographie des coupes en train de se faire lors de la restitution au Min de Grenoble (Source : Justin Bryant)

ILLUSTRATION PAR QUELQUES COUPES PRODUITES

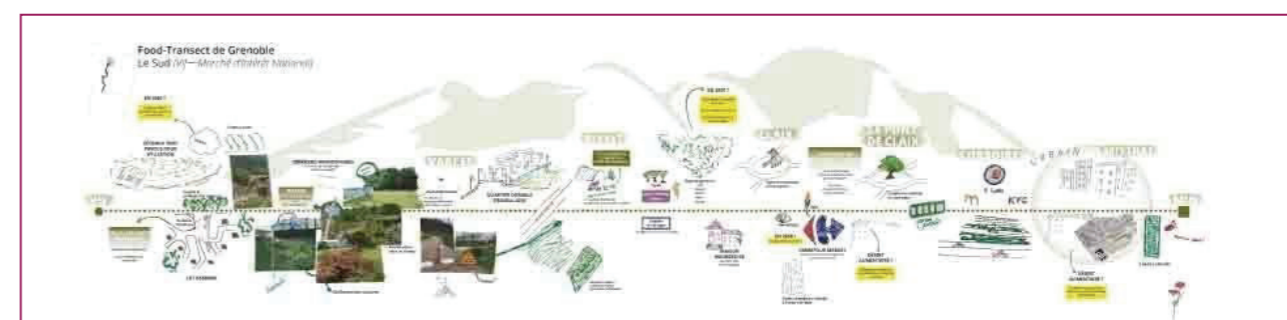
Les coupes sont ensuite précieusement conservées, numérisées et mises au propre. Dans le cadre de cette expérience nous les avons retranscrites afin de les rendre accessibles au plus grand nombre. Les coupes sont aujourd'hui regroupées sur deux sites Internet où les méta-données récoltées sont aussi accessibles (sons, photographies, et restitution synthétique de la coupe). Enfin, fin juin 2018 un séminaire de recherche a aussi été organisé pour interpréter ensemble, à partir de méthodes inspirées du design thinking, les résultats obtenus à Grenoble.

Site web Grenoble : <https://sites.google.com/view/food-transectdegrenoble/home>

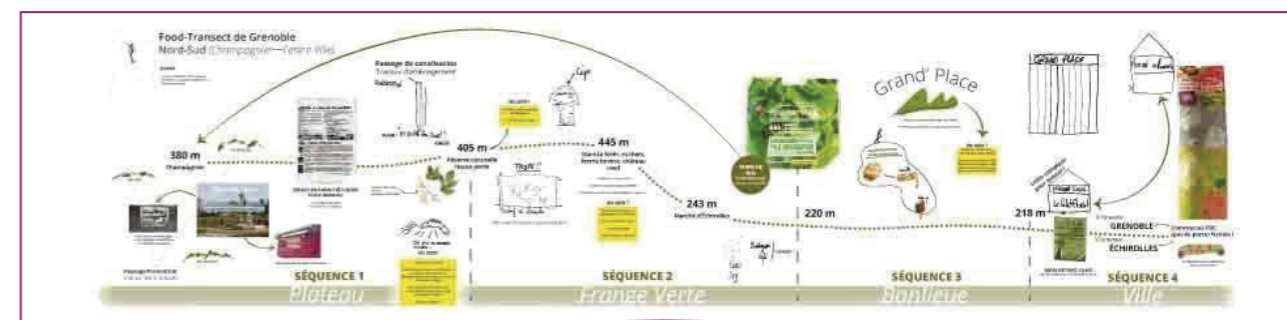
Site web Caen : <https://sites.google.com/view/food-transect-de-caen/home>



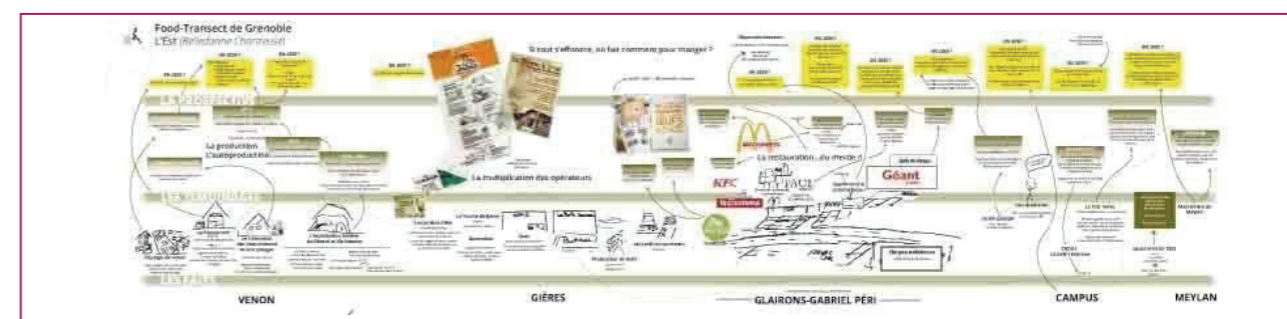
Coupe Grenoble 1 : "L'Ouest", réalisée lors des transects grenoblois, Source : J Buyck, P-A Landel, C Durand and M Neilson. Réalisation : J Bryant.



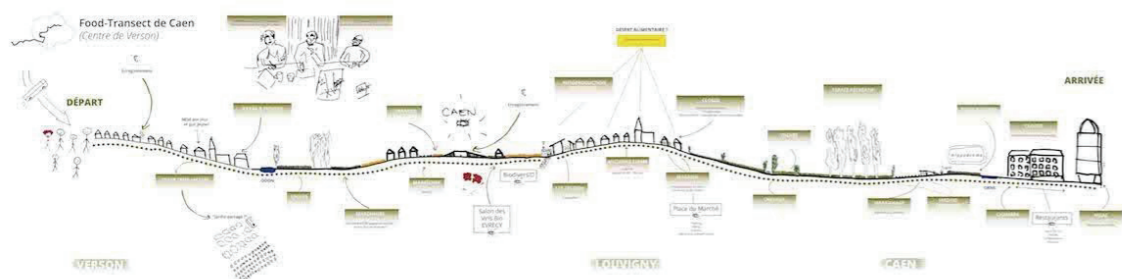
Coupe Grenoble 2 : "Le Sud", réalisée lors des transects grenoblois Source : N Bertrand, E Roux, J-M Roux, J Rigolot and L Agier. Réalisation : J Bryant.



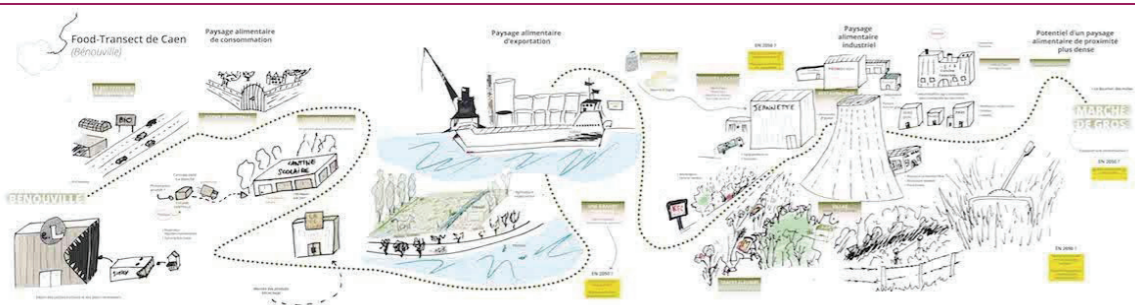
Coupe Grenoble 3 : "Nord-Sud", réalisée lors des transects grenoblois Source : B Pecqueur, M Martin, A Kali, S Chamot and M Dallet. Réalisation : J Bryant.



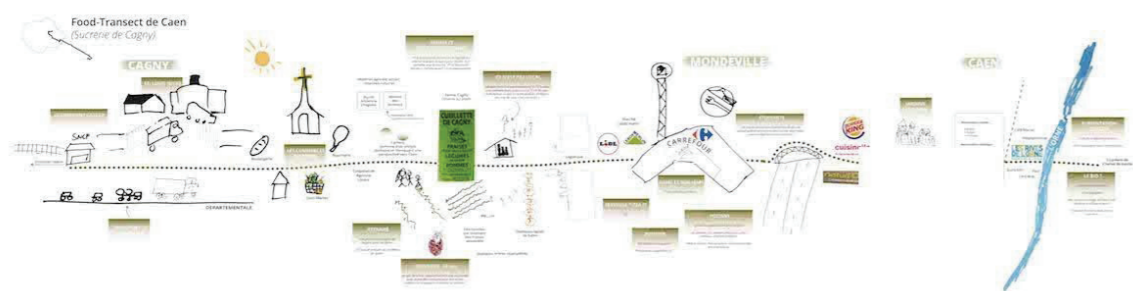
Coupe Grenoble 4 : "L'Est", réalisée lors des transects grenoblois Source : J Bryant, C Brand, G Jourdan, C Bordenave. Réalisation : J Bryant.



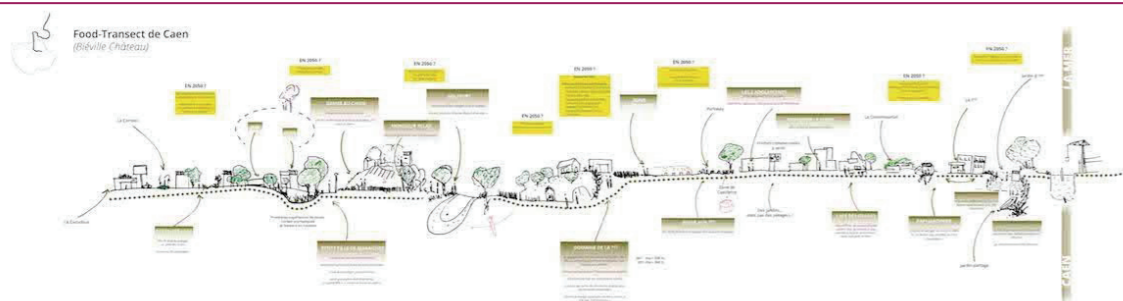
Coupe Caen 1 : "Centre de Verson", réalisée lors des transects caennais
Source : M Marie, J Duval, P Mazerand, F Salmon, M T Savigny and C Teissède. Réalisation : J Bryant.



Coupe Caen 2 : "Bénouville", réalisée lors des transects caennais
Source : A-S Boisgallais, F Carette, U Legentil, C Bretin, S Valognes and M Esnault. Réalisation : J Bryant



Coupe Caen 3 : "Sucrière de Cagny", réalisée lors des transects caennais
Source : J Bryant, A Braun, F Kuntz, P Madeline, V Robert, P S Lebrun and S Bonnefoy. Réalisation : J Bryant.



Coupe Caen 4 : "Biéville Château", réalisée lors des transects caennais
Source : J Buyck, A Diouf, C Duplessis, M Godefroy, P Guillemain and A-S Valroff Strippe. Réalisation : J Bryant

FABRIQUER LA MÉTROPOLE PAR LE PAYSAGE ALIMENTAIRE : LE CAS DU PAIN À GRENOBLE

Jennifer Buyck et Théo Courcoux

À l'heure de la mondialisation et de l'urbanisation des modes de vie, le pain continue d'être présent dans le quotidien et l'imaginaire des Français. Mais le divorce entre le mythe et la réalité n'a jamais été aussi flagrant. "Le pain est davantage porteur de sens que de connaissances." (Gnaba, 2011).

Sa dimension symbolique et son poids culturel sont tels que sa matérialité, sa spatialité, sa durabilité sont relativement peu connues et rarement questionnées. Pourtant, comme le reste de notre alimentation, le pain est de plus en plus assimilé à un produit appartenant à un processus d'industrialisation. Il s'en trouve ainsi profondément modifié et, avec lui, les territoires de sa fabrication, de sa commercialisation et de sa consommation. Pour donner à voir ces territoires du pain à la fois dans leur forme urbaine et dans leur potentiel d'urbanité, nous proposons ici une exploration de la métropole de Grenoble. Où et comment peut-on y acheter du pain ? D'où la farine vient-elle ? De quelles terres agricoles ? Cartographie, traitement d'archives et de données spatiales, arpentage et analyse sensible constituent la base de nos réponses. C'est en remontant la chaîne logistique du pain que nous organiserons notre propos. Le tout avec une hypothèse comme fil conducteur : prendre en compte, structurer et conforter l'alimentation durable dans les territoires contemporains, notamment à travers une nouvelle économie locale du pain, c'est inventer de nouveaux modes de partage qui ne sont pas sans conséquence sur l'urbain et le rural, l'urbanité et la ruralité, l'urbanité et les urbanités.

ÉLÉMENTS DE CADRAGE ET ÉTAT DE L'ART

Si l'agriculture est aujourd'hui une des thématiques émergentes – sinon importantes – des documents d'urbanisme, la question alimentaire, et a fortiori celle du pain, est pour sa part totalement absente. C'est notamment le cas pour la métropole grenobloise où la "gouvernance foncière agricole et environnementale" est bien mobilisée (Vargas, 2016) mais où l'alimentation reste "une problématique vitale oubliée" des documents de planification spatiale (Brand, 2015). L'urbanisme, fortement remis en cause par le contexte de crises (environnementale, économique, sociale, démocratique) auquel il fait face, doit pour sa part reconsidérer ses pratiques (Bourdin, 2014). La prise en compte des enjeux alimentaires (Steel, 2008) est à n'en pas douter un des principaux chantiers de l'urbanisme de demain.

En d'autres termes, ce questionnement sur l'alimentation – ses économies, ses spatialités, ses urbanités – est pour nous une manière de réévaluer les modalités de penser, d'expérimenter, et de fabriquer les territoires durables de demain.

LA MÉTHODE DU PAYSAGE ALIMENTAIRE

Notre ambition est, à travers la figure d'un aliment emblématique, d'esquisser le "paysage alimentaire" de la métropole grenobloise. Dans le prolongement de la vision du paysage de Tim Ingold pour qui les pratiques ne s'inscrivent pas dans ou sur un paysage mais donnent forme au paysage (Ingold, 1993), nous mobilisons ici la notion de "paysage alimentaire" où le paysage est certes une « portion d'espace soumis à la vue » mais plus encore « un construit social qui comporte à la fois des espaces matériels et immatériels et permet de saisir les représentations de l'individu qui l'observe » (Nikolli, 2016). L'ajout de l'adjectif « alimentaire » permet à l'expression de recouvrir « ce que connaissent les acteurs de l'offre commerciale et de leur environnement alimentaire et la façon dont ils se le représentent » (ibid.). Cette notion informe donc de la diversité des perceptions de l'offre alimentaire locale, tout comme des choix en matière alimentaire (des consommateurs, des producteurs, des acteurs publics) et des processus de connexion (ou déconnexion) qui en découlent (entre espaces urbains et ruraux notamment).

Dans notre investigation sur ce "paysage alimentaire", une attention particulière sera également portée aux transitions économiques en faveur d'une "alimentation durable" (Esnouf et al., 2011), viable sur le plan économique et social, plus respectueuse de l'environnement, de la santé et des diversités culturelles. En ce sens, cette recherche s'incarne dans une métropole, celle de Grenoble, où depuis le mois de janvier 2016 nous menons, dans le cadre du projet de recherche PSDR FRUGAL, nos investigations. À Grenoble la production de céréales n'est pas très importante mais les signaux faibles en faveur d'une alimentation durable sont nombreux et diversifiés. Certains parlent même de Grenoble en tant que "laboratoire des transitions".

ACHETER DU PAIN : DE L'URBANITÉ CONTRASTÉE À L'URBANITÉ PARADOXALE

La boulangerie artisanale de centre-ville, véritable image d'Épinal, fait partie d'une offre disparate où supermarchés, boulangeries industrielles et de quartier coexistent dans un même espace dépourvu d'avenir commun (Razemon, 2016).

De plus, la distribution n'a pas échappé à la mécanisation globale du secteur alimentaire. Afin de faciliter le travail et la rentabilité des boulangeries, on a privilégié la rapidité, le débit de vente et la standardisation. En conséquence de quoi, la concurrence entre les acteurs du secteur s'est accrue et de 49 000 en 1950, les boulangers ne seraient plus en 2015 qu'environ 32 000. Aujourd'hui si 58 % de la distribution en pain s'effectue en boulangerie, la part de marché consacrée au pain industriel est de 32 % alors qu'elle était de 8 % en 1984 : "Le pain s'en trouve profondément modifié et avec lui les territoires de sa fabrique, de sa commercialisation et de sa consommation." (Astier, 2016).



Les boulangeries se répartissent de façon hétérogène au sein de la métropole grenobloise. Les points de vente se regroupent essentiellement en centre-ville et le long des grands axes historiques. Les quartiers sud pour leur part semblent peu alimentés en pain. Les quartiers populaires, où la "politique de la ville" vise à réduire les écarts de développement et à améliorer les conditions de vie des habitants, sont à quelques rares exceptions près dépourvus de boulangerie. L'absence de boulangerie, à l'image de celle d'autres commerces de première nécessité, y renforce l'isolement et l'injustice spatiale. Il existe donc de véritables déserts alimentaires – urbains comme ruraux – où acheter du pain est plus compliqué qu'ailleurs (impossibilité d'acheter du pain sans posséder et conduire une voiture, quasi-impossibilité d'accéder à une offre d'alimentation durable...). De plus, on pressent que ces fractures spatiales se doublent de fractures culturelles qui mettent en jeu des conceptions différentes de la vie individuelle et collective (Secchi, 2015). Cependant, il n'existe pas de corrélation entre niveau de vie et nombre de boulangeries. Si la question des revenus n'est pas centrale, celle de la forme urbaine l'est beaucoup plus : il y a peu, voire pas, de boulangeries dans les zones pavillonnaires et les quartiers de grands ensembles. À Grenoble comme ailleurs les boulangeries indépendantes sont entraînées dans une dynamique de mécanisation et de standardisation.

Figure 1 :
Boulangerie dans le centre ville à Grenoble
(Source : T. Courcoux)

Bien souvent pour survivre à la concurrence de la grande distribution et des chaînes de boulangeries, elles font appel à une image de marque haut de gamme basée sur l'authenticité (Warnier, 1994), la proximité et la convivialité. Mais cette image de marque cache souvent des réalités alimentaires paradoxales.

Si une certaine diversité apparaît en vitrine, peu de différences existent réellement avec les pains industriels où l'offre s'ouvre elle aussi au bio ou au sans gluten, s'appuie sur des promotions et met en avant la restauration rapide. Fortes de leur ampleur, les chaînes de boulangeries fonctionnent comme des boulangeries indépendantes, mais avec une cadence industrielle : rapidité, débit et standardisation sont de mise pour ces groupes.

Ces chaînes sont positionnées de manière stratégique (à l'entrée de zones commerciales, aux nœuds de transports en commun, le long des principaux axes de transports routiers). Les points chauds qui réchauffent sur place des produits réalisés ailleurs, souvent industriels, sont principalement concentrés en centre-ville. Il n'est pas forcément évident de les distinguer des boulangeries indépendantes.

Les grandes surfaces représentent une part importante de la vente de pain en France. Grenoble n'inverse pas la tendance. Le pain qui y est vendu correspond à une production standardisée adaptée à la vente à grande échelle. À l'échelle nationale, Carrefour est le principal vendeur de bio sur le territoire. À l'échelle locale on constate qu'il existe un grand nombre de magasins bio. Ces derniers ont des inscriptions spatiales des plus diverses (de l'échoppe du centre-ville à la "boîte à chaussures" des zones commerciales). Il est impossible de lire dans l'inscription spatiale de l'urbanisme commercial (Garcez et Mangin, 2014) le degré de durabilité de l'alimentation vendue en ces lieux.

TRANSFORMER LE BLÉ : ENTRE IMPÉRIALISME ÉCONOMIQUE ET NOUVELLES FORMES DE PARTAGE

La production de farine est très certainement l'étape clé de la filière. Cette importance n'a rien à voir avec le nombre d'employés mobilisés pour transformer le blé. En effet, peu nombreux sont ceux qui travaillent dans ce domaine où la mécanisation est très avancée. Alors que l'on comptait au début du XXe siècle 40 000 moulins, seuls 439 établissements existent aujourd'hui. De grande taille, ces moulins sont confrontés à une concurrence internationale et les prix du blé et de la farine sont fluctuants. De plus, comme dans de nombreux secteurs de l'agroalimentaire, on assiste à une concentration du marché au sein de quelques entreprises tentaculaires. Quatre grandes entreprises fournissent à elles seules la moitié de la production de la farine française. D'autre part, le rôle des meuniers ne s'arrête pas à la production de farine. Ils mènent aussi des actions tout au long de la chaîne de production du pain. Certains groupes accompagnent les boulangers dans l'ouverture de leur commerce. Ils les orientent sur des questions de marketing ou de gestion et influencent l'ensemble de la chaîne logistique. Dans ce cadre, il y a peu de place pour des farines non standardisées et elles finissent par toutes se ressembler. Mais peut-on encore parler de farine quand celles-ci sont systématiquement livrées avec des adjuvants (gluten ajouté, exhausteur de goût, conservateurs, mixes de graines, etc.) ? Il en découle une uniformisation des produits et des pratiques ainsi qu'une perte de savoirs techniques et artisanaux.

Nous avons choisi de nous intéresser aux meuneries les plus proches de la métropole grenobloise, c'est-à-dire situées entre Lyon et le Diois. Le Vercors et la Chartreuse font partie de ce cadrage. Ce qui frappe en premier lieu est le petit nombre de moulins : un moulin d'échelle internationale, deux moulins interrégionaux et trois moulins régionaux. Quelques moulins communaux ont aussi été repérés. Quelle que soit leur échelle, tous se situent à proximité des grands axes de transports. Certains moulins s'inscrivent aussi dans une géographie singulière. C'est le cas des deux moulins interrégionaux.

