POLYTECH
TOURS
Département
Aménagement et Environnement

Ecole d'ingénieurs
polytechnique
de l'université de Tours

UNIVERSITÉ
FRANÇOIS - RABELAIS
TOURS

CITERES
UMR 6173
Cités, Territoires,
Environnement et Sociétés

Equipe IPA-PE
Ingénierie du Projet
d'Aménagement, Paysage,
Environnement

Projet de Fin d'Etudes

LA COOPERATION ENTRE ELUS ET PORTEURS D'INITIATIVES AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION DURABLE ET LOCALE

Le cas de la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil

BALLET Marine
DOTSEY Christine Kotoko
MARTIN Dora

2014-2015

Directeur de recherche :
SERRANO José

LA COOPERATION ENTRE ELUS ET PORTEURS D'INITIATIVES AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION DURABLE ET LOCALE

Le cas de la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil

Directeur de recherche :
SERRANO José

Auteurs :
BALLET Marine
DOTSEY Christine Kotoko
MARTIN Dora

Année 2014-2015

AVERTISSEMENT

Cette recherche a fait appel à des lectures, enquêtes et interviews. Tout emprunt à des contenus d'interviews, des écrits autres que strictement personnel, toute reproduction et citation, font systématiquement l'objet d'un référencement.

L'auteur (les auteurs) de cette recherche a (ont) signé une attestation sur l'honneur de non plagiat.

FORMATION PAR LA RECHERCHE ET PROJET DE FIN D'ETUDES EN GENIE DE L'AMENAGEMENT

La formation au génie de l'aménagement, assurée par le département aménagement de l'Ecole Polytechnique de l'Université de Tours, associe dans le champ de l'urbanisme et de l'aménagement, l'acquisition de connaissances fondamentales, l'acquisition de techniques et de savoir-faire, la formation à la pratique professionnelle et la formation par la recherche. Cette dernière ne vise pas à former les seuls futurs élèves désireux de prolonger leur formation par les études doctorales, mais tout en ouvrant à cette voie, elle vise tout d'abord à favoriser la capacité des futurs ingénieurs à :

- Accroître leurs compétences en matière de pratique professionnelle par la mobilisation de connaissances et de techniques, dont les fondements et contenus ont été explorés le plus finement possible afin d'en assurer une bonne maîtrise intellectuelle et pratique,
- Accroître la capacité des ingénieurs en génie de l'aménagement à innover tant en matière de méthodes que d'outils, mobilisables pour affronter et résoudre les problèmes complexes posés par l'organisation et la gestion des espaces.

La formation par la recherche inclut un exercice individuel de recherche, le projet de fin d'études (P.F.E.), situé en dernière année de formation des élèves ingénieurs. Cet exercice correspond à un stage d'une durée minimum de trois mois, en laboratoire de recherche, principalement au sein de l'équipe Ingénierie du Projet d'Aménagement, Paysage et Environnement de l'UMR 6173 CITERES à laquelle appartiennent les enseignants-chercheurs du département aménagement.

Le travail de recherche, dont l'objectif de base est d'acquérir une compétence méthodologique en matière de recherche, doit répondre à l'un des deux grands objectifs :

- Développer toute ou partie d'une méthode ou d'un outil nouveau permettant le traitement innovant d'un problème d'aménagement
- Approfondir les connaissances de base pour mieux affronter une question complexe en matière d'aménagement.

Afin de valoriser ce travail de recherche nous avons décidé de mettre en ligne les mémoires à partir de la mention bien.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à adresser nos remerciements aux personnes qui nous ont aidé dans la réalisation de ce projet de fin d'étude.

En premier lieu, nous remercions José Serrano, ingénieur agronome, maître de conférences en aménagement et urbanisme au département aménagement de l'école polytechnique de l'université de Tours. En tant que directeur de recherche, il a su nous guider dans notre travail et nous a aidé à trouver des solutions pour avancer.

Nous remercions également Jean-François Julou, coordinateur à l'association Alter'énergies, pour le temps qu'il nous a accordé et ses conseils avisés.

Par la suite, nous tenons à remercier nos partenaires du Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine Wilfrid Combadière, chargé de mission agriculture durable et forêt, Florence Busnot-Richard, chargée de mission énergie-climat et Emmanuelle Crepeau, chargée de mission éducation, pour le temps qu'ils nous ont accordé et leurs subjections toujours plus pertinentes.

Puis, nous adressons nos remerciements à tous les participants des ateliers et les personnes que l'on a pu rencontrer lors de nos entretiens, pour l'intérêt qu'ils ont porté à notre travail et leur participation active à toutes les animations proposées.

Merci également à :

- Amélie Gay, stagiaire à Alter'énergies, pour toutes les informations qu'elle a partagées avec nous ;
- Natacha et Sarah de l'association Atable pour leur partage d'expérience ;
- Mélanie Fauconnier du Pôle Alimentation de l'Université de Tours ;
- nos camarades de promotion qui ont accordé du temps pour la préparation des ateliers ;
- Cathy Savourey et Sabine Guitel, professeurs associées pour leurs précieux conseils d'animations des ateliers.