Le premier d'entre eux, la minoterie du Trièves – dont le marché s'étend aujourd'hui sur le quart Sud-Est de la France – affiche dans son nom et dans celui de ses farines son ancrage géographique de moyenne montagne. Le second moulin interrégional se compose d'une pléiade de petits moulins - Les Moulins de Bion - situés sur les berges du Bion à proximité de Bourgoin-Jallieu. Ils appartiennent au groupe Nicot Meunerie qui regroupe des moulins mais aussi des sites logistiques et commerciaux. Cette entreprise, qui revendique certes ses liens avec la Bourgogne, affiche surtout sa très célèbre marque Banette. Créée au début des années 1980 pour "privilégier la qualité sensorielle, sanitaire, technique et économique", la Banette de Nicot Meunerie est vendue par 1 500 artisans-boulangers sur 30 départements. Tout en étant une entreprise familiale indépendante, elle fait partie des dix plus grands meuniers français. Elle propose d'ailleurs une école de boulangerie Banette – formation de 6 mois focalisée sur la reconversion professionnelle.

Le moulin d'échelle internationale n'est autre que l'établissement voironnais des Grands Moulins de Paris. Devant la difficulté de la France à assurer son ravitaillement pendant la Première Guerre mondiale, quatre hommes ont échafaudé un grand projet : celui de construire à Paris le plus grand moulin industriel du monde.

Leur rêve est aujourd'hui en passe de devenir réalité car NutriXo, groupe industriel agroalimentaire de premier plan, premier meunier français, est l'un des leaders européens de la meunerie. Il se définit comme "un ambassadeur de la boulangerie française". De plus en 2013, NutriXo intègre Vivescia, puissant groupe coopératif agricole et agroalimentaire "maîtrisant les filières du champ à l'assiette, du producteur au consommateur". Comme indiqué sur leur site Internet : "En France, près d'un boulanger sur 4 fait confiance aux Grands Moulins de Paris." Dans un tel contexte de concentration du marché, des économies alternatives en faveur d'une alimentation durable sont-elles possibles ?

CULTIVER DU BLÉ : DES TERRITOIRES INVISIBLES AUX RESSOURCES URBAINES LATENTES

Comme l'ensemble du système agricole français, la culture de céréales a fortement évolué au cours du siècle précédent, et ce selon les principes d'une agriculture intensive et industrielle. Aujourd'hui, la majorité des blés sur le marché des farines a été sélectionnée pour une teneur en gluten forte et seul un très petit nombre d'espèces de blés sont encore utilisées. Peu à peu on constate que la valeur nutritionnelle de ces dernières ne cesse de décroître.

De plus, la mécanisation des moyens de production et l'utilisation d'intrants chimiques – qui ont fortement modifié le métier d'agriculteur (Collectif, 2010) – sont couramment décriées en raison de leur impact environnemental néfaste. L'agriculteur-entrepreneur – fortement lié au modèle économique capitaliste à l'œuvre – a-t-il aujourd'hui les moyens de porter, à son échelle ou plus collectivement, des transitions vers de nouveaux systèmes de production plus respectueux de la nature ?

Si des traces de culture paysanne de blé existent bel et bien (Bonnefoy et al., 1990), l'aire urbaine grenobloise n'est que très marginalement un territoire de culture céréalière. En d'autres termes, les pentes qui ne conviennent pas à l'agriculture industrielle conventionnelle ont fait de Grenoble une ville sans arrières-pensées, ou même les vallées alentour sont peu à peu délaissées par les céréaliers. Dans la métropole, il n'y a ni agriculture mécanisée et consommatrice d'intrants chimiques, qui produit et exporte à grande échelle, ni logique d'autonomie alimentaire. Pourtant dans les marges et plis du territoire (les dents creuses de l'urbanisation, les pentes moyennement fortes, les délaissés d'infrastructures...) émergent de nombreuses initiatives en faveur d'un pain durable et local.

Les cultures expérimentales, qui cherchent à se détacher totalement ou en partie du modèle productiviste afin de gagner en résilience économique et environnementale, s'y implantent ou s'y maintiennent. Ces cultures sont souvent labellisées et parfois biologiques. Voici ici quelques-unes de ces initiatives.

Il y a tout d'abord les paysans-boulangers dont l'action s'intègre dans le marché du pain d'une façon particulière puisqu'ils s'approprient l'ensemble de la chaîne de production, de la culture des céréales à la vente en passant par la meunerie et la boulangerie.

Leurs exploitations relativement proches de la métropole occupent les piémonts de Belledonne ou de Chartreuse. Parfois installés depuis plus de trente ans (Gaec d'Allicoud), ils assurent leur pérennité économique par la diversité des lieux de vente. Tous privilégient les ventes en local soit via des contrats pain avec les Amap, soit en fournissant les magasins bio de la métropole.



Figure 3 : Les champs d'un paysan-boulangier de la métropole grenobloise – le Gaec d'Allicoud (Source J. Buyck)

Ces derniers sont d'ailleurs tous approvisionnés en local (soit par des paysans-boulangers, soit en intégrant directement une boulangerie en leur sein). Les marchés de plein-vent font aussi partie des lieux privilégiés pour la commercialisation de ces pains.

La ville de Grenoble et les régies de quartiers de La Villeneuve sont aussi très investies en faveur d'un nouveau rapport au pain et plus généralement à l'alimentation. La preuve, deux moissons ont d'ores et déjà eu lieu dans le parc de La Villeneuve de Grenoble – quartier actuellement en renouvellement urbain. Une association de la Matheysine met à disposition des habitants ses outils et une vieille batteuse. C'est non seulement l'occasion de récolter tous ensemble le blé semé mais c'est aussi le moment d'une incroyable fête (Zask, 2016). Cette dernière se prolonge dans chaque quartier où les pains produits en local sont servis. Un four à pain, mobile, fixé sur une remorque, est dans ce cadre mobilisé et, là encore, son utilisation fait toujours l'objet d'une fête où, en plein cœur des quartiers, les symboles de la ruralité retentissent.



Figure 2 : Meule d'un paysan-boulangier de la métropole grenobloise le Gaec d'Allicoud (Source : J. Buyck)

CULTIVER DU BLÉ : DES TERRITOIRES INVISIBLES AUX RESSOURCES URBAINES LATENTES

Premièrement, nous faisons le constat d'un rapport "impérialiste" (Biel, 2016) aux territoires via l'alimentation. Les plans et autres documents d'urbanisme sont fondés sur une "amnésie environnementale" (Fleury et Prévot, 2017) et l'alimentation fait partie de ces sujets oubliés. Esquisser les paysages alimentaires revient alors non seulement à exprimer une critique de cet état de fait mais aussi à envisager et à soutenir l'émergence de nouveaux modes de partage en faveur d'une alimentation durable reposant sur un "souci de la nature" (ibid.). Deuxièmement, le paysage alimentaire ainsi révélé vient contrebalancer nos représentations de l'urbanisation.

L'idée d'un arrière-pays rural productif, d'un grenier en quelque sorte, semble tout à fait inappropriée. L'est tout autant l'opposition entre territoires fertiles (par exemple ruraux ; Bradel, 2014) et stérilisateurs (par exemple urbains). En revanche, la notion de "désert alimentaire" est particulièrement pertinente tant dans le monde urbain que dans le monde rural.

De plus, ces lieux de détresse sont aussi des lieux d'invention. S'y élaborent localement de nouvelles économies en faveur d'une alimentation durable et d'une justice alimentaire. De la même façon, émergent nombre de territoires invisibles qui, de marges et impensés du territoire, deviennent peu à peu des "ressources urbaines latentes" (Lapenna et al., 2016) Le paysage alimentaire avancé révèle ainsi des impensés de l'urbanisme et propose alors des reconfigurations qui sont autant de modalités d'envisager la transition urbaine dans son ensemble.

Troisièmement, les urbanités paradoxales dont nous avons parlé mettent en évidence que les symboles de la ruralité (le four et le champ par exemple) sont particulièrement porteurs d'urbanités. Il existe donc des urbanités rurales. Elles favorisent le dialogue, l'attention, la prise d'initiative, la participation, la coopération et plus généralement l'émancipation et la démocratie (Zask, 2016).

On touche alors à la dimension symbolique des paysages alimentaires. Et c'est là sans doute que réside le principal enjeu de ce mode de représentation et de récit qu'est le paysage alimentaire.

L'ALIMENTATION AU CŒUR DES TRANSFORMATIONS D'UNE VILLE MOYENNE (ROANNE) ET DE SES CAMPAGNES

Adrien Baysse-Lainé et Claire Delfosse

Roanne est la plus petite des agglomérations rhône-alpines du projet FRUGAL, derrière Lyon et Grenoble. Sa taille limitée a permis une analyse transversale de son système alimentaire, s'inscrivant dans le VR4 et tranchant avec un certain atavisme des food studies pour les grandes villes et les métropoles.

L'étude offre un aperçu des traits marquants de ce système, en s'éloignant d'une monographie qui égrènerait les réalisations dans chaque thématique ou à chaque étape du système alimentaire. Il s'agit donc de questionner la place de l'alimentation dans les relations entre une ville moyenne et ses campagnes, en spécifiant le rôle de la structure sociale urbaine ainsi que de l'organisation agricole de l'arrière-pays dans ces relations.

Pour ce faire, c'est l'échelle du pays Roannais qui a été retenue, correspondant au tiers septentrional du département de la Loire (carte 1).

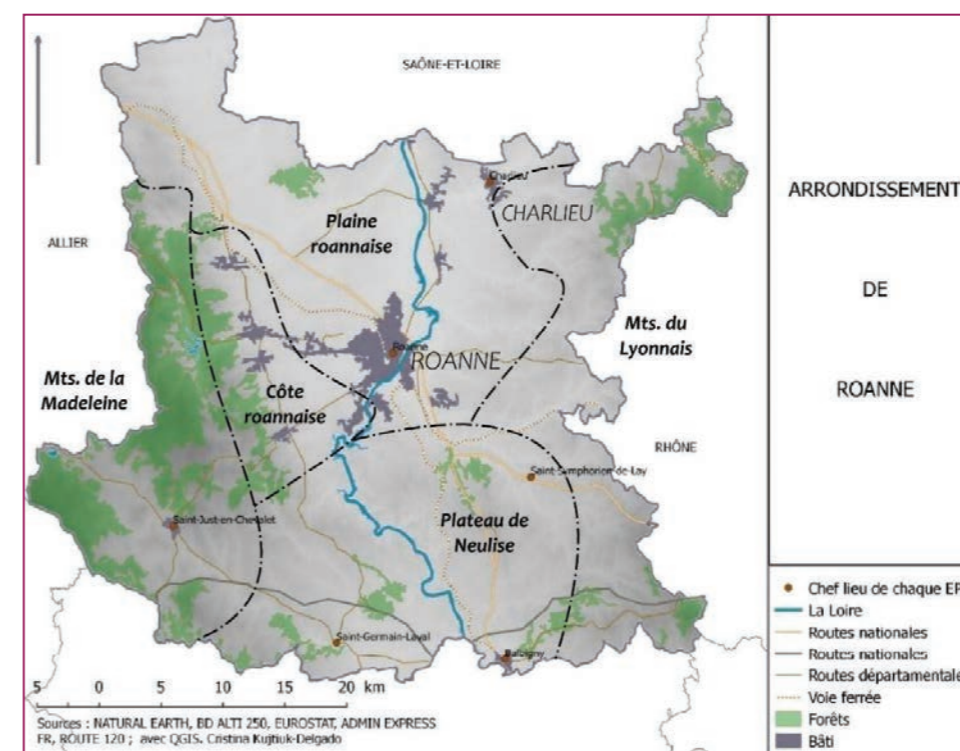
La plaine roannaise, au centre et au nord, s'élève au sud vers le plateau de Neulise. Ces deux zones déprimées sont encadrées à l'ouest à l'est respectivement par les Monts du Lyonnais et les Monts de la Madeleine. Entre ces derniers et la plaine s'insère la côte roannaise (carte 1).

Cette étude s'appuie sur des enquêtes et différents travaux menés au sein du Laboratoire d'études rurales depuis 2015, au sein du projet Frugal (nombreux entretiens conduits par Cyprien Durandard) et dans le cadre d'autres recherches (stages de terrain, mémoires, thèse). Des entretiens semi-directifs ont été conduits avec des types variés d'acteurs du système alimentaire de la ville : employés et élus d'acteurs publics locaux et d'organisations professionnelles agricoles, agriculteurs professionnels et jardiniers, membres d'organisations de l'économie sociale et solidaire engagées dans l'alimentation (notamment aide alimentaire et jardinage) et restaurateurs.

Pour aller plus loin...

- Astier M. (2016) Quel pain voulons nous ?, Paris, Le Seuil, 124 p.
- Biel R. (2016) Sustainable Food Systems, Londres, UCL Presses, 145 p.
- Bonnefoy S., Bosso A., Duclos J.-C., Leonardon M. (1990) Grenoble : pays, paysans, paysages, Grenoble, Glénat, 140 p.
- Bourdin A. (2014) L'urbanisme d'après crise, La Tour d'Aigues, L'Aube, 160 p.
- Brand C. (2015) Alimentation et métropolisation : repenser le territoire à l'aune d'une problématique vitale oubliée, Thèse de géographie, Université Grenoble Alpes, 656 p.
- Bradel V. (2014) Urbanités et biodiversité : entre villes fertiles et campagnes urbaines, quelle place pour la biodiversité ?, Espace rural & projet spatial, Vol. 4, Presses Universitaires de Saint-Etienne, 344 p.
- Collectif (2010) "Au pays du blé-roi, les paysans se font rares", Pour, n°205-206, pp.179-186.
- Esnouf C., Russel M., Bricas N. (2011) Pour une alimentation durable, Versailles, Quae Ed., 286 p.
- Ingold T. (1993) "The Temporality of the Landscape", World Archaeology, vol. 25, n°2, pp. 152-174
- Fleury C., Prévot A.-C. (2017) Le soucis de la nature, Paris, CNRS éditions, 377 p.

- Garcez C., Mangin D. (dir.) (2014) Du Far West à la ville. L'urbanisme commercial en questions, Marseille, Parenthèses, 240 p.
- Gnaba A. (2011) Anthropologie des mangeurs de pain, Paris, L'Harmattan, 194 p.
- Lapenna A., Younes C., Rollot M., D'Arienzo R. (dir.) (2016) Ressources urbaines latentes : pour un renouveau écologiques des territoires, Genève, MétisPress, 414 p.
- Nikolli A., Le Gall J., Laval M. (2016) "Les marges sociales et les franges agricoles se tournent-elles le dos ?", Projets de paysage, n°13 [en ligne]
- Secchi B. (2015) La ville des riches et la ville des pauvres, Genève, MétisPress, 96 p.
- Steel C. (2008) Hungry City, How Food Shapes our Lives, Londres, Chatto & Windus, 383 p.
- Vargas L. (2016) « Définition de la stratégie agricole 2015-2020 de Grenoble-Alpes Métropole : le foncier au cœur des enjeux », Sciences Eaux & Territoires, vol. 2, n°19, pp. 28-31.
- Warnier J.P. (dir.) (1994) Le Paradoxe de la marchandise authentique : imaginaire et consommation de masse, Paris, L'Harmattan, 192 p.
- Zask J. (2016) La démocratie aux champs, Paris, La découverte, 249 p.



Carte 1 : l'arrondissement de Roanne

L'ALIMENTATION AU CŒUR DE LA NOUVELLE IMAGE D'UNE RÉGION ANCIENNEMENT INDUSTRIELLE**Une ville moyenne "rétrécissante"**

Quatrième ville de la région Rhône-Alpes en 1962, Roanne n'est plus que la septième dès 1968 (Houssel, 1970) et la vingtième en 2014. Actuellement, à la suite de la crise du textile et du départ de l'armée, Roanne ne compte plus que 63 % de sa population de 1975. La ville a connu un déclin démographique marqué durant les années 1980, sans qu'une dynamique périurbaine ne vienne compenser ses pertes.

Territoire industriel en crise connaissant des restructurations persistantes, le Roannais a en effet connu son maximum démographique en 1975, avant que la croissance ne reparte en 1999. Cette dernière reste toutefois faible par rapport à celle de la région. Cette évolution s'est accompagnée d'une paupérisation du centre-ville et d'un vieillissement de la ville-centre.

Les classes moyennes et supérieures se sont installées dans des espaces périurbains : communes jouxtant Roanne, petites villes plus éloignées (comme Charlieu) et côte roannaise. Les aménités paysagères des villages anciens de la côte, installés au milieu des vignes, ont été mises en avant par l'octroi du label "Villages et cités de caractère" à Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire et Ambierle (12-18 km de Roanne, 1 100-1 800 hbts.). Dans les années 2000, en lançant la marque de territoire Roanne Tout Simplement, la ville cherche à se forger une nouvelle image plus valorisante que celle de ville industrielle en crise.

Elle s'appuie notamment sur le développement de l'ESS, bénéficiant du terreau d'une vie associative traditionnellement dense. Désormais, Roanne est le chef-lieu d'une communauté d'agglomération de grande taille (40 communes, 100 000 hbts.), Roannais Agglomération, issue de la fusion de 5 EPCI.

La création en 2013 de cette communauté, malgré l'opposition des élus de la côte roannaise et des Monts de la Madeleine, a conduit à dissoudre en 2017 l'ex-Pays roannais.

Les jardins, marqueurs du passé industriel et symptômes de nouvelles solidarités

Les jardins collectifs sont anciennement implantés à Roanne : l'importance du secteur industriel local a motivé pendant l'entre-deux-guerres le développement de jardins ouvriers, répartis jusque dans 19 sites en 1954. Du fait de leur fonction d'autoconsommation dans un contexte social défavorisé et d'une faible pression foncière dans une ville "rétrécissante", ces jardins ont subsisté à la désindustrialisation.

L'autosuffisance des foyers peut être totale, saisonnière (en été) ou réduite à un produit (souvent des aromates). La culture du scorsorène (salsifis noir) apparaît plus fréquente qu'ailleurs.

Les demandes d'attribution gratuite de parcelles publiques sont en hausse depuis 1996 et les jardins collectifs (jardins familiaux anciennement ouvriers, jardins d'insertion, jardins pédagogiques et jardins partagés) s'étendent désormais sur près de 120 ha.

Cette diversification s'explique notamment par la création et/ou la gestion de jardins par des organisations de l'ESS, comme le Secours catholique (jardin de l'accueil fraternel - qui a créé sa propre monnaie interne, le Noy) ou le réseau Cocagne. Une récente charte accompagne cet essor, en donnant cinq objectifs aux jardins, dont la production d'alimentation saine à faible coût, la protection de l'environnement et l'intégration sociale. La politique de rénovation urbaine engagée depuis plusieurs années a favorisé la création de jardins collectifs.

Dans l'espace rural dominant des formes plus individuelles de jardins : de bourg, de lotissement et vergers. Le potager est surtout pratiqué par des couples de retraités dans une visée nourricière : quand des espaces en herbe entourent les rangs de légumes, ils sont réservés à l'élevage de volailles, de lapins (luzerne) et à la rotation des cultures. Ces jardiniers visent une production excédant leurs besoins, pour une valorisation en conserves (la transformation restant une tâche largement féminine) et surtout pour donner aux voisins, aux amis et à la famille. Ces jardins potagers connaissent par ailleurs un renouveau dans les communes périurbaines où s'installent des néo-ruraux, avec un visée d'autoconsommation, non pas seulement économique mais aussi idéologique.

Ils sont notamment portés par des structures associatives, comme EntrePOTE (Entreprise Paysans Ouvriers Travailleurs Equitables) située à Roanne et qui vise aussi à développer des actions avec des jardiniers non urbains.

Une tradition gastronomique bien vivante

Roanne jouit d'une réputation du bien-manger et de gastronomie, particulièrement grâce à l'entreprise Troisgros, implantée en ville au bord de la RN7 il y a trois générations. La présence de ce restaurant 3-étoiles, « Le Bois sans feuille », a contribué à la création de nombreux restaurants gastronomiques, même s'il est désormais installé sur la côte roannaise. Ainsi, 25 chefs, dont 17 en ville et 8 à la campagne, ont créé en 2009 l'association des Tables roannaises. Leur objectif est de « travailler les produits bruts [et] promouvoir les produits du terroir » - comme la viande de Charolles, le fromage de chèvre charolais, l'andouille de Charlieu, les vins de la côte ou la fourme de Montbrison. La réputation gastronomique de la ville repose en effet sur la présence de produits de terroir réputés et d'artisans agroalimentaire de qualité, comme Révillon (chocolatier), Mons (fromager-affineur) ou Saint-Alban (eaux minérales gazeuses).

Les Tables roannaises s'impliquent dans des événements gastronomiques hors restaurants, comme la balade gourmande sur la côte le 14-Juillet, organisée en lien avec les vignerons.

Il s'agit d'un cheminement de 8 km ponctué de cinq étapes où sont servis successivement amuse-bouche, entrée, plat chaud, fromage, dessert-café gourmand préparés par des chefs locaux. L'association prend aussi en charge la collation post-don de sang de l'EFS (avec notamment des salades de lentilles au magret de canard ou des terrines de queue de bœuf) et le repas du Téléthon. Un de ses membres a animé des cours de cuisine à Roanne pendant plusieurs années.

Enfin, depuis 2003, le festival "Roanne Table Ouverte", organisée par la municipalité, cherche à valoriser la gastronomie locale en la liant aux arts plastiques, à la musique et au cinéma (photographie 1).

Un concours du meilleur produit fermier de la Loire y a lieu, en lien avec l'association des produits fermiers et vins du Roannais ; les Tables roannaises assurent la restauration des cérémonies d'ouverture et de fermeture et des dîners-spectacles, ainsi que des repas améliorés à l'hôpital. Centré sur Roanne, le festival cherche aussi à faire participer les autres communes de l'agglomération. Ainsi la ville de Roanne et l'agglomération comptent-elles beaucoup sur l'alimentation et notamment les « valeurs gastronomiques roannaises » (programme Leader) - au-delà des seuls circuits courts souvent mis en avant ailleurs - pour redonner une image positive au territoire. Aux yeux des décideurs locaux, l'alimentation apparaît désormais comme un secteur transversal aux domaines du tourisme, de la culture, du développement économique et de l'action sociale. Le programme Leader ambitionne de renforcer la cohérence du territoire autour de l'alimentation en « rapprochant les Roannais autour de la culture gastronomique. »



Photographie 1 : Affiche de l'édition 2019 de Roanne Table ouverte
(© Ville de Roanne)

**L'AGROALIMENTAIRE COMME RELAIS
DE CROISSANCE ?****Des politiques alimentaires en essor**

En matière d'alimentation, les politiques publiques locales ont débuté dans les années 2000 assez classiquement avec des tentatives de relocalisation des approvisionnements de la restauration scolaire. Le classeur de produits locaux "À midi, c'est Pays" a ainsi été réalisé par la Chambre d'agriculture, l'Ardab et le Pays roannais. Il a notamment été utilisé à la cuisine centrale, qui fournit 1 030 repas à Roanne et 730 à la campagne. Le Pays a aussi cherché à maintenir et promouvoir les vergers ruraux et les marchés de plein vent. Enfin, dans la lignée du Grenelle de l'Environnement, des actions ont visé le développement de l'agriculture biologique et du maraîchage, peu présents sur le territoire.

Plus récemment, c'est la municipalité de Roanne qui a souhaité relancer le maraîchage en dédiant un important budget (400 000 €) à l'acquisition d'une exploitation agricole, la ferme des Millets, pour y créer un espace-test. Le manque de formation locale en maraîchage et l'inadaptation des projets accueillis aux besoins de la restauration collective entrave son développement. La ville a également cherché à soutenir l'élevage en s'engageant dans une filière de steak haché surgelé charolais. Un PAEN protège depuis 2016 10 000 h de l'Ouest roannais, mais son plan d'action n'a pas d'objectif majeur en lien avec les circuits courts. Depuis peu, un PAT est lancé à l'échelle de la communauté d'agglomération.

**La valorisation d'une situation centrale au sein
d'un bassin d'élevage**

À dominante herbagère, le Pays roannais est une terre d'élevage bovin allaitant naisseur : 93 % de la SAU est dédié à l'élevage, dont 75 % en prairies. Les filières longues y sont très présentes, au détriment des productions fermières et des circuits courts (12,3 % des exploitations de l'aire urbaine de Roanne). Bien que située à la limite sud-est du bassin Charolais, la ville accueille la plus grande manifestation annuelle de la filière, en octobre, la Fête du Charolais.

Ce festival rassemble producteurs, abatteurs et bouchers tout en cherchant à attirer le grand public local. Les nombreuses boucheries du Roannais y sont très présentes. De plus, l'abattoir de la ville est le seul habilité pour la viande charolaise labellisée bio ainsi que pour l'AOP Bœuf de Charolles. Géré par la Sicarev, il est spécialisé en bovin et vise un développement industriel avec 25 000 t/an.

La bonne implantation de la filière viande tient aussi à la complémentarité des structures de transformation : l'abattoir de Charlieu est multi-espèces et positionné sur les filières courtes, avec 2 500 t/an ; plusieurs abattoirs de volaille existent, ainsi que des ateliers de transformation.

Le nord de la Loire est également inclus dans la zone AOC du Bœuf de Charolles, reconnue en 2010. Il s'agit d'une production de niche, parfois malthusienne, par rapport à l'ensemble du bassin charolais : elle concerne 1 200 animaux sur 230 000, 150 éleveurs sur 2 500. Le lien à l'herbe est renforcé et la commercialisation se fait pour un quart dans le Roannais. Cette situation éminente est valorisée par le Pôle Agroalimentaire Loire, une association regroupant les entreprises des filières agricoles et agroalimentaires du département. Un des principaux objectifs, néanmoins peu partagé par la Sicarev, est de progresser vers l'autonomie en rapatriant les activités d'engraissement. Deux filières récemment lancées illustrent des dynamiques de différenciation par la qualité du produit et l'éthique des relations entre acteurs.

Le steak haché surgelé est au cœur de la filière "Le 100 % Charolais du Roannais", impulsée par les naisseurs-engraisseurs de l'association Éleveurs Charolais 42 avec l'abattoir de Charlieu, un transformateur en steak hachés de l'Isère, des petites et moyennes surfaces et une société de restauration collective, le tout avec le soutien de Roannais Agglomération (qui appose son logo sur l'emballage). Le choix du surgelé permet d'investir un secteur souvent délaissé par les circuits locaux et de limiter les risques sanitaires. Les morceaux sont des avants et globes de vaches, les génisses étant déjà valorisées par les bouchers locaux. Le produit est donc plutôt haut-de-gamme, avec un cahier des charges impliquant 6 à 8 mois à l'herbe.

La deuxième filière est centrée autour du "porc lourd" élevé sur paille et sans OGM, abattu à 8 mois pour 135 kg (contre 4 mois pour 90 kg couramment). Elle a été impulsée par un salaisonier des Monts du Lyonnais recherchant une matière première aux qualités organoleptiques adaptées à la production de jambons type de Parme et de saucissons secs. Sont associés le lycée agricole de Ressins (production), la coopérative Atrial (alimentation) et l'abattoir de Charlieu, avec le soutien du sous-préfet de Roanne. Cette filière est néanmoins peu développée (moins de 10 porcs/mois), du fait d'un changement de stratégie du salaisonier, tournée vers l'export au Japon.

Le renouveau du vignoble de la côte

Autre secteur de production relativement important du Pays roannais, le vignoble connaît un renouveau. Les années 1960 ont vu un retrait des surfaces de vignes, de 1 700 ha en 1964 à 1 200 ha en 1969. Les acteurs de la filière ont alors imaginé dans les années 1970 une stratégie de "vignoble de banlieue de qualité", qui a conduit à l'obtention d'une AOC en 1994. Concentrée sur 210 ha répartis dans 15 communes, l'appellation a permis une certaine relance du vignoble, qui surpasse désormais les côtes du Forez en réputation. Sa notoriété s'explique notamment par sa mise en avant par Troisgros.

**LE COMMERCE ET L'ESS ALIMENTAIRE
COMME VECTEURS DE RELATIONS
VILLE/CAMPAGNE****Un commerce alimentaire de qualité à la fois
urbain et rural**

L'offre commerciale du Roannais est dense et diversifiée, essentiellement concentrée à Roanne et Mably. L'évasion commerciale vers les grandes villes voisines est notable. À l'échelle de la ville, les commerces de l'hypercentre résistent relativement bien face aux zones commerciales de périphérie. Le quartier piéton et ses rues adjacentes comptent un marché bihebdomadaire (dont la place a été récemment refaite pour la rendre plus attractive), un Simply Market et des halles privées rassemblant les principaux artisans de bouche de la ville (photographie 2).

Le pôle commercial alimentaire des faubourgs est le secteur de développement prioritaire pour les pouvoirs publics, même si son extension vers les axes de flux majeurs en périphérie est difficile à freiner.

Un autre secteur ciblé à l'échelle de la ville est celui des circuits courts. Enfin, un gros pôle s'est enfin formé autour de l'hypermarché Lerclerc à Riorges.



Photographie 2 : Fromagerie Mons
dans les halles de Roanne
(© C. Delfosse)

De nombreux marchés ont lieu fréquemment dans les villages du Roannais, le plus gros étant au Coteau, à côté de Roanne, avec de nombreux producteurs en vente directe. C'est aussi dans cette commune qu'est installé le plus important point de vente collectif bio du département. La densité d'implantation de ce type de commerce, également présent à Renaison, Saint Germain Laval, Balbigny et Pouilly-sous-Charlieu, a fait échouer l'implantation d'une Ruche-qui-dit-oui localement. Au sud du Roannais, le « bar mobile des utopies », une épicerie bio et éthique itinérante dessert les villages autour de Neulise avec son camion de 40 t (également aménagé pour des petits spectacles). À Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire, de nouvelles halles à gestion privée, ont été créées en regroupant des commerces de bouche haut-de-gamme.

D'autres artisans-transformateurs s'installent à la campagne : caves à fromage de Renaison (avec visites et formations), caves vinicoles particulières sur la côte. La migration de Troisgros à 8 km de la ville, dans un ensemble mêlant restauration, hôtellerie et jardin relève de la même dynamique. L'exemple d'Ambierle est emblématique d'un regain de la campagne roannaise où l'alimentation joue un rôle moteur : ce village de 1 800 habitants de la côte accueille un restaurant étoilé (le Prieuré) ; un marché paysan et biologique y a vu le jour ; une ancienne scierie a été transformée en atelier partagé où cohabitent un brasseur, un apiculteur, un charron et des charpentiers-menuisiers ; dans des locaux adjacents, la Distillerie, une association à portée culturelle organise des concerts et ateliers.

Un foisonnement d'initiatives de l'ESS qui tisse des liens entre ville et campagne

De l'avis d'une enquêtée, "il y a énormément d'associations de l'ESS [à Roanne ...] c'est un territoire où la question est bien intégrée". Les nombreuses structures ont chapeauté par Pollens, une association créée par les étudiants de la filière ESS de l'IUT local, antenne de l'Université de Saint-Etienne. Le secteur alimentaire est particulièrement investi, à la fois dans l'aide alimentaire et par des collectifs de producteurs et/ou de consommateurs.

L'agglomération de Roanne compte deux épiceries sociales, dont celle de l'IUT qui a développé en lien avec l'Ardab des paniers adaptés au mode de vie étudiant. Des ateliers d'éducation à l'alimentation sont organisés en complément au centre social Condorcet, ainsi qu'au centre "Notre Abri" avec les Tables roannaises. Le centre d'hébergement de nuit pour sans-abris "Notre Abri" est un acteur pivot de l'aide alimentaire roannaise. Au-delà de la fourniture obligatoire de l'aide alimentaire aux personnes hébergées, le centre a fait le choix d'un restaurant ouvert aux publics non hébergés mais ayant un accès précaire à l'alimentation, avec une tarification plafonnée à 1,6 €/repas. Cette structure accueille également un centre de formation aux métiers de la cuisine et de la restauration (avec traiteur d'insertion et restaurant de démonstration), qui permet de proposer des menus de qualité et équilibrés.

"Notre Abri" reçoit beaucoup de dons (qu'il redistribue partiellement aux autres structures d'aide sociale) et complète son approvisionnement à la Banque alimentaire, en cherchant à le faire évoluer vers des produits locaux et de saison. Parallèlement, le Comité d'entraide roannais centralise la distribution de l'aide alimentaire. Les CCAS urbains et les assistantes sociales rurales envoient leurs publics (3 000 Roannais, 600 ruraux) au Secours catholique et au Secours populaire.

Ce versant social de l'ESS alimentaires est donc très urbain, malgré l'existence d'un ESAT rural (à Bussy-Albieux) qui a créé un atelier de transformation de légumes en soupes. Ainsi que l'indique une enquêtée, "peu de gens veulent ouvrir une épicerie sociale en campagne : c'est vécu comme un marqueur de pauvreté alors qu'en ville c'est considéré comme un complément de ressource."

Deux organisations principales structurent le reste de l'ESS agricole et alimentaire, plutôt à Roanne mais aussi dans ses campagnes. Créée en 2012 lors de la lutte de défense d'un parc agroécologique en frange urbaine, "Vivre bio en Pays roannais" (VBER) est une association de consommateurs pilotée par des producteurs en agriculture biologique. Soutenue par le préfet et en lien étroit avec l'ARDAB, VBER vise à promouvoir une alimentation saine, de qualité, locale, accessible à tous. Elle organise ainsi des ateliers d'éducation à l'alimentation, offre des animations culturelles dans des fermes (festival Polycultures), coordonne des vergers participatifs et certains de ses membres ont constitué le collectif "Semences libres du Roannais" – investi dans la création d'une grainothèque de variétés locales (comme la fève d'Auvergne) en lien avec les chefs locaux. L'association participe également à la production de connaissances sur l'alimentation pour l'action, au sein du PSDR Sagacité par exemple. Son action est largement relayée par ses partenariats avec des organisations du territoire, comme Loire Fleuve Fertile ou Entrepote.

Avec 200 adhérents, Entrepotes a créé l'AMAP de Roanne, un jardin partagé (en défrichant un ancien jardin ouvrier d'1,2 ha), un bar associatif, une distillerie et offre des prestations culinaires. L'espace-test maraîcher de la ferme des Millets est géré par une troisième structure, Etamines, qui associe VBER, l'Ardab et des acteurs publics locaux. Dans l'espace rural, des initiatives de plus petite ampleur ont émergé : le café-épicerie associative-espace culturel pour jeunes de l'association Lay't Motiv au Lay, l'épicerie-bistro de l'association Étincelles gourmandes à Saint-Thurin, des vergers associatifs "Les croqueurs de pomme" enfin, avec des variétés régionales ou rares, qui offrent des animations pédagogiques (cours de greffe).

Pour aller plus loin...

- Besançon L. (2011) Les jardins ouvriers, familiaux et partagés à Roanne, rapport de stage de terrain, master de géographie, Université Lyon 2.
- Brighi E. (2018) Le goût du potager. Jardin et alimentation en Roannais, mémoire de master en géographie, Université Lyon 2.
- Delfosse C. (2015) "Villes moyennes et produits de terroir. Quatre villes à l'ombre de la métropole lyonnaise (Roanne, Bourg-en-Bresse, Vienne, Villefranche-sur-Saône)", in P. Meyzies et C. Marache (dir.), Les produits de terroir, l'empreinte de la ville, Rennes, PUR, p. 259-277.
- Gallien M., Boitard M., Delfosse C. (2012) "Renouveau des jardins potagers entre milieux urbain et rural ?", Pour, n° 215-216, p. 321-332.
- Housset J.-P. (1970) "Ville moyenne, développement de l'agriculture régionale, agriculture de banlieue : l'exemple de Roanne", Revue de géographie de Lyon, vol. 45, n° 4, p. 391-408.
- Navarro A. (2015) Le marché de plein vent alimentaire et la fabrique des lieux : un commerce de proximité multifonctionnel au cœur de la recomposition des territoires, thèse de doctorat en géographie, Université Lyon 2.

DES FORMES URBAINES FREIN OU MOTEUR POUR NOURRIR LA VILLE

Nadia Sbiti et Florian Le Villain

Le VR4 du projet de recherche FRUGAL interroge de manière systémique les interactions entre l'évolution de la ville et la question alimentaire. Il fait l'hypothèse qu'une meilleure compréhension des formes urbaines contemporaines est indispensable à l'émergence, la consolidation et la structuration d'une alimentation durable, cette alimentation correspondant à une demande sociale (urbaine) croissante.

Au regard de cette hypothèse de travail, sont formulés les objectifs suivants :

- analyser les interactions entre les formes de la métropole et la question alimentaire. Entre formes agri-urbaines et formes alimentaires (Poulot, 2014).
- construire une analyse systémique des pratiques d'aménagement et d'urbanisme pour montrer en quoi, dans quels espaces, à quelles échelles spatiales et temporelles, et comment elles impactent les pratiques alimentaires.
- apporter des éléments de prospective sur les modes d'urbanisation/d'agriculturation des territoires au prisme de l'alimentation, avec un focus sur des trajectoires d'espaces spécifiques (jardins partagés, zones commerciales, réintroduction d'une agriculture "professionnelle" dans la trame urbaine et périurbaine, etc.).

Appréhender les interrelations ville-agriculture-alimentation à partir d'une approche urbaine et architecturale permet de porter un regard complémentaire sur les évolutions à l'oeuvre en termes d'organisation spatiales, de gestion du foncier, de pratiques et d'usages, de patrimoine bâti et agricole.

QUESTIONS TRAITÉES

Le modèle de la ville archipel, prônant à travers le SCOT du pays de Rennes la limitation de l'étalement urbain et la préservation des terres agricoles et des espaces naturels, ils nous a semblé intéressant d'observer les interrelations entre les formes agri-urbaines et les formes alimentaires dans le périurbain, territoire où

s'intensifient les échanges, les influences croisées entre les logiques urbaines et les logiques agricoles et alimentaires.

C'est le territoire également, où l'on peut distinguer deux pratiques de l'agriculture : l'une encore majoritairement tournée vers l'agriculture intensive et l'agro-industrie et l'autre plus récente s'étant saisie des opportunités de la transition écologique et des enjeux de l'alimentation durable (Peltier, 2010).

La première se plaçant dans une logique de secteur et dans une intégration des filières d'agro-industries alimentaires, permettant une production de masse (agriculture directement issue du modèle des trente glorieuses).

La seconde souhaitant dépasser ces logiques de filières et construire de nouvelles filières ancrées localement dans des demandes de services et d'aménités autour du produit alimentaire (produit bio, vente à la ferme, réseau des AMAP, etc.) (Maréchal, 2008).

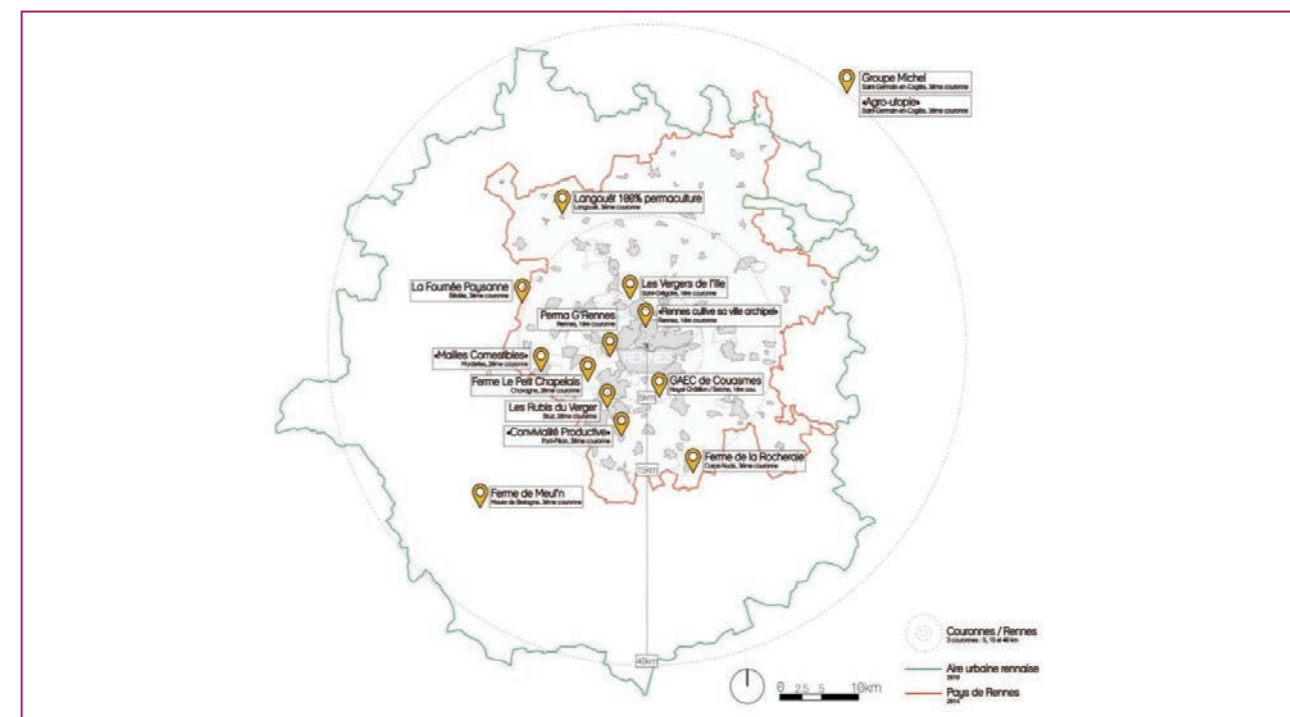
Elle interroge ainsi les modes de production et le système agri-alimentaire qui semblent ne pas relever du seul choix de l'agriculteur.

Ces initiatives sont localisées le plus souvent dans des lieux en mutation, des micro-territoires en ville ou en campagne (Nougarèdes, 2011), dans lesquels pré-existe un fort potentiel de transformation en termes de production agricole (jardin partagé, agriculture bio, diversification de la production, etc.) de modes d'approvisionnement (circuits courts, vente à la ferme, réseau des AMAP, etc.), de consommation (produits frais, sains, bio, locaux), etc. En ce sens, elles sont identifiées comme prometteuses et bénéficient le plus souvent du soutien des pouvoirs publics comme de celui des citoyens qui y voient une opportunité pour une vie sociale plus riche en même temps qu'un atout pour l'implantation d'une alimentation durable. Quelles sont les transitions à l'oeuvre dans ces micro-territoires ? Comment se traduisent-elles en termes spatiaux, de gestion du foncier et du patrimoine bâti agricole ? Quel sont les acteurs impliqués ? Ouvrent-elles la voie à de nouvelles alternatives, voire à l'innovation ? Quelle vision prospective peut-on esquisser pour le devenir de ces micro-territoires ? Comment s'inscriront-ils dans la ville de demain ?

DESCRIPTION DES ÉTAPES DE LA MÉTHODE

Notre étude a été menée sur une douzaine de sites d'exploitations agricoles situés dans le périurbain de Rennes, choisis suivant des critères permettant de les catégoriser selon leurs situations géographiques (proximité à Rennes, présence d'un "champ urbain"), leurs types d'activités, la nature des productions, leurs tailles (foncier agricole / nombre de bétail), le positionnement dans le plan de zonage du PLU (zone protégée ou pas), l'existence ou non d'un bâti patrimonial.