SOMMAIRE

INTRODUCTION 9

PARTIE 1 : TENDRE VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE ET PLUS LOCALE, UN OBJECTIF AMBITIEUX POUR LES TERRITOIRES LOCAUX 15

A. CONCEPTUALISATION DE L'ALIMENTATION DURABLE ET LOCALE 16
1. Qu'est-ce qu'une alimentation durable ? 16
a. Retour sur la notion de durabilité 16
b. Définition d'une alimentation durable 17
2. Qu'est-ce qu'une alimentation locale ? 18
a. L'alimentation locale : un concept géographique 19
b. L'alimentation locale : une perception par les consommateurs 20
c. L'alimentation locale : un élément identitaire 21
3. Réunir les concepts de durabilité et de proximité pour aboutir à la définition de l'alimentation durable et locale 22
B. DES ENJEUX MAJEURS A LA FOIS GLOBAUX ET LOCAUX 23
1. La réduction de l'impact écologique 23
a. Diminution de la pression sur les ressources 23
b. Diminution des émissions de GES 25
c. Préservation de la biodiversité 26
d. Paysages 26
2. La reconquête de la confiance du consommateur envers la qualité des produits 27
a. Une réponse à un affaiblissement de la confiance des consommateurs 27
b. L'alimentation durable et locale, un gage de qualité gustative pour les consommateurs 27
c. L'alimentation durable et locale, un gage de qualité sanitaire 28
d. L'identification par les labels, un moyen de restaurer cette confiance 29
3. Le soutien à l'économie locale 29
4. La création de liens sociaux 30
a. Producteur-consommateur 30
b. Producteur-producteur 31
c. Consommateur-consommateur 31
5. Le maintien d'une identité alimentaire 31
6. La participation à la sécurité alimentaire 33
C. DES CONSEQUENCES DIRECTES SUR LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DES CONSOMMATEURS 35
1. Une modification de l'assiette 35
a. Manger mieux et un peu moins 35
b. Trouver un nouvel équilibre entre protéines animales / végétales 36
c. Réduire le calcium apporté par les produits laitiers 38
2. Un changement des modes de consommation 38
a. Consommer local 39
b. Consommer des produits de saison 41
c. S'orienter vers des « productions écologiques » 41

d. Gaspiller moins recycler plus 42
D. LES FREINS A L'ALIMENTATION DURABLE ET LOCALE 43
1. Le facteur socio-culturel 44
2. Le facteur prix 44
E. LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE, UNE CONDITION SINE QUA NONE 45
1. Retour sur la notion de gouvernance 46
a. Définition de la gouvernance 46
b. Les composantes de la gouvernance : le réseau et la participation 47
2. L'absence de gouvernance alimentaire, un frein à la mise en place d'actions communes et cohérentes 48
a. Le système alimentaire actuel ou le système agro-industriel 48
b. Le jeu d'acteurs dans le système agro-industriel 49
3. Vers une gouvernance alimentaire 53
a. Les principes mise en place de la gouvernance alimentaire 53
b. Deux exemples de stratégies alimentaires 54

PARTIE 2 : ETUDE DE CAS : TENDRE VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE ET PLUS LOCALE SUR LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS DE BOURGUEIL 57

A. ETAT DES LIEUX : UN TERRITOIRE A CULTIVER 58
1. Un territoire riche d'initiatives 60
a. Répartition des initiatives de la CCPB dans le système alimentaire « local » 60
b. Analyse thématique des initiatives de la CCPB 66
2. Un jeu d'acteurs ramifié 68
a. Des proximités géographiques 68
b. Des liens déjà existants entre les acteurs à travers leur activité mais aussi leur consommation personnelle 71
B. NOTRE EXPERIENCE : PLANTER LES GRAINES D'UNE POSSIBLE COOPERATION 75
1. Définir les thèmes d'une possible coopération 77
a. L'alimentation dans la CCPB : de quoi parle-t-on ? 77
b. Définir ensemble des axes prioritaires de réflexion 81
2. Vers de nouvelles coopérations ? 82
a. Des pistes de coopérations majoritairement orientées autour du thème de l'éducation 83
b. Un impact sur le réseau d'acteurs initial à pondérer 86

CONCLUSION 91

Introduction

La FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, a estimé que la production agricole devra augmenter de 70% d'ici 2050 pour nourrir 9,1 milliards de personnes. Mais à l'avenir, comment répondre à cette demande alimentaire croissante sans exercer une pression trop forte sur les ressources nécessaires à la production agricole ?

La réponse passe par une mutation des modes de production mais aussi inévitablement par une évolution des modes de consommation. Mais comment agir sur les pratiques alimentaires des consommateurs ? Et surtout qui doit le faire ? Est-ce le rôle des pouvoirs publics ? Ou cela doit-il venir des consommateurs eux-mêmes et d'une prise de conscience collective ?

Toutes ces questions posent en réalité le problème de la gouvernance. Le système alimentaire actuel étant globalisé et dicté par les impératifs économiques des grandes firmes de l'agroalimentaire et par les réglementations nationales ou européennes, il n'existe donc pas ce qu'on pourrait appeler une « gouvernance alimentaire ». Et ce modèle montre aujourd'hui ses limites face aux grands enjeux écologiques et sociaux de demain.

En réponse à ce constat, les initiatives publiques ou privées se multiplient à l'échelle locale. Ce retour à un système alimentaire de proximité se justifie à la fois par des raisons écologiques, sociales et identitaires. En effet, même si nous remarquerons par la suite qu'il existe des incohérences, ce retour à une alimentation locale est un moyen de répondre aux critères du concept de durabilité tout en restaurant la confiance du consommateur envers ce qu'il mange et en prenant en compte la dimension culturelle inhérente à l'alimentation.

Mais qui porte ces initiatives au niveau local ? S'agit-t-il d'actions isolées ou existe-t-il une mise en réseau des acteurs engagés sur les territoires locaux ? Et si elle n'existe pas, serait-elle facilitatrice? Et enfin, quel est le rôle des collectivités locales dans ces systèmes alimentaires de proximité? C'est finalement à toutes ces questions de gouvernance et de jeux d'acteurs que nous tenterons de répondre tout au long de ce projet de recherche.

Initialement, notre sujet de recherche traitait de la question de l'autonomie alimentaire des territoires mais après un travail de redéfinition en accord avec les partenaires du projet, à savoir le Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine et l'association Alter'énergies, celui-ci a beaucoup évolué. Nous avons cependant respecté l'impératif de départ qui était de se baser sur les hypothèses d'Afterres2050, un travail prospectif proposant un scénario soutenable pour l'agriculture et l'utilisation des terres en France à l'horizon 2050. Les hypothèses proposées par Afterres2050 portent par exemple sur la part de protéines animales dans l'assiette ou encore le gaspillage alimentaire.

Finalement, après un travail de redéfinition et de précision, nous avons abouti sur le sujet de recherche suivant:

« La coopération entre élus et porteurs d'initiatives au service d'une alimentation plus durable et plus locale sur la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil. »

Comme énoncé, notre travail porte principalement sur le principe de coopération car nous sommes parties d'une hypothèse simple, celle qu'un système alimentaire durable et de proximité ne pouvait se mettre en place sans l'implication d'un ensemble d'acteurs. Le terme de coopération semble donc tout indiqué car il est défini comme « un mode d'organisation sociale qui permet à des individus ayant des intérêts communs de travailler ensemble avec le souci de l'objectif général » (Dictionnaire Toupie). De plus, après un tour d'horizon des initiatives en France mais aussi à l'étranger il nous est apparu que le succès de certaines d'entre elles reposait sur cette coopération multi-acteurs, et non sur la mise en place d'une politique publique top-down[1]. C'est aussi pourquoi nous avons préféré la notion de coopération à celle de participation qui est, elle, définie comme « un moyen permettant aux citoyens de contribuer aux décisions concernant une communauté » (Dictionnaire Toupie). Le niveau de partenariat est donc bien plus fort.

Concernant l'objectif général de notre travail, il est de tendre vers une alimentation à la fois plus durable et plus locale. Nous donnerons d'ailleurs une définition complète de ce que nous entendons par une alimentation durable et locale par la suite, car cela conditionne l'ensemble de notre travail. Mais revenons d'abord sur nos motivations. Tout d'abord nous avons choisi d'appliquer le principe de durabilité à l'alimentation car il est en cohérence avec les hypothèses d'Afterres2050. Effectivement, celles-ci ont vocation à donner des pistes d'actions aux consommateurs pour satisfaire les besoins alimentaires sur le long terme. De plus, il sous-entend de tendre vers une alimentation répondant à la fois à des enjeux écologiques, sociaux et économiques. Nous avons également choisi d'ajouter le critère du local car la proximité est un moyen de parvenir à un mode d'alimentation durable mais aussi car il permet de répondre à des enjeux d'ordre culturels et identitaires auxquels sont attachés les consommateurs. En réunissant les deux concepts de durabilité et de proximité, l'idée était donc d'avoir une vision globale des enjeux liés à l'alimentation sur un territoire déterminé.

Ce choix a pu être possible car notre projet porte sur un territoire géographiquement restreint, celui d'une intercommunalité. Pour ce qui est de notre étude de cas, elle porte spécifiquement sur la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil. Cette intercommunalité rurale d'environ 12 000 habitants est composée d'un total de neuf communes dans le département d'Indre et Loire. Autre particularité, elle se situe à l'intérieur du périmètre du Parc Naturel Loire-Anjou-Touraine. Le PNR a d'ailleurs choisi

[1] Aussi appelée politique descendante.

l'alimentation comme thème annuel, ce qui explique leur implication dans le projet.

Pour ce qui est des acteurs en interaction avec notre projet. Ce sont toutes les personnes et entités intervenant dans la chaîne alimentaire, et tout spécialement celles qui ont un lien direct avec la consommation. Il s'agit donc des distributeurs, des restaurateurs, des producteurs, des acteurs de la restauration collective, des associations et bien sûr des consommateurs eux-mêmes. Les élus sont aussi directement concernés car nous soulevons la question de la gouvernance mais aussi car ils peuvent avoir un impact direct sur l'alimentation dans le territoire à travers la gestion du foncier et des cantines scolaires par exemple. Pour notre étude de cas, comme nous nous trouvons aux prémices de la mise en place d'une nouvelle dynamique, nous avons donc choisi d'associer en priorité les élus et les porteurs d'initiatives. L'idée étant de former un groupe moteur sur le territoire.

L'alimentation étant une thématique transversale, nous nous trouvons à la croisée de plusieurs champs disciplinaires. Mais comme notre projet porte principalement sur les jeux d'acteurs, nous nous inscrivons majoritairement dans les champs de la sociologie, de la sociologie politique et de l'économie. Par ailleurs, nous n'aborderons pas l'angle nutritionnel et donc médical de l'alimentation. De la même façon, nous ne nous attarderons pas sur les techniques agronomiques.

En définitive, tout l'objet de notre démarche est de mettre en évidence les moyens de tendre collectivement vers une alimentation plus durable et plus locale et ce, malgré l'absence de système local organisé dans les territoires ruraux. C'est pourquoi notre problématique a été définie comme telle:

« Comment tendre vers une alimentation plus durable et plus locale sur la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil en l'absence de gouvernance alimentaire ? »

Nos hypothèses sont les suivantes :

Concilier alimentation durable et alimentation locale permet de répondre à des enjeux majeurs à la fois globaux et locaux.

La coopération entre les acteurs impliqués du territoire est le mode de gouvernance le plus adapté.

Les élus du territoire doivent être associés à la démarche.

Nous allons tenter de répondre à cette problématique en mettant en perspective notre cas d'étude dans un contexte plus global à travers un travail de recherche bibliographique. Mais nous tenions également à intervenir de façon concrète sur le territoire afin de tester nos hypothèses sur un cas précis, celui de la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil.