Figure 1 : Localisation des sites étudiés dans l'aire urbaine de Rennes



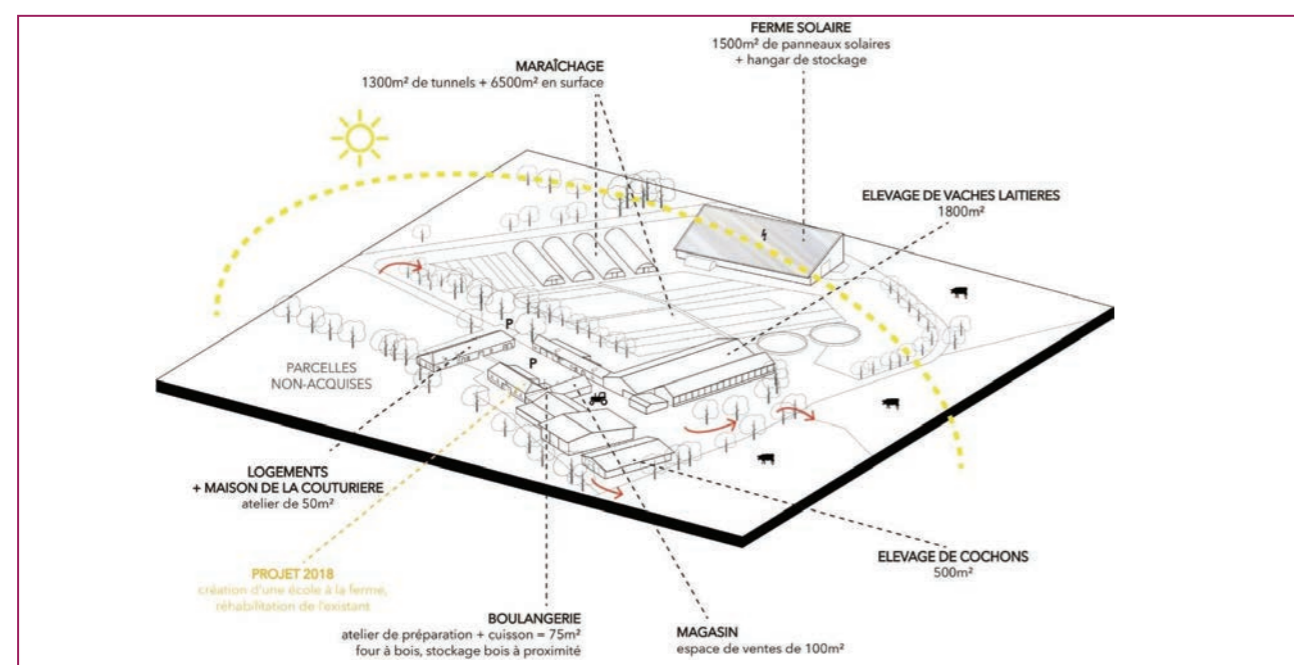
Les travaux ont été réalisés sur la base d'enquêtes par des entretiens semi-directifs auprès des différents acteurs impliqués : les exploitants agricoles et leurs employés mais aussi les organismes, les institutions et les collectivités locales concernés (chambre d'agriculture et département d'Ille et Vilaine, ville de Rennes, Rennes métropole). Ils ont été enrichis par la collecte de données quantitatives et qualitatives effectuée par des relevés sur site (parcellaire, bâti, infrastructures, équipements, etc.), un arpentage et une approche sensible de chaque terrain.

Ces données nous ont renseignés sur les aspects importants de l'évolution de ces exploitations agricoles : le foncier (parcelles cultivées, localisation, surfaces d'exploitations), le patrimoine bâti (rénovation, transformation, nouveaux usages), les dispositions mises en oeuvre au regard des enjeux environnementaux (énergies renouvelables, qualité de l'eau, des sols), le choix de production (conventionnelle, bio, diversification, maraîchage), la distribution avec ou sans transformation sur site (paysan boulanger, accueil des consommateurs, vente à la ferme, AMAP, circuits courts, etc.).

Nouvelles aménités agri-alimentaires

La ferme des "petits Chapelais" à Chavagne, qui s'inscrit dans le périmètre du projet de valorisation de la vallée de La Vilaine « Vilaine Aval » bénéficie d'une situation beaucoup plus favorable. Elle développe et diversifie ses activités agri-alimentaires (production de produits bio, vente à la ferme producteurs locaux, artisan-boulangier) et propose une offre de services (couturière, cours de yoga) destinée à une population citadine. Elle projette même l'installation d'une école à la ferme (école Montessori).

Figure 4 : Axonométrie de la ferme des "petits Chapelais" à Chavagne



Pour aller plus loin...

- Chapuis J-Y. (2013) Rennes, la ville-archipel, La Tour d'Aigues, l'Aube.
- Maréchal G. (2008) Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires, Paris, Educagri.
- Peltier C. (2010) "Agriculture et projet urbain durables en périurbain : la nécessité d'un réel changement de paradigme", VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement, vol.10 [en ligne].
- Nougarede B. (2011) "Quelles solutions spatiales pour intégrer l'agriculture dans la ville durable ? Le cas des "hameaux agricoles" dans l'Hérault", Norois, n°221, pp 53-56.
- Poulot M. (2014) « L'invention de l'agri-urbain en Île-de-France. Quand la ville se repense aussi autour de l'agriculture », Géocarrefour, vol. 89, n°1-2, pp. 11-19.
- Darrot C., Sbiti N. (2018) "Formes urbaines et gouvernance alimentaire demain : l'exemple rennais", In Les dossiers FNAU, "Planification alimentaire : enjeux et initiatives locales", n°44, pp 18-19.

LA TRANSITION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE : L'HYPOTHÈSE DE L'HYBRIDATION DES SPHÈRES

Pierre-Antoine Landel, Magali Talandier, Camille Durand

Penser l'alimentation des villes, c'est d'abord penser la multiplicité des flux qui les traversent allant des matières premières qui y rentrent jusqu'aux résidus finaux qui en sortent. C'est aussi observer la diversité des équipements et installations consacrées à cette fonction. L'entrée des villes est marquée par les grandes enseignes dont les rayons alimentaires sont le cœur vivant et sans cesse renouvelé.

La traversée des faubourgs périurbains révèle parfois les traces d'équipements tels que d'anciens abattoirs, associés aujourd'hui à des entrepôts logistiques. Alors que les jardineries occupent une place de choix en périphérie, les marchés animent régulièrement les places urbaines et les avenues ombragées.

Les quartiers sont animés de supérettes de proximité, regorgeant d'alimentation conditionnée en portions individuelles, pendant que les centres villes voient se multiplier les magasins bios et les cavistes de proximité. Alors que les formes sont loin d'être homogènes, l'ensemble fonctionne au quotidien, et s'adapte aux aléas climatiques et à ceux des transports. Il répond à une demande de plus en plus diversifiée. En cela, il fait système, dont les mécanismes méritent d'être décomposés.

LES OPÉRATIONS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Le système alimentaire est défini comme "l'ensemble des activités interreliées de production, de circulation, de transformation et d'usage de la nourriture et des déchets, et les ressources qui leur sont nécessaires" (Bricas, 2017). Il repose sur une série d'opérations qui permettent le passage de la production agricole, végétale et animale, à la fourniture de denrées utilisables par le consommateur. Ces opérations sont de différents ordres : celui de la production agricole, de sa transformation, puis de sa distribution et enfin, celle de sa consommation finale.

Cette chaîne alimentaire du producteur au consommateur s'est profondément transformée tout au long de l'histoire, en fonction des transformations subies par chacun de ses maillons, mais aussi par les modes d'articulation entre chacun d'entre eux.

Nous proposons d'en décrire différentes formes explicatives de la situation présente. Jusqu'au milieu du 20^e siècle, la production agricole est restée le fait majoritaire d'une masse imposante d'exploitations traditionnelles, dont le fonctionnement reposait sur une relative autarcie. Au-delà de la consommation familiale, les excédents sont vendus sur les marchés de proximité. Pour certaines productions plus saisonnières (bétail, légumes et fruits secs, vins, etc.), les ventes se font sur des foires dont l'ampleur dépend de la taille du bassin d'approvisionnement. La mise en place du réseau ferré va progressivement permettre le transport de la production agricole, y compris des produits frais, et faciliter l'installation dans les villes, de grands marchés de frais et d'équipements de transformation, tels que les abattoirs. Les premières spécialisations régionales vont ainsi s'affirmer sans qu'il n'y ait de transformation majeure des modes de transformation et de distribution. Même si aujourd'hui, on peut trouver des traces de ce système, la situation s'est profondément transformée, avec la superposition de différents systèmes.

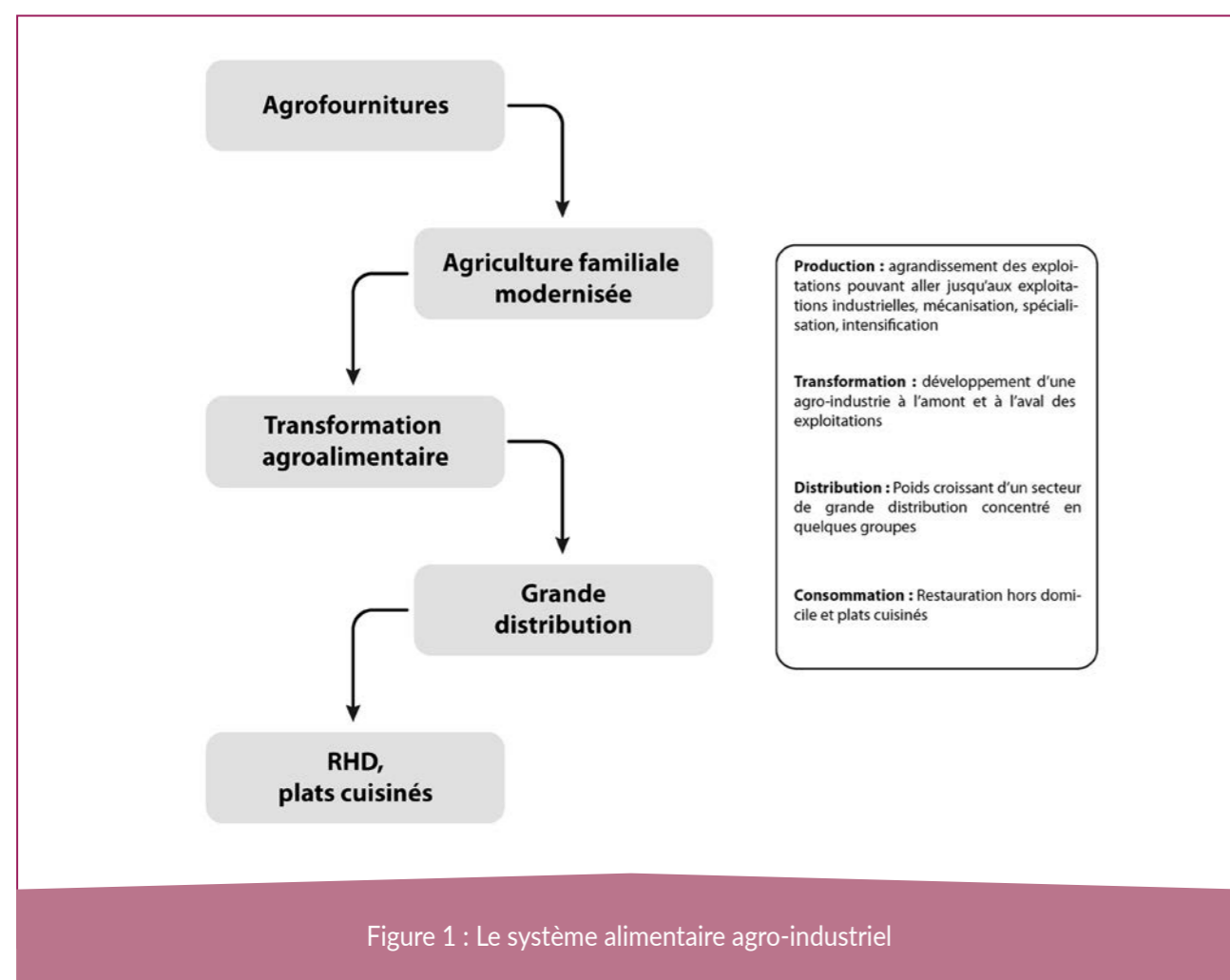
LE SYSTÈME AGRO-INDUSTRIEL

Ce système émerge au 19^e siècle sous l'effet de la mécanisation, de l'agrandissement des exploitations et de la spécialisation. Il reste longtemps marginal mais préfigure la «révolution agricole» de l'après-guerre. Celle-ci repose sur la convergence parfaite entre les intérêts de l'Etat, à la recherche d'une production agricole de quantité et à faible prix pour accompagner l'industrialisation du pays, et ceux d'une partie des exploitants agricoles engagés dans la modernisation. Elle se traduit par la loi d'orientation agricole de 1962 et la mise en place de la Politique Agricole Commune, qui vont affirmer "l'exploitation familiale modernisée" comme modèle dont l'efficacité repose sur la recherche de productivité maximale par l'accroissement des rendements et la réduction des coûts : spécialisation, intensification, usage d'intrants.

ELABORER UNE APPROCHE GLOBALE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES URBAINS

Ces exploitations sont intégrées dans un tissu de coopératives et d'industries Agroalimentaires d'amont et d'aval qui forment un système agro industriel, permettant une production alimentaire de masse, à bas coût, reposant sur la standardisation de la production,

de la transformation et de la distribution. La chaîne alimentaire va se fragmenter et voir se former des liens de dépendance forts entre maillons, dont le pilotage va progressivement être assuré par une Grande distribution fortement concentrée.



LA CRISE ET L'AFFIRMATION D'UN SYSTÈME TERRITORIAL

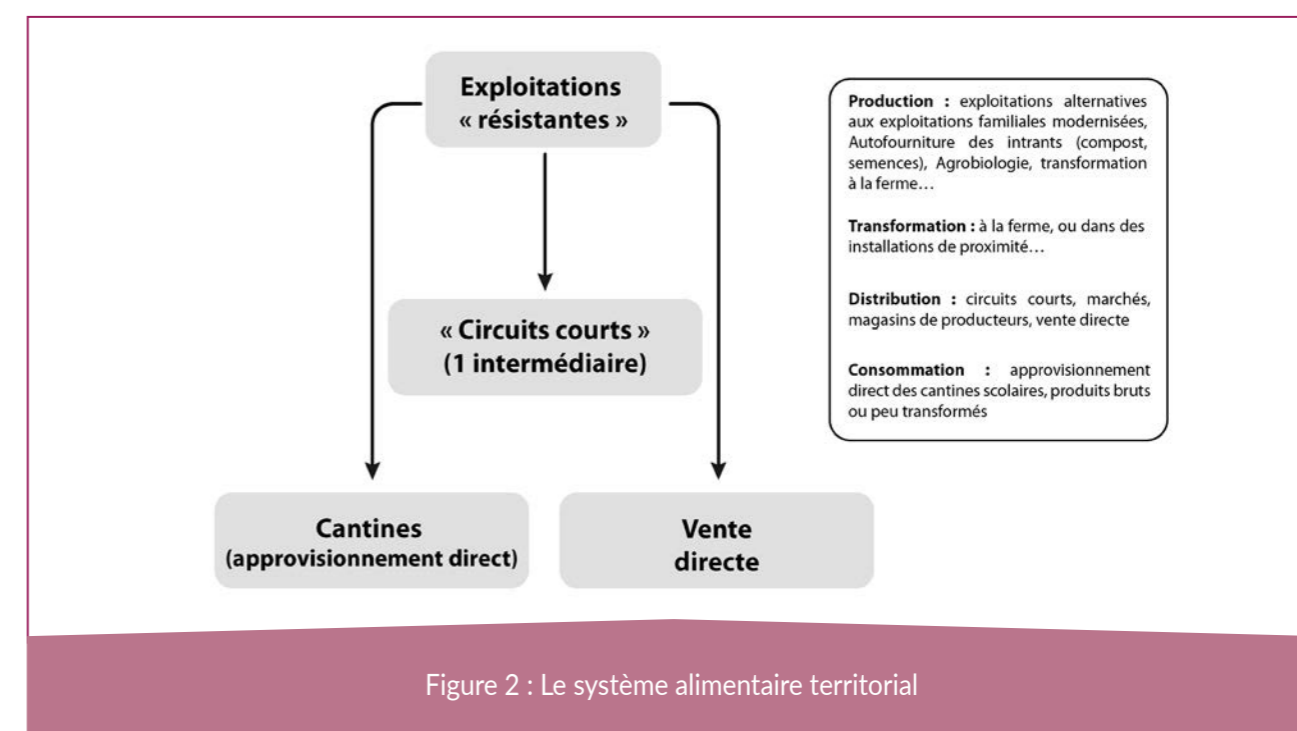
A partir de 1973, apparaissent des crises d'excédents de production, mais aussi de consommation faisant apparaître les limites du système industriel : veaux aux hormones, vache folle, dioxine. L'époque voit aussi l'arrivée dans les campagnes de néo-ruraux, dont certains vont accompagner l'affirmation d'exploitations "résistantes", dont le fonctionnement repose

sur la mobilisation de ressources locales pour leur approvisionnement, la diversification des activités (agro tourisme, transformation) et le raccourcissement des circuits de vente.

La territorialisation de l'agriculture se définit comme "la construction d'un rapport étroit entre l'activité agricole et les caractéristiques du territoire, en lien avec les autres activités présentes" (Magrini, Duvernoy, Plumecocq, 2016).

Les premières politiques publiques en faveur d'agricultures territorialisées se développent, au travers de procédures multiples (Mesures agri environnementales, CTE, PIDA, PSADER, PAEN etc) secrétées par les différents échelons d'intervention publique. A partir des années 2000, la question alimentaire est

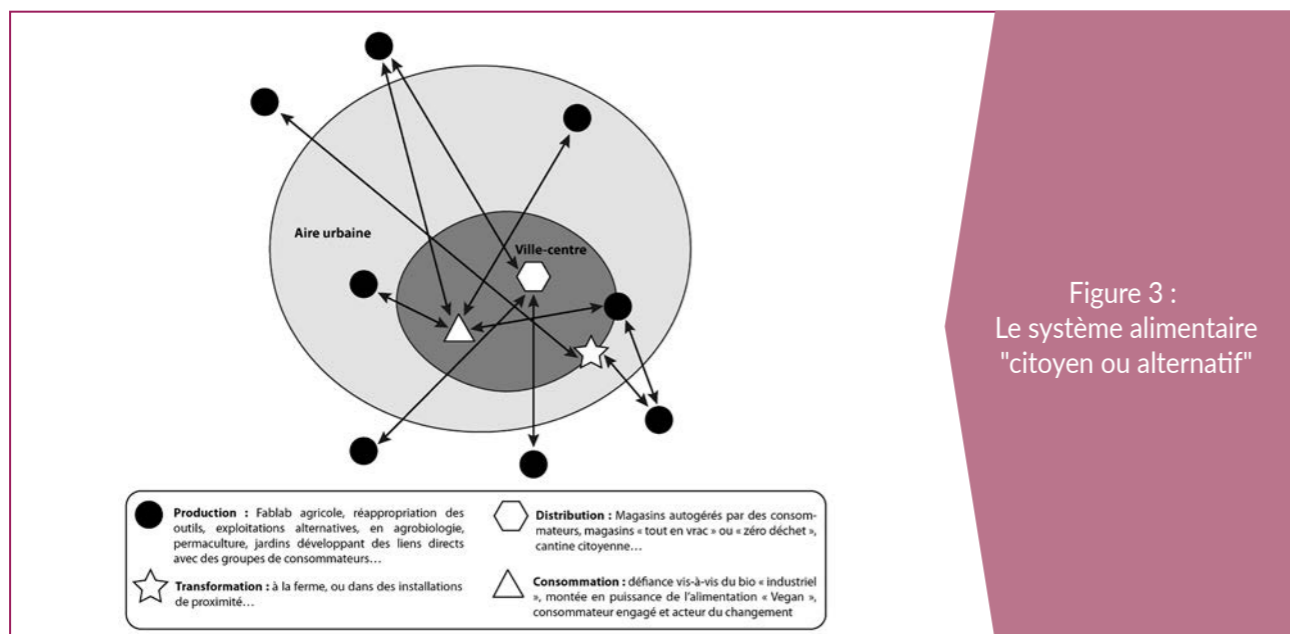
prise en par les collectivités locales, en particulier au travers de l'approvisionnement des cantines. Se développe un système alimentaire alternatif au système industriel, qui repose sur la construction de liens entre les exploitations et leurs territoires, tant à l'amont qu'à l'aval.