Dans un premier temps, cela se traduira par un état des lieux des initiatives déjà présentes sur le territoire en faveur d'une alimentation plus durable et plus

locale. Nous mettrons également en évidence les liens déjà existants entre les différents acteurs. Nous collecterons l'ensemble de ces informations par des entretiens mais aussi par la mise en place d'ateliers coopératifs. Ces temps d'échange auront un double enjeu. Le premier sera de compléter notre état des lieux car chaque acteur aura l'occasion de présenter son activité et de se situer géographiquement sur le territoire. Et le second sera plus ambitieux à savoir d'impulser une dynamique sur le territoire. En effet, à travers ces ateliers, nos objectifs seront également de faire du partage d'expériences, de créer un collectif moteur, de dégager des champs d'action qui font consensus pour enfin développer des pistes d'actions communes. L'idée n'étant pas, à ce stade, de passer à l'étape de la réalisation mais bien d'obtenir une « banque d'idées » qui pourra ensuite faire l'objet, nous l'espérons, d'un projet à plus long terme.

Notre rapport sera donc organisé de la façon suivante. Tout d'abord, nous démontrerons que tendre vers une alimentation durable et locale est un objectif ambitieux pour les collectivités locales. Pour cela nous reviendrons sur la définition d'une alimentation durable puis d'une alimentation locale. Cela nous permettra de proposer notre propre définition d'une alimentation alliant les deux concepts et de dégager les multiples enjeux associés. Puis nous traduirons de manière plus concrète les grands principes d'une alimentation durable et locale sur les pratiques des consommateurs. Cela nous permettra ensuite d'identifier les principaux obstacles à l'adoption de ces modes de consommation. Enfin, cette première partie se conclura par la question de la gouvernance. Nous démontrerons qu'il s'agit d'une condition sine qua none à la mise en place d'un système alimentaire durable et locale.

La seconde partie analysera notre étude de cas qui porte sur la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil. Nous présenterons tout d'abord un territoire à fort potentiel, à travers un état des lieux des acteurs présents et des initiatives existantes sur le territoire. Pour cela nous reviendrons sur les résultats des entretiens et des ateliers par différentes méthodes d'analyse. Ensuite, nous traiterons des thèmes proposés lors des ateliers et de leur priorisation afin de définir des axes prioritaires de réflexion. Pour finir cette étude de cas, nous étudierons les possibilités d'une future coopération sur le territoire en interprétant les pistes d'actions évoquées par les participants.

Nous conclurons enfin par une mise en perspective de nos résultats par rapport à notre problématique et nos hypothèses. Ce sera également l'occasion de les confronter avec les hypothèses du scénario Afterres2050.

PARTIE 1

Tendre vers une alimentation plus durable et plus locale, un objectif ambitieux pour les territoires locaux

A. Conceptualisation de l'alimentation durable et locale

1. Qu'est-ce qu'une alimentation durable ?

a. Retour sur la notion de durabilité

Par définition, la durabilité est le qualificatif de ce qui est durable c'est-à-dire « de nature à durer longtemps, qui présente une certaine stabilité, une certaine résistance » (Dictionnaire Larousse en ligne, consulté en 2014). À l'origine ce terme est donc essentiellement synonyme de pérennité.

Mais depuis les années 1980 il renvoie davantage au concept de développement durable. Ce dernier étant souvent utilisé de manière abusive et se retrouvant dans tous les discours, il a perdu de son sens premier. Il nous a donc semblé important de revenir sur ses fondements avant de pouvoir l'appliquer à la thématique alimentaire.

Le concept de développement durable, a été défini en 1987 par le rapport Brundtland comme étant « un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. Deux concepts sont inhérents à cette notion : le concept de « besoins », et plus particulièrement des besoins essentiels des plus démunis, à qui il convient d'accorder la plus grande priorité, et l'idée des limitations que l'état de nos techniques et de notre organisation sociale impose sur la capacité de l'environnement à répondre aux besoins actuels et à venir. » (Brundtland pour la Commission mondiale sur l'environnement et le développement de l'Organisation des Nations unies, 1987)

Ce concept repose sur trois piliers : la durabilité sociale, la durabilité écologique et la durabilité économique, rappelant les 3P (people, profit, planet) associés au concept international de « *sustainable development* ».

- → La durabilité sociale : « il s'agit de construire une civilisation de l'être fondée sur un partage plus équitable et la satisfaction des besoins matériels, fondements du développement humain » (F. Moore Lappé, 1976) ;
- → La durabilité économique : « il faut sortir d'une logique économique fondée sur les seuls critères de l'entreprise pour évaluer l'efficacité économique en termes globaux et instaurer un système mondial plus efficace (éviter les dettes, les détériorations de l'échange,...) » (F. Moore Lappé, 1976) ;
- → La durabilité écologique : « elle suppose la limitation de la consommation des ressources non renouvelables, la réduction de la pression des plus riches sur les ressources, l'amélioration de l'efficacité dans l'utilisation des ressources non renouvelables et renouvelables ». (F. Moore Lappé, 1976)

A ces trois piliers s'est ajouté plus récemment un enjeu transversal, celui de la gouvernance, indispensable à la mise en œuvre d'actions relatives au développement durable. Cette idée a notamment été développée par

Christian Brodhag qui indique que « si l'objectif est compréhensible, cette intégration des sphères sociales, économiques et environnementales, le triptyque du développement durable, pose des problèmes méthodologiques difficiles et nécessite de nouveaux cadres de décision que l'on a tendance à proposer comme le quatrième pilier du développement durable, sous un terme aujourd'hui consacré : la gouvernance » (Brodhag, 1999).

Ce besoin d'un cadre décisionnel a ensuite été appuyé lors du Sommet Mondial du Développement Durable qui s'est tenu du 26 août au 4 septembre 2002 à Johannesburg. Le plan d'action rédigé à la suite de ce sommet prévient la nécessité de « la mise en place à tous les niveaux d'un cadre institutionnel efficace du développement durable » de manière à « assurer le suivi des résultats du Sommet mondial pour le développement durable et relever les nouveaux défis du développement durable » (ONU, 2002, p.78).

Nous comprenons donc ici la nécessité d'intégrer la gouvernance à cette notion de développement durable mais également pourquoi il est indispensable que nous la traitions de manière à part entière ultérieurement.

b. Définition d'une alimentation durable

Lorsque l'on applique la notion de durabilité à l'alimentation, nous nous confrontons à de nombreux concepts.

Selon la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), une alimentation durable est « une alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, optimise l'usage des ressources naturelles et humaines » (FAO, 2010). Cette définition est conforme aux principes de la durabilité. En effet, elle comporte les trois dimensions inhérentes au développement durable : l'équité sociale, la protection de l'environnement et la viabilité économique.

Une alimentation durable est également définie comme une alimentation qui « intègre à la fois la capacité à assurer la satisfaction des besoins vitaux et les conditions d'une orientation du système alimentaire mondial vers le respect des trois piliers d'un développement durable » (Esnouf et al., 2011). Dans ces deux premières définitions nous retrouvons de manière explicite les 3 piliers du développement durable dans un objectif mondial de satisfaire les besoins des générations futures.

D'autres concepts orientent la définition d'alimentation durable vers une prise en compte de l'ensemble de la chaîne alimentaire. En effet, une étude du CREDOC (Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie) présente la chaîne alimentaire comme l'objet d'étude nécessaire à l'alimentation durable puisque c'est durant celle-ci qu'il y a « utilisation de ressources naturelles et production de déchets » (Mathe, 2009, p.26). On entend alors ici la chaîne alimentaire comme l'ensemble des actions

suivantes : « cultiver – produire – conditionner – transporter – distribuer – préparer – consommer – jeter » (Mathe, 2009, p.26). En ce sens, « l'alimentation durable implique une alimentation saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels, produite (agriculture), transformée (industrie) et distribuée (transport) tout en préservant l'environnement (terres, air, eau, climat) et les ressources naturelles (réserves d'eau, etc.), sans dénaturer (saveur, goût), et assurant la pérennité des producteurs et des sociétés » (Mathe, 2009, p.26).

Dans la continuité de cette prise en compte de l'ensemble de la chaîne alimentaire, l'alimentation durable « est entendue ici en tant qu'ensemble de pratiques, de la production à la consommation de biens alimentaires, économiquement viables, socialement soutenables et écologiquement responsables. » (Redlingshöfer, 2006).

Enfin, le gouvernement français définit l'alimentation durable comme « une alimentation de saison, qui privilégie les produits locaux issus d'une agriculture raisonnée, les circuits courts et le bio » (Ministère français de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014), l'agriculture raisonnée n'ayant pas de définition arrêtée comme peut l'avoir l'agriculture certifiée Bio. Il est ici davantage de moyens plutôt que de principes. Toutefois, il est intéressant de remarquer que les notions de « local » et de « circuits courts » sont mentionnées dans cette définition. On commence à percevoir le lien entre alimentation durable et territoire.

L'ensemble de ces définitions et la diversité de leurs origines nous permettent d'appréhender l'alimentation durable comme une alimentation qui respecte, tout au long de la chaîne alimentaire, les piliers fondamentaux du développement durable, grâce à différents modes de production et de consommation. De plus, elle ne pourra être mise en application sans avoir conscience de la multi-dimensionnalité de la thématique alimentaire.

2. Qu'est-ce qu'une alimentation locale ?

À la différence de l'alimentation issue de l'agriculture biologique, l'alimentation locale n'a pas de définition stricte, ni officielle.

Pour définir le terme d'alimentation locale, nous nous baserons sur des définitions ministérielles ou militantes puisqu'aucune définition n'a été trouvée dans l'état actuel par la recherche académique. L'approche par le concept géographique de la distance est finalement le seul consensus. Il est tout de même important de préciser qu'il est spécifiquement question de la distance entre les producteurs et les consommateurs.

« It is a geographical concept related to the distance between food producers and consumers. » (USDA, 2010, p.3). Outre l'approche par la géographie, l'alimentation locale est également définie à travers la perception des consommateurs.

a. L'alimentation locale : un concept géographique

L'alimentation locale renvoie à la consommation de produits conçus et transformés dans une espace géographique restreint. Le produit devant être consommé le plus près possible de son lieu de production.

« Le produit local se différencie du produit localisé par la proximité géographique qui existe entre l'activité de production et l'activité de consommation » (Merle et *al.*, 2012, p.2).

Par « proximité géographique », les chercheurs (Peters et *al.*, 2008) ayant travaillé sur le concept de l'alimentation local entendent une consommation aux environs immédiats du lieu de production. De là apparait la notion de distance, à la base de la définition de l'alimentation locale.

En géographie, la notion de distance peut être entendue comme l'intervalle séparant deux ou plusieurs lieux. « La distance est la marque d'une séparation, son franchissement nécessite obligatoirement une dépense énergétique. » (Tabarly, 2006)

Dans le cas de l'alimentation locale, il y n'a pas de définition stricte concernant la distance qui doit séparer les acteurs puisque « la notion de proximité géographique est contingente aux caractéristiques d'un territoire donné (étendue, topographie, accessibilité, etc.) » (Merle A. et *al.*, 2011).