L'ÉMERGENCE DU SYSTÈME "CITOYEN OU ALTERNATIF"

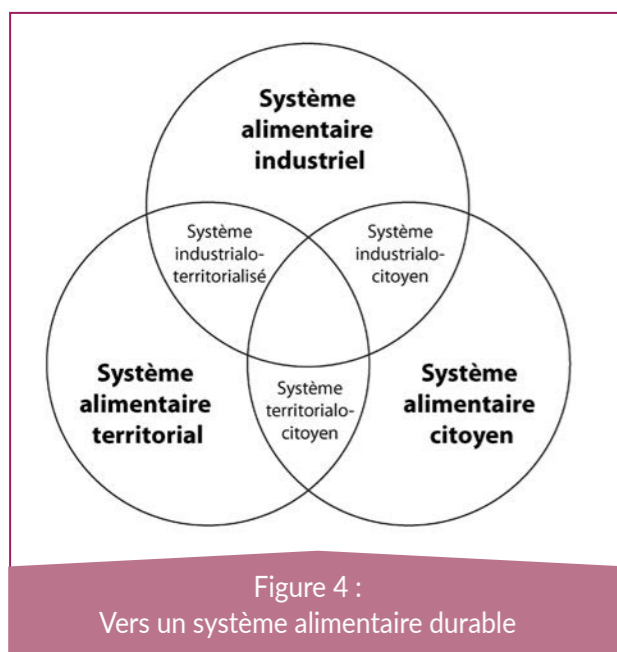
La prise en compte croissance des questions de qualité alimentaire, la crise des finances publiques, la métropolisation et l'affirmation de nouvelles formes de gouvernance expliquent la multiplication d'innovations sociales dans le domaine de l'alimentation. Elles font système au travers, par exemple, de la construction de liens directs entre des groupes de consommateurs et de producteurs. Elles reposent essentiellement sur de nouvelles valeurs partagées et une ambition de changer radicalement le modèle et le rapport qu'entretient la société avec son alimentation, de la production à la consommation.

Ce mouvement de "transition alimentaire" repose sur la confiance et la participation, mais aussi sur de nouvelles formes d'organisation des entreprises qui empruntent leurs idéaux dans des mouvements collaboratifs, alternatifs, proches de la culture des "libristes", des « makers » (fablab agricole, supermarché autogéré...). Elles restent marginales mais deviennent perceptibles et constituent, selon notre hypothèse, un levier de changement vers un système alimentaire durable.



La transition vers un système alimentaire durable pose la question d'un réajustement des maillons de la chaîne alimentaire et de la recherche de nouveaux modes de circulation des denrées. Le système alimentaire actuel se composerait de ces trois sphères : la sphère industrielle, la sphère émergente portée par des initiatives citoyennes au nom d'un changement profond du système alimentaire et la sphère qualifiée de territoriale qui regrouperait l'ensemble des autres

acteurs. Ensemble, elles forment un triptyque qui serait selon-nous plus ou moins en interrelation selon les cas, mais surtout un triptyque au sein duquel la sphère citoyenne pourrait jouer un rôle transformateur, non pas quantitativement, mais dans les modifications radicales et les valeurs qu'elle porte. L'émergence d'un système alimentaire durable pourrait alors résulter du croisement entre les trois sphères.



Pour aller plus loin...

- Bricas N. (2017) "Les enjeux de l'urbanisation pour la durabilité des systèmes alimentaires", in Brand C. et al. (coord.), Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches, Paris, Editions Quae, pp. 19-38
- Magrini M-B., Duvernoy I., Plumecocq G. (2016) "Territorialisation de l'agriculture : Définition", Dictionnaire d'Agroécologie, <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/territorialisation-de-lagriculture/>

APPROCHER LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES URBAINS PAR LES INDICATEURS : ÉVALUER, COMPARER, PRIORISER

Catherine Darrot, Maxime Marie, Camille Hochedez, Christine Margetic, Maela Bleunven, Méliane Gnamba, Maëlig Louesdon, Tiffany Moreau.

Les volets successifs du projet FRUGAL contribuaient à progresser étape par étape vers le cœur de notre problématique : saisir le panorama général du système alimentaire de l'aire urbaine (AU), et être capable d'en comparer les dynamiques d'une AU à l'autre.

Au fil du projet, l'idée d'aborder le système alimentaire à travers un jeu d'indicateurs s'est fait jour. Cette ambition prend place dans un ensemble de travaux apparentés qui ont à la fois permis de consolider notre démarche et d'en distinguer les spécificités. L'objectif du jeu d'indicateurs FRUGAL est de permettre aux collectivités locales de décrire leurs systèmes alimentaires locaux et d'en d'auto-évaluer le potentiel de résilience. A cet effet, les villes du Grand Ouest étudiées dans le cadre du projet FRUGAL ont été appréhendées comme des laboratoires permettant d'établir un premier jeu de données comparatives.

Les collectivités désireuses de mobiliser ce jeu d'indicateurs peuvent ainsi se situer dans un premier éventail de situations dans 8 autres aires urbaines.

Le présent document présente les concepts mobilisés et un aperçu des résultats.

Les collectivités et groupes d'acteurs désireux de mobiliser la grille d'indicateurs FRUGAL trouveront le matériel nécessaire sur le site web du projet <https://projetfrugal.fr/>, c'est-à-dire :

- La grille d'indicateurs fournissant l'auto-calcul des scores à partir des données brutes rentrées dans la grille pour chaque indicateur
- Un livret d'accompagnement détaillant la méthode de collecte de donnée pour chaque indicateur
- Un panorama des scores obtenus dans 8 aires urbaines étudiées par le projet FRUGAL, permettant aux villes mobilisant la grille de se situer et d'identifier les chantiers plus prioritaires pour la résilience de leur système alimentaire

ÉLÉMENTS DE CADRAGE ET ÉTAT DE L'ART

Selon la contribution décisive de Mitchell et al (1995) aux méthodes d'élaborations d'indicateurs de développement durable, les indicateurs transmettent des informations sur des systèmes complexes de manière à les rendre plus facilement compréhensibles, ils constituent par conséquent des aides importantes et puissantes pour la prise de décision.

Évaluer par les indicateurs s'inscrit nécessairement dans un référentiel orienté en valeur, en fonction des objectifs que la société ou un groupe donné cherche à atteindre (Pope, 2004) : « un indicateur est une mesure à laquelle un sens a été donné » (Girardin et al, 2005). Le référentiel qui sous-tend une grille d'indicateurs doit par conséquent être explicité afin de le rendre partageable et discutable. Ce cadre à la fois cognitif et normatif justifie le choix des données sélectionnées comme porteuses de sens, puis l'étalonnage des barèmes mobilisés pour situer le score obtenu pour chaque indicateur.

Dans le panorama du riche état de l'art autour des indicateurs de durabilité territoriale en général, et des indicateurs de durabilité des systèmes agricoles et alimentaires en particulier, notre démarche s'est positionnée plus particulièrement au carrefour de trois approches.

Du point de vue des concepts mobilisés autour des systèmes alimentaires territoriaux, nous nous situons dans une démarche parente de l'approche développée dans le cadre du Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan (MUFPP). Mis en place en février 2014 lors du Sommet C40 à Johannesburg, il a été signé par deux-cent neuf villes du monde (nord comme sud), autour d'une ambition commune : "We will work to develop sustainable food systems that are inclusive, resilient, safe and diverse". Ces villes se sont dotées d'un système de 44 indicateurs leur permettant de saisir leur situation dans six domaines : gouvernance, régime alimentaire soutenable et nutrition, équité économique et sociale, production alimentaire, distribution alimentaire, gaspillage alimentaire.

ELABORER UNE APPROCHE GLOBALE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES URBAINS

Plus précis, le jeu de 97 indicateurs développé par Landert et al. (2017) traduit 51 des 58 lignes directrices pour l'évaluation de la durabilité de l'alimentation et de l'agriculture Systèmes (SAFA) de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). L'objectif de cette méthode est d'évaluer les performances de durabilité de la gouvernance des systèmes alimentaires urbains tout en permettant la comparaison entre les villes. Un degré de réalisation des objectifs a été calculé sur une échelle de 0 à 100 %. Ce type de mesure a été choisi pour produire des résultats d'évaluation significatifs et compréhensibles. Enfin ces scores ont été représentés à l'aide d'un polygone SAFA (diagramme en radar). Cette représentation en "feu de signalisation" met en évidence une performance inacceptable (rouge) limitée (orange), moyenne (jaune), bonne (vert clair) ou excellente (vert foncé). La ligne noire relie les scores entre les aspects de durabilité et révèle les zones de force et de faiblesse. Grâce à cette représentation, une entité peut rapidement comprendre où elle se situe en matière de durabilité.

A la fois holiste, rigoureux et lisible graphiquement, ce jeu d'indicateur permet d'appréhender un panorama important de critères de durabilité : en revanche, centré sur la notion de gouvernance, il se limite aux champs accessibles à l'action publique, c'est-à-dire aux "interactions [...] entre les acteurs du système alimentaire, l'administration publique et les politiques locales" (Landert et al., 2017).

Sur le plan méthodologique, les indicateurs FRUGAL sont inspirés des modes de définition, de calcul, d'agrégation et de mise en forme visuelle de la méthode IDEA (Indicateurs de la Durabilité des Exploitations Agricoles), une des quatre méthodes les plus utilisées en Europe (parmi plus de soixante recensées) pour évaluer la durabilité des exploitations agricoles (Zahm et al., 2008 ; Zahm et al., 2019). Nous en avons en particulier retenu les éléments suivants : organisation des indicateurs de la grille selon les composantes du système à évaluer, principe de non-compensation entre composantes, tentative de "répondre à des standards de qualité (pertinence, parcimonie, fondement scientifique, robustesse, justesse d'analyse, mesurabilité, pédagogie, transparence) » (Zahm et al., 2019 d'après Reed et al., 2006), décomposition du système (3 dimensions de la durabilité pour IDEA, 6 composantes

du système alimentaire pour la grille FRUGAL) comportant plusieurs rubriques (appelées composantes pour IDEA, indicateurs systémiques pour FRUGAL) agrégeant le score de plusieurs indicateurs, lecture des scores sous forme de diagrammes en radar.

CADRE D'ANALYSE

Notre grille d'indicateurs a été élaborée à partir des variables les plus significatives progressivement identifiées au fil du projet. Chacun de nos indicateurs s'inscrit par conséquent dans l'état de l'art sur le sujet abordé, chaque sujet étant détaillé dans le livre recherche FRUGAL. L'ambition générale s'inscrit dans la dimension normative de l'approche développée dans FRUGAL : "Dans un contexte de crises récurrentes (économique, sanitaire, foncière, etc.), le parti-pris est celui d'une autonomie alimentaire accrue dans une perspective de villes - territoire post-carbone et de meilleure valorisation économique et sociale des ressources de ces territoires." (Projet scientifique FRUGAL, 2015).

A cet objectif général s'est initial ajouté celui de la justice alimentaire. Cette grille a été conçue pour contribuer à l'aide à la décision. Elle permet notamment d'identifier des chantiers prioritaires à entreprendre pour une aire urbaine qui s'orienterait vers de tels objectifs.

Critères de sélection des indicateurs

Ce jeu d'indicateurs a été élaboré à la lumière de trois critères :

• Structure scientifique

La batterie d'indicateurs reflète la structure de l'approche des systèmes alimentaires urbains adoptée pour FRUGAL chaque composante de la grille traduisant les variables centrales maniées dans nos volets de recherche (VR) :

- VR1 "Flux alimentaires urbains" : composantes Production, Transformation-Distribution, Consommation et commerces
- VR2 "Gouvernance et justice alimentaire" : composantes Accessibilité sociale à l'alimentation, Gouvernance
- VR3 "Formes urbaines" : composante Formes agri-urbaines

• Faisabilité et simplicité

Chaque indicateur est conçu de manière à ce que la collecte de la donnée n'excède pas une journée.

Typiquement, renseigner cette grille est réalisable dans le cadre d'un mémoire de fin d'études M2 ou grâce à quelques semaines de travail d'un chargé de mission de collectivités locales.

- Accessibilité des données, sensibilité de la mesure
Lorsque plusieurs choix étaient possibles, le choix des données à la fois les plus sensibles (en termes de mise en évidence des processus) les plus accessibles a été retenu.

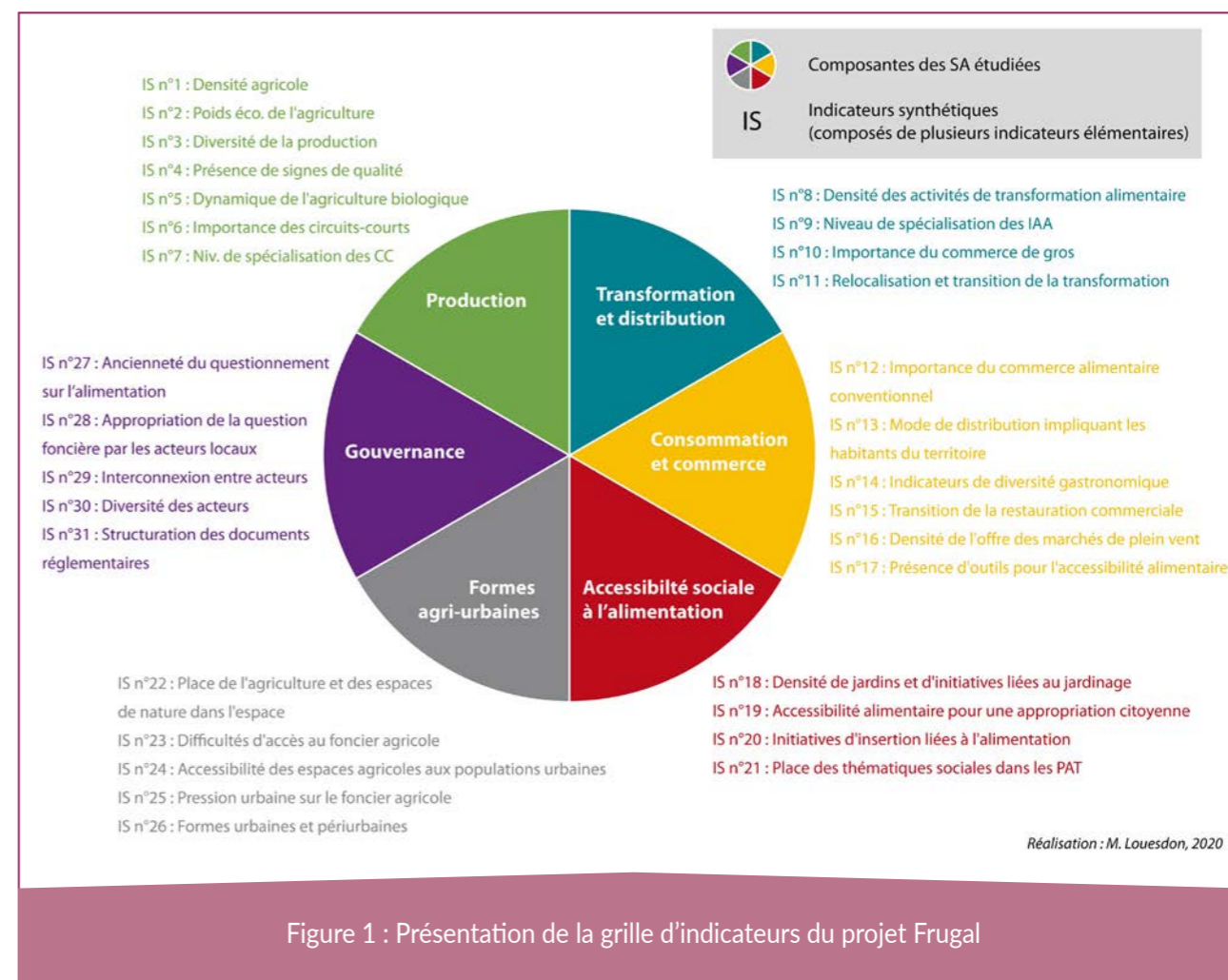


Figure 1 : Présentation de la grille d'indicateurs du projet Frugal

Cette batterie d'indicateurs FRUGAL se présente sous la forme d'une feuille de calcul Excel présentant les indicateurs retenus, classés en sept composantes du système alimentaire, elles-mêmes comportant plusieurs indicateurs synthétiques synthétisant un jeu thématique d'indicateurs pondérés.

Chacune de ces composantes se décompose en 5 à 10 indicateurs-synthétiques (IS) rassemblant chacun un ou plusieurs indicateurs élémentaires pondérés (figure 2), chacun disposant d'un mode de calcul de score et d'un barème.

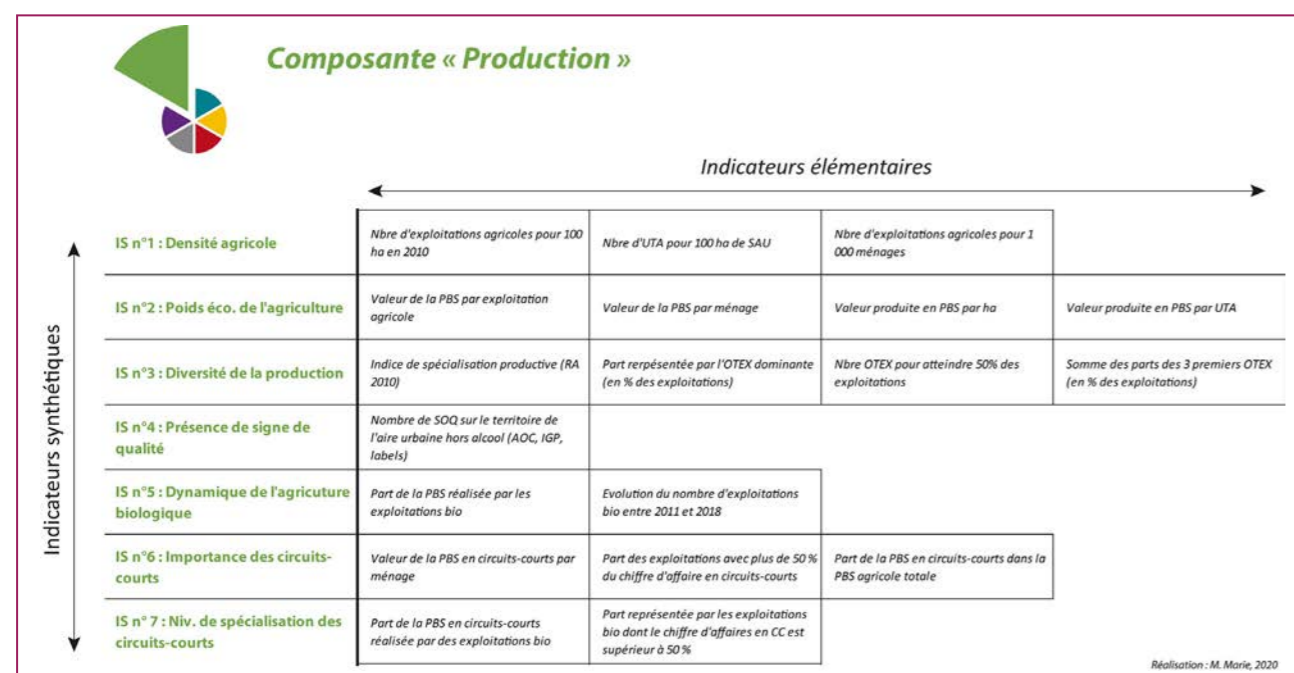


Figure 2 : La construction des indicateurs synthétique : l'exemple de la composante "Production"

Le barème de chaque indicateur, composé d'un minimum, d'un maximum a été établi le plus souvent pour un indicateur n donné (In) par positionnement entre le score minimal (InSm) et le score maximal (InSM) observées dans notre échantillon de villes (Nantes, Rennes, Caen, Angers, Poitiers, Lorient, La Rochelle et Alençon). Pour certains indicateurs, d'autres aires urbaines FRUGAL (Lyon, Grenoble et Roanne) ou de France, (Strasbourg ou Bordeaux par exemple), pour lesquelles les données étaient disponibles constituent les maximum ou minimum de références.

Ce choix empirique s'est opéré sur la base de deux constats :

- Pour la majorité des indicateurs retenus, il ne pré-existe pas de référentiel national permettant de situer les scores obtenus dans un panorama déjà balisé.

Les scores obtenus dans nos villes-laboratoires FRUGAL ont par conséquent une valeur exploratoire et de référence provisoire.

- Ces villes couvrent un panorama ample de situations spatiales, sociales, économiques et agronomiques. Nos travaux (Marie et al, 2017) ont notamment montré que les flux alimentaires et les modes de consommation mais aussi les usages de l'espace (place des jardins en particulier) montrent une corrélation nette avec la répartition des CSP dans une ville. La variété socio-spatiale marquée observée dans les villes-laboratoires FRUGAL permet d'assumer l'hypothèse provisoire selon laquelle les extrêmes de valeurs qu'on y observe pour nos indicateurs s'approche des extrêmes nationaux.

Chaque indicateur reçoit un score de 1 à 10. L'échelle de chaque indicateur a été ramenée à une graduation de 1 à 10 pour le calcul du score obtenu (InS) à partir de la valeur brute mesurée pour la variable concernée (Vn). Le score maximal (InSM) et minimal (InSm) observé dans les 8 villes FRUGAL de référence a été mobilisé pour calculer le pas Pn entre deux graduations :

$$Pn = (InSM - InSm) / 9$$

Le score /10 pour l'indicateur n dans l'aire urbaine concernée (InAU) se calcule de la manière suivante :

$$InAU : ((Vn - InSm) / Pn) + 1$$

Le calcul du score obtenu pour un indicateur synthétique donné s'opère en agrégeant les scores recueillis pour les indicateurs qui le composent après pondération de ceux-ci, également avec une graduation de 1 à 10.

L'ensemble s'accompagne d'un livret détaillant le protocole de collecte de donnée pour chacun des indicateurs. En effet, nous avons mobilisé selon les indicateurs tour à tour des bases de données statistiques, des observations de terrain, des informations collectées par entretiens, l'analyse de documents institutionnels.