En France, derrière le terme « local », il y a une variation de la distance allant de « de 80 à 100 km maximum » (Merle et *al.*, 2012, p.2), évoqués par les AMAP[2], à l'échelle nationale. Cette limitation diffère dans les pays anglo-saxons où, le consensus trouvé varie autour de 100 miles (soit 160 km). Une distance qu'on retrouve dans le mouvement *100 miles Diet* ou dans le mouvement *Locavore* (soit une distance variant entre 100 km et 200 km). Au-delà, l'alimentation locale, peut également renvoyer à un territoire administratif comme un département ou une région.

Les chercheurs anglo-saxons Ilbery et Maye parlent de « flexible localism » (Ilbery, Maye, 2006, p.365) pour définir cette pratique propre aux territoires cherchant à développer une alimentation locale.

Le terme « *flexible localism* » reflète l'incertitude qui existe derrière le mot « local » lorsque l'on parle d'alimentation locale. Le local peut référer à une distance entre les producteurs et les consommateurs (parfois distributeurs), mais peut également qualifier à la fois l'origine et la destination d'un produit dans un espace géographique donné. Tandis que d'autres vont rajouter une valeur temporelle à cette notion de distance.

[2] Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

« *Some businesses define local based on the maximum time that product is allowed to be in transit from the producer to the individual sales outlet*. » (USDA, 2010, p.7). Cette « souplesse » témoigne de l'absence de définition officielle.

Par ailleurs, la proximité géographique n'est pas l'unique composante de la définition de l'alimentation locale (Thompson et *al.*, 2008), puisque « local » peut également faire référence à un espace défini par les acteurs qui y vivent ou y travaillent, selon leur perception.

b. L'alimentation locale : une perception par les consommateurs

« Manger local » n'est pas uniquement une question de distance mais également une question de perception par les consommateurs. Ceux-ci caractérisent le « local » selon d'autres préoccupations, « les procédés de transformations » par exemple (Albisu, 2014, p.452).

Cependant, les perceptions dominantes renvoient à l'environnement, et en particulier, à l'univers de vie du consommateur. (Vidal, 2007)

Une étude de la CIRAD (2008) montre qu'on retrouve autant de définitions de l'alimentation locale qu'il y a de consommateurs. Cela est expliqué en partie par l'amalgame que font les consommateurs entre « acheter local » et « consommer local ». Dans le premier cas, les consommateurs interrogés font référence uniquement au lieu de distribution d'un produit. Tandis que dans le second cas de figure, il est question de s'approvisionner avec des produits à la fois fabriqués et distribués à proximité de chez soi.

« Plus simplement, les personnes interrogées définissent le local à la fois comme « ce qui est près », « ce qui est petit », « ce qui est artisanal »… » (Dury, 2008).

Un autre point abordé par l'étude est celle des limites géographiques. Ainsi, se nourrir localement signifie se nourrir avec des produits issus de la région où l'on se situe, c'est-à-dire un « produit du terroir d'ici » (Guiomar, 2012). De nouveau, la définition de l'alimentation locale va dépendre de l'environnement des consommateurs.

Nous obtenons des définitions à la fois floues et propres à chacun de l'alimentation locale.

Une autre approche pour définir l'alimentation locale est de partir des types de consommateurs qui la pratiquent. De là, on retrouve trois catégories : le « local construit », le « local hérité », le « local occasionnel ». (Vidal, 2008)

Catégories	Profils	Définition
« local construit »	Consommateurs engagés	Création de relations humaines en opposition à l'anonymat des GMS.
« local hérité »	Consommateurs natives d'une région	Faire perdurer des traditions et plus largement d'en conserver les marques, Importance de la proximité des relationnelle.
« local occasionnel »	Consommateurs sympathisants	Reconnaissance de la qualité des produits

Tableau 1 : Les différentes catégories de consommateurs, Source : Vidal, 2008

Nous noterons que les perceptions selon la catégorie de consommateur sont en réalité plus complexes puisque rares sont les individus se cantonnant à un seul groupe.

c. L'alimentation locale : un élément identitaire

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » Brillat-Savarin.

« Local food: Food produced, processed, and distributed within a particular geographic boundary that consumers associate with their own community. » (USDA, 2010, p.51).

C'est l'aspect identitaire de l'alimentation dont il est question ici. En effet, une des motivations à la base de la consommation locale est la sauvegarde des traditions (Merle A. et al., 2011). L'alimentation locale joue ainsi un rôle fondamental dans le processus de création d'un sentiment communautaire. Cette construction identitaire collective fait appel à des marqueurs relatifs à l'espace social alimentaire tels que : les savoirs, les usages, les goûts...

La sauvegarde d'un patrimoine culinaire local, d'un savoir-faire unique s'oppose à la standardisation de l'alimentation industrialisée. L'alimentation locale est ainsi vue comme un moyen de créer une identité « territoriale » pour le consommateur, en marquant son attachement à un territoire et à un patrimoine local.

Des marques sont ainsi créées en partenariat avec les collectivités territoriales afin d'associer le territoire et les produits locaux. L'objectif est de les rendre plus facilement identifiables.

Citons l'exemple de la marque Produit en Bretagne et sa campagne « Je ne mange pas ! Je relocalise. ». Le but de l'association étant de relocaliser les achats en région Bretagne. Cette démarche valable en Bretagne, l'est pour toutes les autres régions de France. Le point fort de l'association a été la

création de son label/logo qui facilite, autant sur le territoire breton qu'en dehors, la reconnaissance des produits effectivement produits en Bretagne.

La marque est devenue un moyen pour les bretons d'identifier les produits originaires de leur territoire et d'assurer une notoriété nationale aux productions bretonnes.

On peut donc dire que l'alimentation locale est une alimentation de proximité avec une forte valeur ajoutée identitaire. Au-delà, de cette définition, nous retenons que l'alimentation locale va avoir diverses définitions, en fonction des perceptions des consommateurs.

3. Réunir les concepts de durabilité et de proximité pour aboutir à la définition de l'alimentation durable et locale

Les concepts d'alimentation durable et d'alimentation locale sont globalement complémentaires. En effet, manger local va souvent de pair avec la consommation de produits de saison et cela peut être un moyen de réduire l'impact environnemental de son assiette. Cela permet par exemple de réduire les « kilomètres alimentaires » (Grolleau, 2010) et d'éviter ainsi l'achat de produits importés ayant voyagés en avion, ce qui est le moyen de transport le plus consommateur d'énergie. Manger local peut donc être un moyen de répondre aux exigences environnementales du développement durable.

Cela peut aussi être un moyen de se rapprocher des producteurs locaux et donc de favoriser les filières courtes pour leur permettre de mieux vivre de leur production. C'est d'ailleurs le premier argument avancé par les consommateurs adeptes des circuits courts, à hauteur de 66% (Chiffoleau, Prevost, 2012). Et ce phénomène répond à la fois aux exigences sociales et économiques d'une alimentation durable.

Il existe cependant des contradictions. Manger mieux, manger des produits du terroir, manger des produits labélisés ne signifie pas forcément diminuer l'empreinte écologique de son alimentation. En effet, un produit peut être produit, transformé et commercialisé localement sans pour autant que son bilan écologique lié au transport soit plus faible. Par exemple, un véhicule utilitaire léger qui transporte des colis (ce type de véhicule peut par exemple être utilisé par un producteur pour vendre ses produits au marché) va émettre en moyenne 1 000 g CO_2/t.km alors qu'un ensemble articulé de 40 tonnes transportant des marchandises sur une longue distance (ce type de transport peut être utilisé pour transporter des produits importés à une plateforme logistique de supermarché par exemple) va émettre 80 g CO_2/t.km. (Schlich et al, 2006). L'alimentation locale n'est donc pas toujours synonyme de durabilité écologique.

D'autre part, si produire plus près revient à produire moins et donc produire plus cher, cela ne pourrait qu'aller à l'encontre de la réduction des inégalités, condition nécessaire à un système alimentaire durable. En effet, consommer

local peut aussi signifier augmenter son budget dédié à l'alimentation (Delhommeau, 2009). Or beaucoup de ménages ont un niveau de vie trop faible pour se le permettre. Cela n'est donc pas en accord avec la dimension sociale de l'alimentation durable qui prône une équité d'accès aux ressources alimentaires.

Aboutir à une alimentation à la fois durable et locale représente donc un défi ambitieux car même si ces deux concepts peuvent se renforcer mutuellement, ils peuvent aussi être contradictoires. Nous avons cependant tenu à réunir les concepts de durabilité et de proximité car ils répondent à un grand nombre d'enjeux écologiques, sociaux, identitaires et économiques auxquelles doivent répondre les pratiques alimentaires de demain et que nous détaillerons dans la partie suivante.

Finalement, notre définition d'une alimentation durable et locale sera la suivante :

« Une alimentation durable et locale est une alimentation qui concilie préservation écologique, équité sociale, viabilité économique tout en étant au plus proche (par la distance et par le lien social) des consommateurs et en maintenant l'identité alimentaire du territoire. »

B. Des enjeux majeurs à la fois globaux et locaux

1. La réduction de l'impact écologique

a. Diminution de la pression sur les ressources

En matière d'écologie, le premier objectif est d'aboutir à une alimentation moins consommatrice des ressources que sont l'énergie, l'eau ou les sols. Il s'agit en effet d'une priorité car satisfaire nos besoins alimentaires est très consommateur sur ces trois postes.

Manger est l'un de nos besoins fondamentaux et quotidiens dont la satisfaction nécessite de l'énergie. En effet, toutes les étapes de la chaîne alimentaire ne sont envisageables sans une certaine consommation d'énergie. La culture de denrées agricoles, l'alimentation des animaux, la transformation, le conditionnement, le transport des produits alimentaires, etc., sont autant d'étapes qui induisent la consommation de ressources énergétiques. Cependant cette consommation d'énergie dépend de plusieurs facteurs tels que le mode de production agricole, le stockage des produits, la transformation ou encore le mode de transport.

En 2009, la consommation finale énergétique de l'industrie en France est de 32,7 millions de tonnes équivalent pétrole (Mtep), soit 21 % de l'énergie finale totale consommée en France. La même année, la consommation finale de l'industrie agroalimentaire s'élève au 3ème rang des secteurs industriels consommant le plus d'énergie avec 14,22 % de l'énergie consommée

(Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, 2014). La transformation des produits agricoles pour la consommation est donc fortement consommatrice d'énergie

Au niveau de la phase de transport, il faut savoir que l'acheminement des produits agricoles et alimentaires vers les points de consommation représente 17 % du fret ferroviaire et 20 % du trafic routier dans l'hexagone (Mousset et *al.*, 2012). Le transport est donc un autre poste important de dépense énergétique dans la chaîne alimentaire. Le transport d'une unité d'énergie de laitue entre la Californie et le Royaume Uni exige en carburant l'équivalent de 127 mêmes unités d'énergie. Celui d'une unité d'énergie d'asperge entre le Chili et New York en exige 73 (Millstone and Lang, 2002).

Il est donc important de prendre en compte ces consommations énergétiques pour proposer une alimentation durable. La transformation industrielle des denrées alimentaires est un levier sur lequel il est possible de jouer dans la cadre d'une alimentation durable. La consommation locale, elle, permet de réduire la distance parcourue par les aliments.