Les résultats obtenus se lisent de quatre manières :

- De manière brute dans le tableau Excel à partir des scores obtenus pour chaque indicateur
- De manière comparative entre aires urbaines pour une dimension donnée, sous forme d'histogrammes (figure 3)

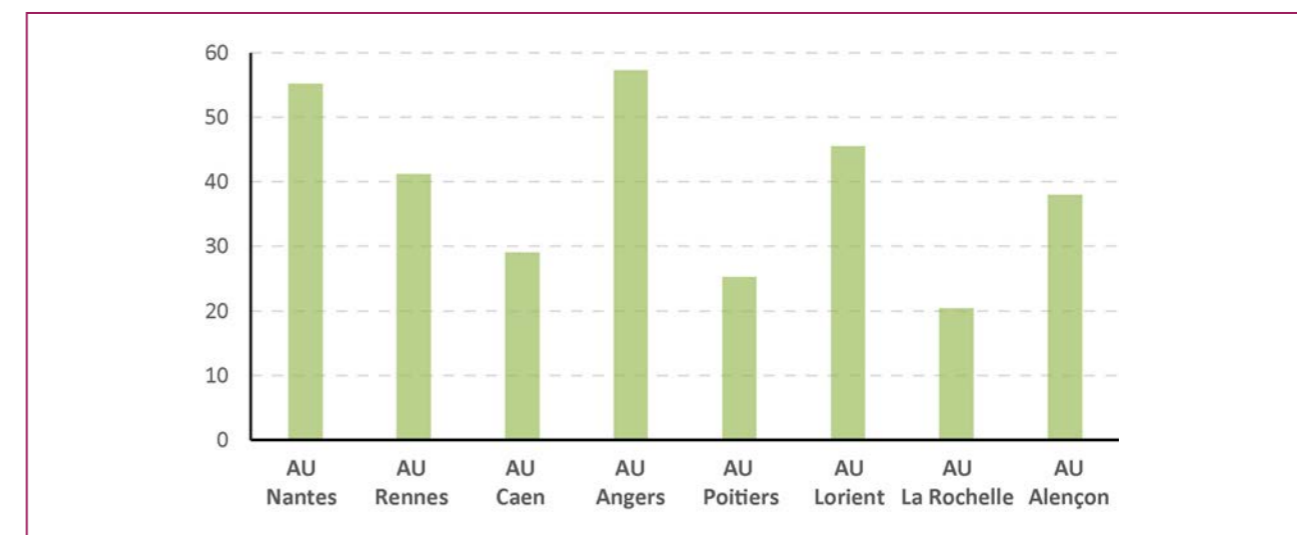


Figure 3 : Résultats de la composante "Production" par aire urbaine

ELABORER UNE APPROCHE GLOBALE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES URBAINS

- A l'échelle d'une aire urbaine donnée

- De manière détaillée sous forme de sept diagrammes en radar présentant les scores obtenus pour chaque indicateur dans les sept dimensions qui composent la grille. L'utilisateur de la grille accède ainsi à une analyse fine des caractéristiques et des performances de résilience de l'aire urbaine dans chaque dimension (figure 4).

- De manière synthétique sous forme d'un seul diagramme en radar présentant les scores obtenus pour chaque dimension : l'utilisateur de la grille accède ainsi en un coup d'œil à la vision d'ensemble du résultat. Au final pour l'utilisateur, les résultats comparatifs entre aires urbaines se présentent de la manière suivante (exemple pour la composante "production") :

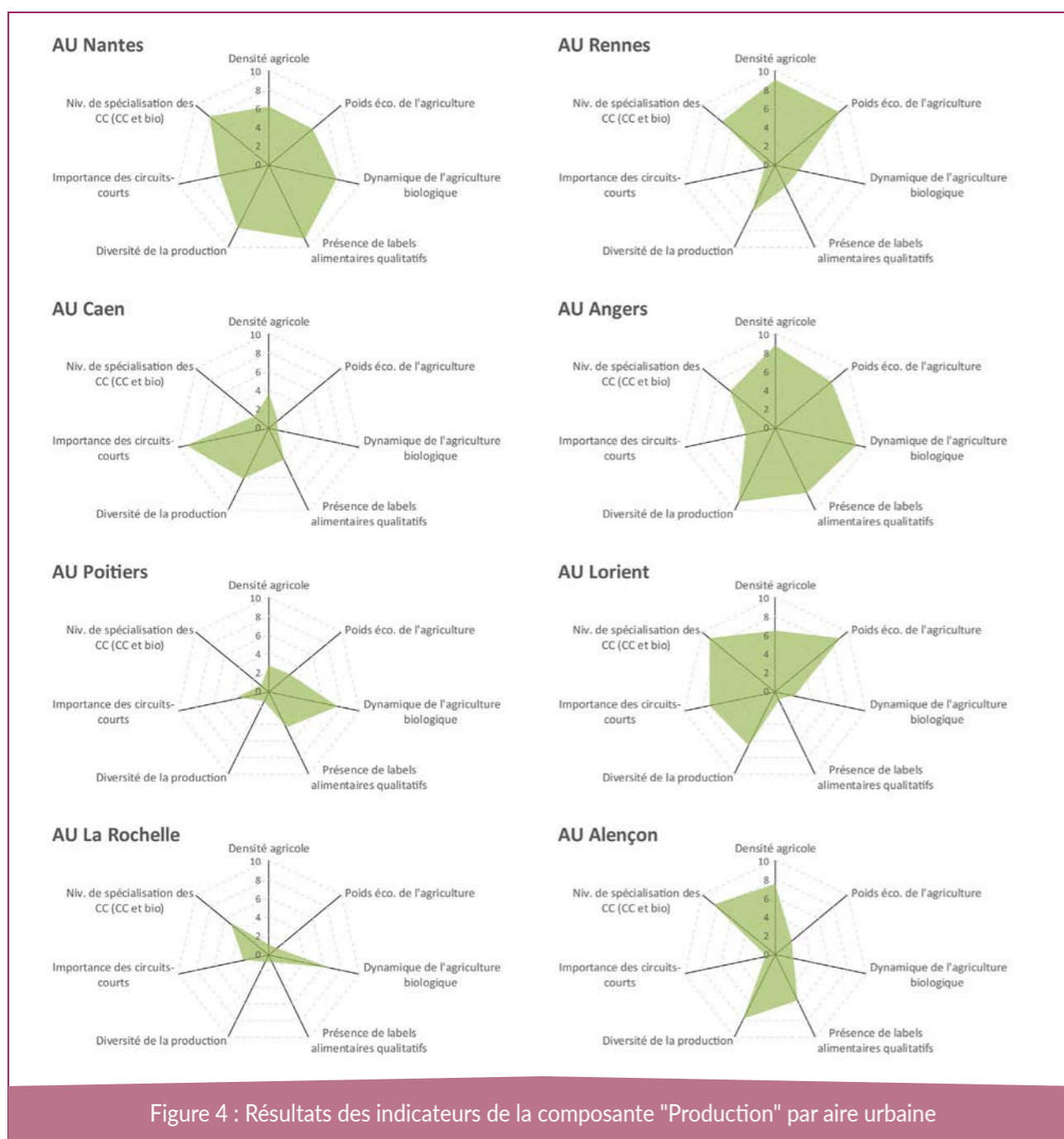


Figure 4 : Résultats des indicateurs de la composante "Production" par aire urbaine



Le projet FRUGAL a porté sur la description et l'analyse des différents maillons des systèmes alimentaires des aires urbaines de neuf villes françaises (Lyon, Grenoble, Roanne, Caen, Rennes, Lorient, Nantes, Angers, Poitiers) complétées de deux terrains abordés plus ponctuellement (Alençon et La Rochelle).

Ce projet a eu pour particularité d'être inter-régional, il a rassemblé des équipes de Rhône-Alpes et de Grand Ouest, avec Terres en Ville comme acteur référent dans les deux régions. La démarche du projet a reposé pour moitié sur de la production de méthodes et pour moitié sur la production de données originales : les méthodes d'approches et de monitoring des systèmes alimentaires sont peu nombreuses, les données peu systémiques (la crise de la COVID l'a clairement mis en évidence autour des enjeux d'approvisionnement), le projet FRUGAL a significativement contribué à ce chantier.

La production de données sur le système alimentaire des aires urbaines a constitué, assez classiquement, un objectif de FRUGAL. Si certains sujets ont été explorés sous forme monographique, nous avons dans la majorité des cas poursuivi un objectif comparatif en cherchant à produire des données dans tout ou partie des "Villes FRUGAL". L'objectif poursuivi n'était pas normatif (définir le souhaitable) : en l'absence de données systémiques tant à l'échelle nationale que locale, produire une vue d'ensemble des systèmes alimentaires des aires urbaines a constitué une ligne d'horizon du projet dans le but de permettre aux acteurs de terrain de mieux situer et pondérer les chantiers en cours, de repérer et nommer les processus, d'identifier les dynamiques engagées autour des systèmes alimentaires territoriaux.

De manière générale, les recherches conduites depuis 2016 dans ce projet montrent l'importance de la composition sociale de la population pour appréhender les régimes alimentaires locaux mais aussi la place souvent sous-estimée de l'autoproduction. Ces configurations socio-territoriales infléchissent les formes de transition agricole vers des modèles axés vers les circuits courts et/ou l'agriculture biologique. Le commerce alimentaire a profondément façonné les formes urbaines depuis le 19ème siècle. Les transformations des circuits de distribution, tout comme le renouvellement des mobilités et des pratiques de consommation, font ainsi évoluer l'offre commerciale vers une "reterritorialisation" plus ou moins marqué selon les lieux et les filières. Les collectivités locales sont des acteurs structurants de la gouvernance alimentaire en construction qui s'appuie sur des dynamiques de transition antérieures aux PAT, elles disposent d'ailleurs de nombreuses compétences et d'instrument d'action publique pour agir sur les systèmes alimentaires. Il n'y a cependant pas de planification de l'offre alimentaire ce qui génère des inégalités dans l'accès à l'alimentation (notamment dans les quartiers populaires et les franges les moins urbanisées des aires urbaines). Enfin, les enjeux d'accessibilité sociale à une alimentation locale de qualité peinent à être intégrés par les acteurs de terrain engagés dans la transition alimentaire.

Une des originalités des résultats du projet FRUGAL tient aussi dans une approche systémique autour de la combinaison flux/acteurs. Une des caractéristiques relevées dans l'observation de ces systèmes est en effet la très grande diversité des formes selon les configurations territoriales (contraintes agronomiques, systèmes agricoles, structuration économique du secteur de la transformation et de la distribution, configurations socio-démographiques), mais aussi de l'histoire sociale, politique et culturelle des milieux urbains. Une autre caractéristique est constituée par les fortes interdépendances des domaines d'action sur l'alimentaire.

Une autre originalité du projet repose dans l'effort permanent de spatialisation des enjeux. Si l'approche socio-spatiale a constitué un volet effectif du projet, cette dimension de la spatialisation des processus alimentaires et de leurs enjeux a largement irrigué l'ensemble des travaux. Le projet FRUGAL a en effet forgé une part significative de son identité autour de cette approche multi-disciplinaire de la mise en espaces de la question alimentaire, avec pour préoccupation entre autres de préciser la mise sur agenda politiques des problématiques de planification alimentaire territoriale que nous mettions progressivement à jour dans les villes étudiées.

Les résultats du projet FRUGAL illustrent enfin le besoin de remise en perspective des politiques publiques locales pour s'adapter aux mutations récentes. Depuis quelques années, la problématique alimentaire est entrée dans le champ et les pratiques de ces politiques des collectivités territoriales. Avec l'exigence de qualité qui affectent notablement les producteurs, transformateurs et distributeurs, ont émergé des modes d'organisation de la société civile qui mettent en action des formes renouvelées d'actions publiques. Le projet a donc visé à doter les partenaires d'une approche systémique de l'alimentation et d'outillage pour composer un projet de développement alimentaire (en particulier les PAT) embrassant la continuité des questions à traiter.



©Marc Rapilliard « Rennes »

BIBLIOGRAPHIE DU PROJET

LISTE DES PUBLICATIONS ET COMMUNICATIONS

Revues à comité de lecture

- Bermond M., Guillemain P., Maréchal G. (2019), "Quelle géographie des transitions agricoles en France ? Une approche exploratoire à partir de l'agriculture biologique et des circuits courts dans le recensement agricole 2010", Cahiers Agricultures, vol. 28, n°16, 13 p. <https://www.cahiersagricultures.fr/articles/cagri/pdf/2019/01/cagri190004.pdf>
- Bodiguel L. (2019), « I sistemi alimentari territoriali e il vino: la scelta del «locale» nel contesto della "mutazione ecologica" » del diritto e dell'a Política Agrícola », Diritto Agroalimentare, Giuffrè Ed., Fascicolo 3, pp. 379-400. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02428350>
- Bonnal L., Ferru M., Charles D., 2019, « Alimentation locale : comportements d'achat et profils des consommateurs », Economie Rurale, numéro 370, pp. 101-123. <https://www.cairn.info/revue-economie-rurale-2019-4-page-101.html>
- Billion C. (2017), « La gouvernance alimentaire territoriale au prisme de l'analyse de trois démarches en France », Geocarrefour, vol. 91 n°4. <https://journals.openedition.org/geocarrefour/10288>
- Buyck J., Meyfroidt A. (2020), « Explorer les paysages alimentaires pour régénérer la fabrique agriurbaine », Territoire en mouvement. Revue de Géographie et d'Aménagement, n°44-45, [en ligne]. <https://journals.openedition.org/tem/6071>
- Delfosse, C. (2019), « L'alimentation : un nouvel enjeu pour les espaces ruraux », L'information Géographique, n°4, vol. 83, pp. 34-54. <https://www.cairn.info/revue-l-information-geographique-2019-4-page-34.html?contenu=article>
- Delfosse C., Baysse-Lainé A. (2018), « L'élevage en milieu urbain entre nature et nourriture: Le cas des métropoles de Lyon et Grenoble », Géocarrefour, vol. 92, n°3. <https://journals.openedition.org/geocarrefour/12239>
- Delfosse C., Dumont B., Hostiou N. (2017), « Villes et espaces périurbains, lieux de nouvelles relations entre l'élevage et la société », INRA-Productions Animales, numéro spécial "Compromis et bouquets de services dans les territoires d'élevage européens", n°30, pp. 395-406. <https://productions-animales.org/article/view/2269>
- Delfosse C., Dumont B., Hostiou N. (2016), « Villes et espaces périurbains : lieux de nouvelles relations entre l'élevage et la société », Pour, n° 231, p. 193-202. <https://journals.openedition.org/geocarrefour/12239>
- Guillemain P. et Marie M. (2017) « La dernière exploitation maraîchère de Caen à l'épreuve de zonages contradictoires », Revue Systèmes Alimentaires/Food Systems, éditions Garnier, n°2, pp. 243-253. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01686404/document>
- Guillemain P. (2018), « L'aire urbaine de Nantes : une mine de légumes », POUR, n° 232, pp. 5-15. <https://www.cairn.info/revue-pour-2016-4-page-5.htm>
- Guillemain P. (2019), « La grande exploitation maraîchère en Normandie : entre intensité productive et alternatives agrialimentaires », Histoire & Sociétés Rurales, n° 51, pp. 159-188. <https://www.cairn.info/revue-histoire-et-societes-rurales-2019-1-page-159.html>
- Graby A. et Guillemain P. (2016), « De l'approvisionnement en légumes d'un marché de plein vent aux débouchés commerciaux de ses maraîchers : l'exemple du marché Saint-Sauveur à Caen », POUR, n° 229, pp. 07-19. <https://www.cairn.info/revue-pour-2016-1-page-7.htm>
- Hochedez C., Le Gall J. (coord.) (2016), « "Justice alimentaire et agriculture" », Justice spatiale | Spatial Justice, n°9. <https://www.jssj.org/article/justice-alimentaire-et-agriculture/>
- Lanciano E., Lapoutte A., Saleilles S. (2019), « What Business Model for Food Justice ? », Systèmes Alimentaires - Food Systems n°4, p. 159-183. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02429429/document>
- Maréchal G., Noël J., Wallet F., (2018). « Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : entre rupture, transition et immobilisme ? » Pour, Dossier « Agriculture : des ruptures à la transition », n°234-235, pp. 261-270. <https://www.cairn.info/revue-pour-2018-2-page-261.htm>
- Margetic C., de La Haye Saint Hilaire L., Blandin T., Marie M., Bodiguel L., (2019) « Un commerce alimentaire de détail aux liens tenus au territoire dans l'aire urbaine de Nantes », Géocarrefour, 93/3, 16 p. <https://journals.openedition.org/geocarrefour/13813>
- Marie M. (2019) « Estimation de la contribution de la production potagère domestique au système alimentaire local. Enseignements à partir de l'étude des cas de Rennes, Caen et Alençon », VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement, n°2, 24 p. [Revue en ligne] <https://journals.openedition.org/vertigo/26215>
- Noël J., Darrot C. (2018), « Huit initiatives bretonnes d'agriculture urbaine solidaire : quelles formes de justice et de démocratie alimentaire ? », VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement, Hors-série 31, 11 p. [Revue en ligne] <https://journals.openedition.org/vertigo/21209>

Ouvrages ou chapitres d'ouvrage

- Bodiguel L. (2018), « Le développement des projets alimentaires territoriaux en France : quel droit pour quelle relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation ? », in Les évolutions actuelles du droit rural et agroalimentaire: entre globalisation, régionalisation et relocalisation, UAM éd., ISBN : 978-83-232-3360-2, pp. 409-415. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01971725/document>
- Bodiguel L. (2018), « Agriculture urbaine et périurbaine », in F. Collart Dutilleul, V. Pironon et A. Van Lang (dir.), Dictionnaire juridique des transitions écologiques, Institut Universitaire Varenne (LGDJ-Editions Lextenso), Collection : Transition & Justice, pp. 77-91. ISBN : 978-2-37032-178-7.
- Bodiguel L., Breger T. (2018), « Systèmes alimentaires territoriaux », in F. Collart Dutilleul, V. Pironon et A. Van Lang (dir.), Dictionnaire juridique des transitions écologiques, Institut Universitaire Varenne (LGDJ-Editions Lextenso), Collection : Transition & Justice, pp. 780-785. ISBN : 978-2-37032-178-7.
- Bühler E-A. et Marie M. (2020), « Agrobusiness », in Groupe Cynorhodon (dir.), Dictionnaire critique de l'anthropocène, CNRS éditions, pp. 41-46.
- Darrot C., Bodiguel L., Noël J., Coutolleau T. (2019), « La gouvernance alimentaire à l'échelle d'une agglomération : enjeux et première méthode d'approche », in Torre A., Wallet F., Nguyen Ba S., Territoires en transition. Construire des partenariats des connaissances et des pratiques innovantes, pp. 66-67.
- Guillemain P., Bermond M., Madeline P. (2018), « Diversité agricole et trajectoires de bassins légumiers et maraîchers internationalisés en Normandie (France) », in Paül Carril V. et al., Infinite Rural Systems in a Finite Planet : Brindging Gaps towards Sustainability, Cursos e Congresos, Universidade de Santiago de Compostela, pp. 35-42. ISBN : 978-84-16954-89-6 <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01962897/document>
- Guillemain P., Margetic C. (2020), « Le troisième déménagement de l'histoire du Marché d'intérêt national de Nantes (MIN) », in Collectif, Atlas social de la Métropole Nantaise. Au-delà de la ville attractive, UMR CNRS ESO-CENS-CRENAU, [en ligne] <https://asmn.univ-nantes.fr/index.php?id=453>
- Hochedez C. (2018), « Le cas de l'agriculture dans le territoire des villes », in Arnould P., Simon L. (dir.), Géographie des environnements, Paris, Belin, 180-193.
- Lapoutte A., Lohier-Fanchini C. et Saleilles S. (2020), « De l'aide à la justice alimentaire : Etude d'un partenariat entre Biocoop et des épiceries sociales et solidaires », in Combes-Joret M. et Lethielleux L., L'exemplarité dans l'économie sociale et solidaire : initiatives inspirantes et modèles novateurs, éditions EPURE, pp. 271-301. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02556609>
- Madeline P., Bermond M., Marie M. (2018) « Les campagnes vivantes : nouveaux défis à l'Ouest », in Jean Y. et Rieutort L. (dir.), Les espaces ruraux en France, collection Horizons, Armand Colin, Paris, pp. 463-483.
- Perrin C., Soulard C.-T., Baysse-Lainé A., Hasnaoui Amri, N. (2018), « L'essor d'initiatives agricoles et alimentaires dans les villes françaises : mouvement marginal ou transition en cours ? », in N. Baron et J. Romero (dirs.), Cultura territorial e innovación social. ¿Hacia un nuevo modelo metropolitano en Europa del Sur?, coll. « Desarrollo Territorial. Serie Estudios y Documentos », n° 26, Publicaciones de la Universitat de València, Valence (Espagne), pp. 387-403. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02088850>

Rapports et Working Paper

- Bodiguel L., Maréchal G., Rochard C. (2018), L'action publique en matière d'alimentation locale. Les compétences accordées par la loi et les règlements aux collectivités locales (régions, départements, communes) dans le domaine de la production, la transformation et la consommation d'aliments locaux, rapport réalisé dans le cadre du projet FRUGAL, 44 p. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01842263>
- Darrot C., Pecqueur B., Marie M., Bodiguel L., Saleilles S., Margetic M., Buyck J., Delfosse C., Hochedez C., Guillemain P., Baysse-Lainé A., Noël J., Maréchal G. (coord.) (2020), Comprendre les systèmes alimentaires urbains : flux alimentaires, systèmes d'acteurs et formes urbaines [titre provisoire], Livret recherche du projet PSDR FRUGAL, 180 p. [en cours de finalisation]
- Gigan G., Lafont M., Lemarquand D., Touchard B. (2017), Étude des flux alimentaires du Pays de Lorient : démarches et résultats préliminaires, rapport pour le compte du projet FRUGAL, Université de Caen Normandie, 133 p.
- Levillain F., Sbiti N. (2017), Formes urbaines et gouvernance alimentaire : Quelle prise en compte du développement de la production agricole et des nouvelles formes alimentaires dans les pratiques d'aménagement et d'urbanisme des territoires de la ville-archipel de Rennes ?, rapport réalisé dans le cadre du projet FRUGAL, 108 p.
- Roux E., Pecqueur B., Moulin L., Carriot A. (2017), Qualification et quantification des flux alimentaires dans les aires métropolitaines. Le cas de Grenoble, rapport réalisé dans le cadre du VR1 du projet FRUGAL, 28 p.

BIBLIOGRAPHIE DU PROJET

Communications (conférences)

- Alakpa G. et Lapoutte A. (2018), « Résilience et gouvernance partenariale : le cas d'un Conseil local de politique alimentaire », Colloque de Gestion des entreprises sociales et solidaires (GESS), 10-12 décembre, Paris.
- Bailleul H., Braun A. (2018) « Accessibilité spatiale à l'alimentation locale durable à Rennes et Caen », École d'été sur l'Agriculture Urbaine « Vers une ville vivrière : de l'utopie aux pratiques », Agrocampus Ouest - UMR ESO 6590 CNRS - Rennes Métropole, Rennes (35), 11 juillet.
- Baysse-Lainé A., Perrin C., Delfosse C. (2017), « Land as a common resource to achieve urban food relocalization. A farmland property rights approach to urban food communing in Lyon », 8th AESOP-Sustainable Food Planning Conference. Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: Food movements, insurgent planning and heterodox economics, Coventry, 15-16 novembre.
<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02087023/>
- Baysse-Lainé A., Perrin C. (2017), « The impact of the Terre de Liens civil society land trust on the access to the land of alternative farmers. A land tool to support food relocalisation in France », New rural geographies in Europe: actors, processes, policies - European Rural Geographies Conference, Brunswick, 14-17 juin. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02088886>
- Bertrand N., Kassis G., Pecqueur B. (2018), « Le foncier agricole comme ressource de l'approvisionnement alimentaire : implications pour un développement territorial intégré dans les espaces périurbains français », 13e Congrès du Réseau International sur les Organisations et le Développement Durable (RIODD) "Pour changer ou pour durer, le développement durable en questions", Grenoble, 16-18 octobre. <https://hal.inrae.fr/hal-02608671>
- Bertrand N., Gentilini E., Leger-Bosch Ch., Peresse A. (2017), « La gouvernance foncière de l'agriculture périurbaine au prisme de la question alimentaire : analyse bibliométrique et état de l'art », Colloque ASRDLF, session S19 « Comment nourrir les villes demain ? », Athènes (Grèce), 5-7 juillet. <https://hal.inrae.fr/hal-02606906>
- Bodiguel L. (2019), « I sistemi alimentari locali o territoriali e il vino, Il diritto e il vino », Scuola Superiore Sant'Anna "Il diritto del vino", Pisa, Italia, 17 mai.
- Bodiguel L. (2019), « Système alimentaire territorial et démocratie alimentaire », Journées des ateliers du GdR NOST, Paris, 25 juin.
- Bodiguel L. (2019), « Projet alimentaire territorial (PAT) : innovation politique, innovation juridique ? », Forum Droit et Changement social, Nantes, 29 mars.
- Bodiguel L. (2018), « Projet alimentaire territorial, Gouvernance et démocratie », Séminaire Démocralim, Vers une démocratie alimentaire : quel périmètre d'un droit à l'alimentation durable ?, Montpellier, 22-23 novembre.
- Bodiguel L. (2018), « Food Local Plans Development in France: What Kind of Law for What Kind of Relocation of Agriculture and Food ? », XVe congrès mondial de l'Union Mondiale des Agraristes Universitaires "Les évolutions actuelles du droit rural et agroalimentaire: entre globalisation, régionalisation et relocalisation", Poznan, Pologne, 18-22 septembre. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01971772>
- Bodiguel L. (2018), « Les projets alimentaires locaux : sans règle, sans droit, sans effet ? », 3e Colloque annuel canadien en droit et politiques publiques agroalimentaires, Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires et Cain Lamarre Innovations en droit de l'agroalimentaire, Québec, Canada, 25-27 septembre.
https://chaire-diversite-alimentaire.ulaval.ca/wp-content/uploads/2018/10/Luc_Bodiguel.pdf
- Bodiguel L. (2018), « Réflexions critiques sur la relocalisation des aliments : de nouvelles frontières juridiques pour quelles valeurs ? », Séminaire NoST « Aliment », Pisa (Italie), 7-8 juin.
- Bodiguel L. (2018), « Scolpire il Paesaggio con le politiche locali. Il caso francese », Festival della Costituzione, La Repubblica tutela il paesaggio, San Daniele del Friuli (Italy), 25-27 mai.
- Bodiguel L. (2018), « Lo spreco Alimentare nella legge francese », Séminaire Nutridialogo, Sprechi. Saperi e responsabilità nel cambiamento, Pisa (Italie), 22 mai.
- Bodiguel L. (2018), « Sistemi Alimentari Territoriali in Francia: per una alimentazione più sostenibile », Séminaire Univ. di Udine, Dialogando sullo spreco Al crocevia tra agricoltura, alimentazione, ambiente, Udine (Italie).
- Bodiguel L. (2017), « Local/territorial Food Plan in France: Origine and Development », Seminario del Dipartimento di scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali, Pise, 6 juillet.
- Buyck J. (2019), « Impliquer les habitants dans les politiques alimentaires territoriales. Comment caractériser les comportements et pratiques alimentaires ? Comment écouter et intégrer la voix des habitants ? », RnPAT Planification alimentaire, Institut Paris Région/Terres en Villes, Paris, France, juin. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02475304/document>

- Buyck J. (2019), « Une méthode innovante de recherche participative : le food-transect », Colloque international "L'agriculture urbaine : quelle place dans le système alimentaire des villes ?", UMR PACTE/Terres Vivantes/Université Grenoble-Alpes, Grenoble, 14-15 mars.
- Buyck J., Courcoux T. (2018) « Penser les systèmes alimentaires urbains : l'expérience du Foodtransect à Grenoble et Caen », 13ème congrès Réseau International sur les Organisations et le Développement Durable (RIODD), Université Grenoble-Alpes, Grenoble (38), 16-18 octobre.
- Buyck J., Courcoux T. (2017), « Économies, spatialités et urbanités du pain : Explorations dans la métropole grenobloise », Colloque Transitions économiques et nouvelles ruralités, Réseau ERPS, Sabres, France, 10-12 mai.
- Darrot C., Bodiguel L., Marie M., Hochedez C., Guillemin P., Guillermin P. (2020), « Saisir la transition alimentaire territoriale à partir des dynamiques de gouvernance : régularités et singularités de 5 villes de l'ouest de la France (Caen, Rennes, Lorient, Angers, Poitiers) », 88ème Congrès de l'ACFAS, colloque n°426 "La gouvernance alimentaire en action : Qui sont les acteurs ? Comment contribuent-ils au développement territorial ?", Sherbrooke, 7 mai. [session en visioconférence]
- Darrot C., Marie M., Hochedez C., Guillemin P., Guillermin P. (2019), « Frises chronologiques de la gouvernance de la transition agricole dans 4 villes de l'Ouest de la France : quels enseignements ? », 13ème journées de la recherche en sciences sociales «L'innovation sociale» INRA-SFER-CIRAD, Bordeaux, 14 décembre. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02413167/document>
- Darrot C. (2019), « Explorer la notion d'accessibilité alimentaire autour du cas de Rennes », séminaire de l'axe 1 de l'UMR ESO, Angers, 1 avril.
- Darrot C., (2019), « Spatial food justice : a blind topic in the local food networks agenda for transition », XXVIII European Society for Rural Sociology Congress «Rural Futures in a Complex World», Trondheim (Norway), 25 june.
<http://1whgt51045oh2qznq6mm4w5m-wpengine.netdna-ssl.com/wp-content/uploads/sites/10/2019/07/book-of-abstracts-2019-upd-1-2.pdf>
- Darrot C. (2018), « De la prospective "Rennes Ville Vivrière" aux dynamiques de transition des systèmes alimentaires urbains, un point d'étape », Ecole d'été sur l'agriculture urbaine "Vers une ville vivrière, de l'utopie aux pratiques", Rennes, 10-11 juillet. (conférence invitée)
- Darrot C. (2018), « Présentation de la démarche et des principaux résultats du projet FRUGAL (Formes urbaines et gouvernance alimentaire) », Atelier scientifique sur la recherche et la formation en agriculture urbaine, Innover - former - accompagner, UQAM, Montréal, 25 août.
- Darrot C., Maréchal G. (2017), « Self-feeding city: the case of Rennes, France Presenting the urban context and a project of extended urban fruit trees », 8th Annual Conference of the AESOP "Sustainable food planning", Coventry, 15 novembre.
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01655938/document>
- Darrot C., Noël J. (2017), « Des circuits courts agri-urbains vecteurs de durabilité sociale alimentaire ? Démocratie / justice agri-alimentaire et solidarités territoriales en Bretagne », Colloque Agricultures urbaines durables : vecteur pour la transition écologique, CERTOP et LISST Dynamiques rurales, Toulouse, 6-9 juin. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01654404/file/Noel-Darrot%20circuits%20courts%20agri-urbains%20AUD%20juin%202017.pdf>
- Darrot C. (2016), « Some evidences in favour of a widespread territorial transition process towards local food systems in France », Democratizing Food Governance, American University of Rome, Rome, Italy, octobre.
<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01639175/file/Darrot-FoodGovernance-Romme%20oct2016-3.pdf>
- Darrot C., Bodiguel L., Noël J. (2016), « La gouvernance alimentaire à l'échelle d'une agglomération : enjeux et première méthode d'approche. L'apport du projet FRUGAL », Ecole Chercheurs PSDR "Le développement territorial sous tous ses Aspet(s) !", France, 16 novembre.
<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02422270/file/Pre%CC%81sentation%20VR2%20FRUGAL%20Aspet%20Darrot%20et%20al.pdf>
- Delfosse C., Navarro A., Tissot L., Marcelin F. (2017), « Ville et gastronomie quelle gouvernance ? », 5ème Colloque de l'ASRDLF, Athènes, 5-7 juillet. <https://hal.univ-lyon2.fr/hal-02086994>
- Dissart J.-C. (2017) « Prise en compte des jardins dans les politiques agricoles et alimentaires », table ronde dans le cadre du Colloque « Nourrir la ville, quelle place pour les jardins ? », UMR PACTE/Terres Vivantes/Université Grenoble-Alpes, Mens (38), 19 octobre.
- Friant-Perrot M. (2017), « Nutrition et inégalités de santé: enjeux juridiques », Séminaire Démocratie Alimentaire, Institut Montpellier Management, 22-23 novembre.
- Guillemin P., Margetic C. (2020), « Installer en maraîchage : un modèle de food planning ? Réflexion autour de Nantes, Caen et Alençon », Colloque international "Transitions 2020 - Les transitions écologiques en transactions et actions", CERTOP-LISST, Toulouse, [manifestation reportée en juin 2021]
- Guillemin P. (2019), « Évaluer l'impact des projets alimentaires à l'échelle des territoires - Atelier méthode », 2èmes Rencontres de l'alimentation durable, Fondation Daniel & Nina Carasso, Paris, 29 janvier.
http://www.rmt-alimentation-locale.org/wp-content/uploads/2019/02/10_Poster_FRUGAL_29012019_RAD2.pdf

BIBLIOGRAPHIE DU PROJET

- Guillemain P., Bermond M., Madeline P. (2018), « La grande exploitation maraîchère normande : intensité productive et alternatives alimentaires », colloque international "La grande exploitation : formes et contours dans un nouvel âge du capitalisme agricole et des rapports villes-campagnes. Quels enjeux scientifiques et sociétaux ?", Commission de géographie rurale du CNFG / UMR LADYSS & LAVUE, Nanterre, septembre. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01884436/document>
- Guillemain P. (2016) « La dernière exploitation maraîchère de Caen à l'épreuve de zonages contradictoires. Un exemple à la croisée des volets de recherche du programme Formes Urbaines et Gouvernance Alimentaire (FRUGAL) », Ecole Chercheurs PSDR "Le développement territorial sous tous ses Aspect(s) !", PSDR 4, Toulouse/Aspet, 16 novembre.
- Hochedez C. (2020), « Quand les étudiants passent à table. Une analyse des paysages alimentaires des étudiants de Poitiers par la démarche selffoods », Journées Rurales de Montpellier INRA-CNFG-UGI « Les relations villes – campagnes et l'enjeu alimentaire », Montpellier [manifestation reportée en mars 2021]
- Hochedez C., Boutry O., Ferru-Clément M. (2020), « Système alimentaire et institutionnalisation de la gouvernance alimentaire dans les villes moyennes. Le cas de Poitiers », Journées Rurales de Montpellier INRA-CNFG-UGI « Les relations villes – campagnes et l'enjeu alimentaire », Montpellier [manifestation reportée en mars 2021]
- Hochedez C. (2019), « Conclusion », Colloque JySALA Justice et Souveraineté Alimentaire dans les Amériques. Inégalités, alimentation et agriculture, CEMCA-Mexico, 28-31 octobre (conférence invitée)
- Hochedez C., Le Gall J. (2018), « Conférence introductive », Ecole d'été sur la justice alimentaire, Université de Laval à Québec, Québec, 14-19 mai (conférence invitée)
- Hochedez C., Le Gall J. (2016), « Une expérience de recherche-action dans les collèges sur la sensibilisation aux ressources agricoles de proximité », Journée chercheurs-acteurs « Circuits courts et justice sociale », UMR LADYSS/Université Paris 8, 1er juillet.
- Hurstel L. (2018), « Le commerce de viande lyonnais, un révélateur des transformations économiques ? », Colloque ASRDLF, session S17 « Comment nourrir les villes demain ? », Caen, 8 juillet.
- Janin C. (2018) « L'autonomie alimentaire des agglomérations : quels types d'agriculture pour quel type d'autonomie ? », Colloque ASRDLF, session S17 « Comment nourrir les villes demain ? », Caen, 8 juillet.
- Kassis G., Bertrand N., Pecqueur B. (2018) « Le foncier agricole bien commun pour une appropriation collective des enjeux agroalimentaires », Colloque ASRDLF, session S12 « Biens communs et territoires : vers de nouveaux modèles de gouvernance ? », Caen, 5 juillet.
- Kassis G., Bertrand N., Pecqueur B. (2018) « La planification urbaine comme lieu d'intégration de politiques publiques : tensions sur les formes urbaines », 13ème congrès Réseau International sur les Organisations et le Développement Durable (RIODD), Université Grenoble-Alpes, Grenoble, 16-18 octobre.
- Lanciano E., Saleilles S. (2019), « Diagnostiquer les pratiques pour favoriser l'accès à l'alimentation de qualité pour tous », 7èmes rencontres du GESS "L'ESS comme source d'inspiration : Quelles perspectives de diffusion des valeurs et des pratiques de l'ESS à l'ensemble de l'économie ?", Valence, 12-13 décembre. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02457627/document>
- Lanciano E., Saleilles S. (2019), « Des circuits courts justes ? Quels modèles d'affaires pour la justice alimentaire ? Dispositif d'analyse et premiers résultats d'une enquête menée dans la métropole lyonnaise », Séminaire de recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully, 20 juin.
- Lanciano E., Lapoutte A., Saleilles S. (2017), « Construire des modèles d'affaires pour la justice alimentaire : Le cas d'organisations solidaires favorisant l'accès des populations précaires à une alimentation de qualité », XXVIème conférence de l'Association Internationale de Management Stratégique (AIMS), Lyon, 7-9 juin. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01567027/document>
- Lanciano E., Lapoutte A., Saleilles S. (2016), « Building Business Models and organizational designs for food justice: the cases of solidarity economy organizations in popular district of Lyon », séminaire du Dept. of Agriculture, Food and Environment (DISAAA-a) of University of Pisa, 16 novembre.
- Lanciano E. Rossi A. et Saleilles S. (2016), « Strong Alternative Food networks : sustainable food systems as expression of solidarity economy », Conference on Democratizing Food Governance, Rome, Italie, 14 octobre. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02000850>
- Lanciano E., Saleilles S. (2016), « L'émergence d'un champ organisationnel dans l'alimentaire alternatif en région lyonnaise : processus de construction d'un cadre commun », 11ème congrès Congrès du Réseau International sur les Organisations et le Développement Durable (RIODD), Saint-Etienne, 6-8 juillet. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01349977/document>
- Lapoutte A., Lohier-Fanchini C., Saleilles S. (2017), « De l'aide à la justice alimentaire : étude d'un partenariat entre Biocoop et des épiceries sociales et solidaires », 5èmes journées du GESS "Repenser le management des Entreprises de l'ESS : interroger les théories et les pratiques", Reims, 7-8 décembre. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01660289/document>
- Maréchal G., Bodiguel L., Chiffolleau Y. (2017), « Public food procurement and diversity in short food chains », 8th AESOP-Sustainable Food Planning Conference, Coventry, 15 novembre. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01656578/file/present-restoco-Coventry.pdf>
- Margetic C. (2018) « De futures exploitations agricoles dans Nantes », Colloque Terra Mater "Sols convoités", Valenciennes (59), 17-18 octobre.
- Margetic C. (2018) « L'agriculture face à l'alimentation. Démarche participative et proximité », séminaire RURALITES, « Agriculture, circuits courts et territoire », Université de Poitiers, 13 décembre.
- Marie M., Pauchard L., Jégat L. (2020), « L'autoproduction de légumes : de l'approvisionnement du ménage au système alimentaire local », Journées Rurales de Montpellier INRA-CNFG-UGI « Les relations villes – campagnes et l'enjeu alimentaire », Montpellier [manifestation reportée en mars 2021]
- Marie M., Guillemain P., Graby A. (2020), « Les marchés de plein vent à Caen : une fréquentation socialement différenciée ? », Journées Rurales de Montpellier INRA-CNFG-UGI « Les relations villes – campagnes et l'enjeu alimentaire », Montpellier [manifestation reportée en mars 2021]
- Marie M., Darly S. (2019), « Estimer la contribution de la production potagère domestique dans le système alimentaire local », Journée d'étude « Agriculture urbaine et quartiers populaires », Atelier 2, Ladyss - Pléiade - ARB Idf, Saint-Denis (93), 19 novembre. (conférence invitée)
- Marie M. (2019), « Le projet de recherche-action FRUGAL : Saisir le fonctionnement des systèmes alimentaires », Colloque "Comment réussir le pari d'une alimentation de proximité", UFR LVE, Université de Caen Normandie, 13 mars. (conférence invitée)
- Marie M., Guillemain P., Guennoc D., Bermond M., Maréchal G., Bailleul H., Darrot C., Pecqueur B. (2018), « Décrire et comparer les systèmes alimentaires urbains. Proposition d'un jeu d'indicateurs pour onze aires urbaines françaises », 12èmes Journées de Recherches en Sciences Sociales INRA-SFER-CIRAD-ONIRIS, Nantes (44), 13 et 14 décembre, 16p. https://www.sfer.asso.fr/source/jrss2018/articles/D23_Marie.pdf
- Marie M. (2018) « Estimation de la contribution de la production potagère domestique au système alimentaire local. Etudes de cas à Rennes, Caen et Alençon », École d'été sur l'Agriculture Urbaine « Vers une ville vivrière : de l'utopie aux pratiques », Agrocampus Ouest - UMR ESO 6590 CNRS – Rennes Métropole, Rennes (35), 11 juillet. (conférence invitée)
- Marie M., Roux E., Guillemain P., Pecqueur B. (2018) « Les systèmes alimentaires territoriaux à l'épreuve des analyses de la consommation et de la distribution. Le cas des fruits et légumes à Caen, Grenoble, Lorient et Nantes », Colloque ASRDLF, session S17 « Comment nourrir les villes demain ? », Caen (14), 8 juillet. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01834314/>
- Marie M., Guillemain P., Bermond M., Guennoc D. (2017) « Proposition méthodologique pour l'estimation de la consommation alimentaire dans onze aires urbaines françaises », Colloque ASRDLF, session S19 « Comment nourrir les villes demain ? », Athènes (Grèce), 4 juillet, 17 p. <https://www.archives-ouvertes.fr/hal-01560101/document>
- Marie M. (2017) « Contribution de la production potagère domestique au système alimentaire. Etudes de cas à Rennes, Caen et Alençon », Colloque « Nourrir la ville, quelle place pour les jardins ? », UMR PACTE/Terres Vivantes/Université Grenoble-Alpes, Mens (38), 19 octobre. (conférence invitée)
- Noel J. (2020), « Accessibilité et justice socio-spatiale dans les circuits courts d'aide alimentaire. L'étude des Filets solidaires à Angers », Journées Rurales de Montpellier INRA-CNFG-UGI « Les relations villes – campagnes et l'enjeu alimentaire », Montpellier [manifestation reportée en mars 2021]
- Noël J., Darrot C., Maréchal G. (2018), Premiers retours d'expériences sur la recherche-action FRUGAL, 3ème Rencontre nationale de l'Agora des Colibris "Comment nourrir la ville de façon durable ?", Piriac, 8-10 juin. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02421243/file/Experiences%20Frugal%20Noel-Darrot%20Colibris%208%20juin%202018.pdf>
- Noel J., Saleilles S., Hochedez C., Lanciano E., Lapoutte A. (2017), « Appréhender la justice alimentaire dans les dispositifs d'accès à une alimentation de qualité pour tous », session spéciale PSDR « nouveaux enjeux alimentaires », Journées de Recherches en Sciences Sociales de la SFER, Lyon, 14-15 décembre. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01683144>
- Pecqueur B. (2019), « Y a-t-il un système alimentaire urbain à Grenoble ? », Colloque international "L'agriculture urbaine : quelle place dans le système alimentaire des villes ?", UMR PACTE/Terres Vivantes/Université Grenoble-Alpes Grenoble, 14-15 mars. (conférence invitée)
- Roux E., Pecqueur B. (2017), « Enjeux de l'Observation de Systèmes Alimentaires Territoriaux [OSAT] », Colloque ASRDLF, session S19 « Comment nourrir les villes demain ? », Athènes (Grèce), 4 juillet. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01575094>
- Talandier M., Landel P-A. (2019), « Des systèmes agricoles aux systèmes alimentaires urbains : le cas de la métropole grenobloise », Colloque L'agriculture urbaine, Quelle place dans le système alimentaire des villes, 14 et 15 mars. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02404457>
- Talandier M., Durand C., Landel P-A. (2018), « Le jeu d'acteurs d'une transition alimentaire : cas de la métropole grenobloise », 13ème congrès Réseau International sur les Organisations et le Développement Durable (RIODD), Université Grenoble-Alpes, Grenoble (38), 16-18 octobre.
- Tissot L. (2017), « Gouvernance et gastronomie », session spéciale PSDR « nouveaux enjeux alimentaires », Journées de Recherches en Sciences Sociales de la SFER, Lyon, 14-15 décembre.

BIBLIOGRAPHIE DU PROJET

Mémoires de Master

- Barrière Claire (2017), Etude sur les jardins partagés : Les jardins partagés vus sous l'angle de l'approche de capabilité de Sen, Mémoire M1 AgroCampus-Ouest, maître de stage : J-C. Dissart
- Blandin Thomas (2018), Le commerce alimentaire : quelles implantations, quels leviers d'action? Étude des facteurs entrant en jeu dans les décisions d'implantation des commerces alimentaires dans les aires urbaines de Nantes et Lorient, mémoire de Master 2 Ville et territoire, Université de Nantes, maîtres de stage : L. Bodiguel et C. Margetic [stage financé FRUGAL]
- Baurens-Tran Pierre (2020), Le système alimentaire de La Rochelle, rapport de stage de césure, Bordeaux SupAgro, maîtres de stage : C. Darrot et M. Marie [stage financé FRUGAL]
- Bleunven M. (2020), Saisir le système alimentaire urbain par les indicateurs. Les cas de Caen et Alençon, mémoire de Master 1, Université de Rennes 1, maître de stage : M. Marie [stage financé FRUGAL, en cours]
- Blond Johanna, Decoux Pierre, Dembele Moussa, Denis Nicolas, Diallo Cheickh, Henry Morgane, Larousse Valère, Lezar Fatima, Marsouin Noémie, Neugue Rémi, Ricard Inès, Siaudeau (2020), Les jardins privés de Poitiers : vecteurs de justice alimentaire. L'accessibilité à une alimentation de qualité pour les clients de l'épicerie sociale de l'Eveil, Rapport de projet tutoré de M1 Géographie, Université de Poitiers, encadrement : C. Hochedez
- Bourgeois Ophélie (2019), Les usages alimentaires du jardin pavillonnaire en zone périurbaine caennaise, mémoire de M1 de géographie, Université de Caen, 121 p., encadrement : M. Marie
- Braun Angela (2018), Understanding the role of the geographical location of food retailers on food purchasing practices in the city of Rennes, France : an interpretative approach, mémoire de fin d'étude Agrocampus-Ouest, maîtres de stage : C. Darrot et P. Boudes [stage financé FRUGAL]
- Bryant Justin (2018), Walking Across Disciplines. A Transversal Tool To Examine Food Systems, mémoire de Master 2 International, IGA - Université Grenoble-Alpes, maître de stage : J. Buyck [stage financé FRUGAL]
- Cantet Simon (2017), La grande distribution alimentaire dans le développement territorial et l'alimentation des villes. Étude de cas du magasin Hyper U Mûrs-Érigné dans la communauté urbaine Angers Loire Métropole, mémoire de Master 1 de géographie, Université d'Angers, encadrement : L. Guillemot.
- Carriot Antoine (2017), Qualification et quantification des flux alimentaires à Grenoble : La distribution des fruits et les légumes au sein des GMS, mémoire de stage de M2 de géographie, Université de Grenoble-Alpes, maître de stage : B. Pecqueur [stage financé FRUGAL]
- Cerniault Loïc (2019), La gouvernance des jardins privés à Poitiers, mémoire de M1, Université de Poitiers, encadrement : C. Hochedez
- Cerniault Loïc, Jallais Morgane, Keita Lamine Mohamed, Ossemkemper Lise, Pousse Léa, Savatier Florbella (2019), Le potentiel nourricier des jardins privés dans le quartier des Cours, Rapport de projet tutoré, M1 Géographie Université de Poitiers, encadrement : C. Hochedez.
- Copin Lola (2019), Mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial : le cas de Grand Poitiers, mémoire de Master 2 Géographie Université de Poitiers, maîtres de stage : F. Bonnifait et C. Hochedez. [stage financé par un partenaire FRUGAL]
- Copin Lola et al. (2019), L'approvisionnement local dans la restauration collective publique et privée dans le Grand Poitiers, Rapport de projet tutoré, M2 Géographie Université de Poitiers, encadrement : J.-L. Yengué et C. Hochedez.
- Cormery Antoine (2017), La restauration collective, quel outil pour la gouvernance alimentaire des villes ? Chronologie de la gouvernance alimentaire à Caen, Lorient et Rennes et approche de cette gouvernance par une étude systémique de la restauration collective, mémoire de fin d'étude Agrocampus-Ouest, maître de stage : C. Darrot [stage financé FRUGAL]
- Courcoux Théo (2017), La durabilité du pain métropolitain face aux pratiques d'aménagement et d'urbanisme, mémoire de M2, IGA et Université de Grenoble-Alpes, encadrement : J. Buyck [stage financé FRUGAL]
- Coutolleau Thomas (2016), Quelles méthodes pour étudier la gouvernance alimentaire métropolitaine au travers de modalités de relocalisation alimentaire ? Une élaboration de méthodes à partir d'études de cas auprès de l'épicerie sociale de Liffré et de Manger Bio 35 (Ille-et-Vilaine), et de l'épicerie sociale de Bouguenais (Loire-Atlantique), mémoire de fin d'étude Agrocampus-Ouest, maître de stage : C. Darrot [stage financé FRUGAL]
- Debarre Loïse (2019), Diagnostic de l'offre alimentaire locale carnée en circuits courts et de proximité, dans le cadre d'une feuille de route « Agriculture, Alimentation et territoires, pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine (2018-2022) », mémoire de Master 2 Géographie, Université de Poitiers, encadrement : C. Hochedez.
- Durand Camille (2018), Acteurs, lieux et processus de transition vers un système alimentaire durable, rapport de stage M1 de Géographie et d'Aménagement, Université Grenoble-Alpes, 80 p., maîtres de stage : M. Talandier et P-A. Landel [stage financé FRUGAL]
- Esnault Morgane (2016), La restauration scolaire du 1er degré dans le Calvados : quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ? Etude centrée sur six communes du Calvados, mémoire de M1 de géographie, Université de Caen, UFR SEGGAT, 126 p., encadrement : M. Marie et M. Bermond.
- Esnault Morgane (2017), Les flux alimentaires de la restauration collective. Études à Rennes, Caen et Lorient pour le projet FRUGAL, mémoire de M2 de géographie, Université de Caen, 185 p., maître de stage : M. Marie [stage financé FRUGAL]
- Forestier Hugo (2017), L'installation de maraîchers par le Grand Poitiers. Quelle intégration des nouvelles questions alimentaires par les politiques publiques sur le foncier agricole ?, mémoire de M1 de géographie, Université de Poitiers, maître de stage : C. Hochedez [stage financé FRUGAL]
- Gnamba M. (2020), Saisir le système alimentaire urbain par les indicateurs. Le cas de Poitiers, mémoire de M2 de géographie, Université de Poitiers, maître de stage : C. Hochedez [stage financé FRUGAL, en cours]
- Graby Adeline (2016), La vente directe des produits maraîchers : motivations, mobilités et conceptions du métier d'agriculteur, mémoire de M1 de géographie, Université de Caen, UFR SEGGAT, 244 p., encadrement : M. Marie et M. Bermond.
- Guennoc Doriane (2016), Références et méthodes pour la caractérisation des flux alimentaires des villes, mémoire de M2 d'économie, Université de Rennes 1, 89 p., maître de stage : M. Marie, G. Maréchal et B. Pecqueur. [stage financé FRUGAL]
- Guillourel-Obregon Amadis (2018), Accessibilité sociale à l'alimentation durable. État des lieux des pratiques alimentaires d'un public en situation de précarité à Rennes, mémoire de fin d'étude Agrocampus-Ouest, maître de stage : C. Darrot [stage financé FRUGAL]
- Heraïl Laura (2017), Les filets solidaires à Angers. Etat des lieux et perspective d'une expérience de solidarité alimentaire, mémoire de M1 DAST - Sociologie-Géographie, Université d'Angers, encadrement : J. Noel et M. Roupnel
- Hurstel Lucas (2018), Commercialisation des produits carnés à Lyon Evolution et adaptation des grossistes et détaillants face aux changements, mémoire de fin d'étude Master « ville et environnements urbains », Ecole Normale Supérieure de Lyon, maître de stage: C. Delfosse et J. Le Gall [stage financé FRUGAL]
- Jégat Léna (2019), L'autoproduction alimentaire dans les jardins familiaux de l'agglomération caennaise, mémoire de M1 de géographie, Université de Caen, UFR SEGGAT, 232 p., encadrement : M. Marie.
- Kassis Grâce (2017), Le foncier agricole, ressource commune pour les acteurs locaux : statut, évolutions et perspectives, mémoire de stage de M2 économie et aménagement, Université Paris 1, maîtres de stage : N. Bertrand [stage financé FRUGAL]
- Kondi Nambou (2019), Droit des marques, de l'information du consommateur et de la publicité dans la valorisation des produits alimentaires locaux, mémoire de Master 2 Droit du Marché, Université de Nantes, maître de stage : L. Bodiguel de La Haye Saint Hilaire Louise (2018), Approvisionnement des commerces alimentaires de détail spécialisés de l'Aire Urbaine de Nantes. La place des commerçants-artisans dans la commercialisation des produits bio et locaux, mémoire de Master 2 Gestion des Territoire et Développement Local - parcours Développement Rural, Université de Lyon 2, maîtres de stage : C. Delfosse, C. Margetic et M. Marie [stage financé FRUGAL]
- Legentil Ugo (2018), À Caen l'alimentation locale ? Diagnostic et lancement du Projet Alimentaire Territorial de Caen Normandie Métropole, mémoire de stage de M2 de géographie, Université de Caen, 202 p., encadrement : M. Marie, A-S. Boisgallais et V. Robert [stage financé par un partenaire FRUGAL]
- Lemarquand David (2016), Les jardins potagers urbains privés : une production sociale ?, mémoire de M1 de géographie, Université de Caen, UFR SEGGAT, 97 p., encadrement : M. Marie.
- Levillain Florian (2017), Rennes cultive sa ville archipel - quand ce que nous mangeons aujourd'hui fabrique la ville de demain, Mémoire de fin d'étude, ENSAB, maîtres de stage : N. Sbiti [stage financé FRUGAL]
- Licari Josselin (2017), La connexion entre les zones rurales et urbaines à travers l'accessibilité alimentaire des populations défavorisées. Une approche par l'aide alimentaire : les épiceries solidaires dans 2 quartiers de Poitiers., mémoire de M1 Géographie, maître de stage : C. Hochedez
- Lohier-Fanchini Clara (2017), De l'aide à la justice alimentaire : innovation partenariale dans les épiceries sociales et solidaires, mémoire de fin d'étude Master ESS, Université Lumière Lyon 2, maîtres de stage : E. Lanciano, A. Lapoutte et S. Saleilles [stage financé FRUGAL]
- Louesdon M. (2020), Saisir le système alimentaire urbain par les indicateurs. Les cas de Rennes et Lorient, mémoire de M2 de géographie, Université de Caen, maître de stage : C. Darrot. [stage financé FRUGAL, en cours]

BIBLIOGRAPHIE DU PROJET

- Mirande Geoffray, Nyakate Matoundou Jessyca, Ploszynski Sarah (2016), Commerces alimentaires : l'offre et diversification dans le quartier des Couronneries, Rapport de stage de terrain M1 Géographie université de Poitiers, encadrement : C. Hochedez.
- Mokienko Jaël (2019), Le commerce de gros de fruits et légumes de l'agglomération caennaise à l'heure de la reterritorialisation des systèmes alimentaires, mémoire de M1 de géographie, Université de Caen, UFR SEGGAT, 118 p., encadrement : M. Marie.
- Moreau T. (2020), Saisir le système alimentaire urbain par les indicateurs. Les cas de Nantes et Angers, stage de M2 de géographie, Université de Toulouse 2, maître de stage : C. Margetic [stage financé FRUGAL, en cours]
- Moutault Raphaël (2017), Quels outils et méthodes pour une gouvernance alimentaire dans les collectivités locales ? Le cas des travaux préalables à la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial sur Angers Loire Métropole, mémoire de M2 Géographie, Université d'Angers, maître de stage : L. Guillemot et J. Noel. [stage financé par un partenaire FRUGAL]
- Onfray François (2017), La relocalisation de l'agriculture par la valorisation du foncier agricole Enjeux, initiatives et perspectives dans les aires urbaines de Nantes, Angers et Lorient, mémoire de M2 de Géographie, Univ. de Nantes, 177 p., maîtres de stage : C. Margetic [stage financé FRUGAL]
- Rigolot Juliette Méthodologie appliquée pour l'analyse historique du système alimentaire grenoblois, Maître de stage : B. Pecqueur [stage financé FRUGAL]
- Rochard Chloé (2017), Les compétences des collectivités territoriales dans le domaine de l'alimentation locale, mémoire de M2 droit, 54 p., maîtres de stage : L. Bodiguel et N. Hutten [stage financé FRUGAL]
- Rol Marine (2017), Historique de la gouvernance alimentaire dans l'agglomération d'Angers. Etude des dispositifs participant de la gouvernance alimentaire, Mémoire de M1 Agrocampus-Ouest, 38 p., maître de stage : P. Guillermin. [stage financé FRUGAL]
- Sermondadaz Clément (2016), Jardins partagés et approche par la capacité dans un contexte de développement local et territorial, Rapport de stage d'excellence L2, Institut d'Urbanisme de Grenoble - UMR PACTE (Université Grenoble Alpes), maître de stage : J-C. Dissart.
- Saint-Lô Victor (2018), Le marché des terres et des prés de Caen-la-Mer de 1995 à 2015 : les enjeux du foncier agricole, mémoire de M1 de géographie, Université de Caen, UFR SEGGAT, 129 p., encadrement : M. Marie et L. Pauchard.
- Saint-Lô Victor (2019), Co-évolution des formes urbaines et du foncier agricole : construction d'une base de données géomatique, mémoire de stage financé dans le cadre du projet PSDR FRUGAL GO, Université de Caen, 68 p., maître de stage : M. Marie [stage financé FRUGAL]
- Soulas Robin (2019), Le potentiel nourricier du Grand Poitiers : une approche par les jardins privés, mémoire de M2 Géographie Université de Nantes, 78 p., maître de stage : C. Hochedez [stage financé FRUGAL]
- Tissot Louise (2017), Valorisation de la gastronomie en milieu urbain : gouvernance et accessibilité au cœur de la démarche, mémoire de fin d'étude Master Développement rural, Université Lumière Lyon 2, maître de stage : C. Delfosse et A. Navarro [stage financé FRUGAL]
- Vilquin Louise (2017) L'étiquetage, l'information et la communication sur les « produits locaux », mémoire de M2 droit de l'agroalimentaire, maître de stage : L. Bodiguel et M. Friant-Perrot.
- Werthle E. (2017), Le fonctionnement économique des exploitations agricoles sous maîtrise foncière publique et collective, mémoire de fin d'étude M2, Ecole d'Urbanisme de Paris, maître de stage : Christine Léger-Bosch.

INDEX DES AUTEURS

- Adrien Baysse-Lainé**, chargé de recherche en géographie, UMR CNRS PACTE, Université Grenoble-Alpes
Michaël Bermond, enseignant-chercheur en géographie, UMR CNRS ESO, Université de Caen Normandie
Nathalie Bertrand, enseignante-chercheuse en économie et aménagement, INRAE-Grenoble
Thomas Blandin, étudiant en Master 2 de Géographie, stagiaire du Projet Frugal en 2018, Université de Nantes
Maela Bleunven, étudiante en Master 1 de biologie, stagiaire du projet Frugal en 2020, Université de Rennes 1
Luc Bodiguel, chargé de recherche en droit, UMR CNRS DCS, Université de Nantes
Serge Bonnefoy, directeur technique de Terres en villes et chercheur associé à l'UMR CNRS PACTE
Angela Braun, étudiante en dernière année de formation d'ingénieur agronome, stagiaire du Projet Frugal en 2018, Agrocampus Ouest (Rennes)
Justin Bryant, étudiant en Master 2 d'urbanisme, stagiaire du Projet Frugal en 2018, Université Grenoble-Alpes
Jennifer Buyck, enseignante-chercheuse en urbanisme, UMR CNRS PACTE, Université Grenoble-Alpes
Antoine Cormery, étudiant en dernière année de formation d'ingénieur agronome, stagiaire du Projet Frugal en 2017, Agrocampus Ouest (Rennes)
Catherine Darrot, enseignante-chercheuse en sociologie, UMR CNRS ESO, AgroCampus Ouest Rennes.
Claire Delfosse, enseignante-chercheuse en géographie, EA LER, Université Lyon 3
Jean-Christophe Dissart, enseignant-chercheur en géographie et aménagement, UMR CNRS PACTE, Université Grenoble-Alpes
Camille Durand, étudiante en Master 2 de géographie-urbanisme, stagiaire du Projet Frugal en 2018, Université Grenoble-Alpes
Morgane Esnault, doctorante en géographie, UMR CNRS ESO, Université de Caen Normandie
Méliane Gnamba, étudiante en Master 2 de géographie, stagiaire du projet Frugal en 2020, Université de Poitiers
Adeline Graby, doctorante en géographie, UMR CNRS ESO, Université de Caen Normandie
Doriane Guennoc, étudiante en Master 2 d'économie, stagiaire du Projet Frugal en 2016, Université Rennes 1
Pierre Guillemain, doctorant en géographie, UMR CNRS ESO, Université de Caen Normandie
Louise de la Haye Saint Hilaire, étudiante en Master 2 de géographie, stagiaire du projet Frugal en 2018, Université Lyon 3
Camille Hochedez, enseignante-chercheuse en géographie, UMR CNRS MIGRINTER, Université de Poitiers
Lucas Hurstel, étudiant en Master 2 de Géographie, stagiaire du projet Frugal en 2018, Université Lyon 3
Claude Janin, professeur associé en aménagement et développement local, UMR CNRS PACTE, Université Grenoble-Alpes
G. Kassis, étudiante en Master 2 en économie et aménagement, stagiaire du projet Frugal en 2017, Université de Paris 1
Emilie Lanciano, enseignante-chercheuse en sciences de gestion, EA COACTIS, Université de Saint-Etienne
Pierre-Antoine Landel, enseignant-chercheur en géographie-aménagement, UMR CNRS PACTE, Université Grenoble-Alpes
Alexandra Lapoutte, enseignante-chercheuse en sciences de gestion, EA COACTIS, Université Lyon 1
Christine Léger-Bosch, enseignante-chercheuse en économie et aménagement, INRAE Clermont-Ferrand
Maëllig Louesdon, étudiante en Master 2 de géographie, stagiaire du projet Frugal en 2020, Université de Caen Normandie
Gilles Maréchal, ingénieur de recherche du projet Frugal, UMR CNRS ESO, Université de Rennes 2
Christine Margetic, enseignante-chercheuse en géographie, UMR CNRS ESO, Université de Nantes
Maxime Marie, enseignant-chercheur en géographie, UMR CNRS ESO, Université de Caen Normandie
Tiffany Moreau, étudiante en Master 2 de géographie, stagiaire du projet Frugal en 2020, Université de Toulouse 2
Julien Noël, enseignant-chercheur en géographie, Gembloux Agro-bio Tech, Université de Liège
Amadis Obregon, étudiant en dernière année de formation d'ingénieur agronome, stagiaire du Projet Frugal en 2017, Agrocampus Ouest (Rennes)
Bernard Pecqueur, enseignant-chercheur en économie et aménagement, UMR CNRS PACTE, Université Grenoble-Alpes
Chloë Rochard, étudiante en Master 2 de droit, stagiaire du projet Frugal en 2017, Université de Nantes
Marine Rol, étudiante en quatrième année de formation d'ingénieur agronome de droit, stagiaire du projet Frugal en 2017, Agrocampus Ouest (Angers)
Séverine Saleilles, enseignante-chercheuse en sciences de gestion, EA COACTIS, Université Lyon 1
Nadia Sbiti, enseignante-chercheuse en aménagement urbanisme, EA GRIEF, Ecole Supérieure d'Architecture de Bretagne
Magali Talandier, enseignante-chercheuse en géographie-aménagement, UMR CNRS PACTE, Université Grenoble-Alpes
Louise Tissot, étudiante en Master 2 de géographie, stagiaire du projet Frugal en 2017, Université Lyon 2
Florian Le Villain, étudiant en dernière année de formation d'architecture, stagiaire du Projet Frugal en 2017, Ecole Supérieure d'Architecture de Bretagne
Elise Werthle, étudiante en Master 2 d'urbanisme, stagiaire du Projet Frugal en 2017, Ecole d'Urbanisme de Paris



Frugal research

Formes urbaines
et gouvernance alimentaire

www.projetfrugal.fr

TERRES EN VILLES
22 rue Joubert
75009 Paris