La production d'aliments nécessite également une quantité d'eau très importante. 3 500 litres d'eau seraient nécessaires à la satisfaction des besoins alimentaires quotidiens d'une personne (Wymann von Dach, Sommer, Wenger, 2006). Toutefois, la consommation d'eau pour la production alimentaire varie selon les conditions climatiques. Elle dépend également du régime alimentaire, les régimes à base de viande étant plus gourmands en eau que les régimes végétariens (Wymann von Dach, Sommer, Wenger, 2006). Selon la FAO, dans les pays occidentaux, « l'eau nécessaire pour produire notre nourriture quotidienne représente mille fois le volume d'eau que nous buvons chaque jour » (FAO, 2004). Le tableau ci-dessous élaboré par la FAO en 1997 présente des exemples des volumes d'eau nécessaires à la production d'une unité des principales denrées alimentaires. Nous pouvons voir que le bétail est l'aliment qui consomme le plus d'eau par unité alors que les céréales, les agrumes et les légumineuses, racines et tubercules consomment beaucoup moins d'eau.

Produit	Unité	Equivalent en eau en m^3 par
Bovins	tête	4 000
Montons et chèvres	tête	500
Bœuf frais	kg	15
Agneau frais	kg	10
Volaille fraîche	kg	6
Huile de palme	kg	2
Céréales	kg	1.5
Agrumes	kg	1
Légumineuses, racines et tubercules	kg	1

Tableau 2: Equivalent en eau des principaux aliments
Source : FAO, 1997 (www.fao.org/docrep/007/y4683f/y4683f07.htm)

La consommation d'eau variant énormément selon les aliments, le type de régime alimentaire choisi par les individus influera alors beaucoup sur les consommations en eau.

L'alimentation a aussi un impact fort sur la ressource sol. L'agriculture intensive a, en effet, participé en partie à l'érosion des sols, la réduction de la matière organique, la pollution, la salinisation, l'artificialisation, les glissements de terrain ou encore à la perte de biodiversité (Solagro, 2013). Selon le scénario Afterres 2050, « en Europe :

- 115 millions d'hectares sont touchés par l'érosion hydrique ;
- 42 millions d'hectares sont touchés par l'érosion éolienne ;
- 45 % des sols ont un taux de matière organique faible ;
- la biodiversité de plus de la moitié des sols européens est affectée par un ou plusieurs stress (agriculture intensive, compaction, érosion, perte de matière organique, pollution…) » (Solagro, 2013).

Une alimentation durable suggère donc de privilégier des pratiques agricoles exerçant moins de pression sur la ressource sol.

Les ressources en énergie, eau et sols étant limitées, l'alimentation durable et locale doit participer à la réduction de la consommation de ces trois ressources. Toutefois, cette consommation de ressources n'est pas le seul impact environnemental de la chaîne alimentaire.

b. Diminution des émissions de GES

Le second enjeu écologique est la réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES). En effet, l'alimentation est un grand poste émetteur de GES. Selon Afterres 2050, l'agriculture et l'alimentation (de la parcelle au traitement des déchets alimentaires) sont responsables de 36 % de ces émissions (Solagro, 2013).

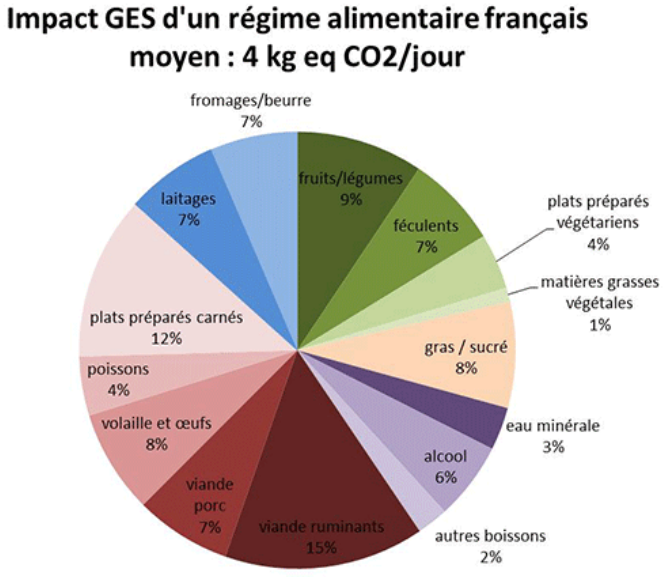


Figure 1 : Impact GES d'un régime alimentaire français moyen

Source : ADEME, www.ademe.fr/expertises/produire-autrement/production-agricole/chiffres-cles-observations

Même si l'on peut penser que les transports sont la principale cause d'émissions de GES c'est la phase de production qui pèse le plus sur les émissions de CO_2 (Laurence Demeulenaere pour le Commissariat général au développement durable, 2013). C'est pourquoi réduire les distances parcourues par les aliments ne suffit pas à affirmer leur « qualité environnementale » et qu'il est indispensable de réfléchir aux modes de productions agricoles pour concevoir une alimentation durable.

c. Préservation de la biodiversité

Certains espaces agricoles sont reconnus pour être des réserves de biodiversité et pour remplir de nombreux services dits écosystémiques. « Ces services représentent les « bénéfices » que nous tirons du bon fonctionnement des écosystèmes, et des agrosystèmes en particulier : recyclage des éléments nutritifs, reconstitution de la fertilité des sols, fixation du carbone, régulation des populations de ravageurs, pollinisation, tous « bienfaits » qui améliorent la productivité agricole » (Solagro, 2013, p.16).

Or, aujourd'hui, l'industrialisation des procédés agricoles, l'uniformisation des semences et des espèces animales ainsi que l'utilisation intensive de pesticides menacent cette biodiversité. Selon l'évaluation réalisée pour la période 2001-2006 dans le cadre de l'article 17 de la Directive Habitat a montré que plus de 50 % des habitats agricoles étaient dans un « état de conservation très défavorable » (Solagro, 2013, p.16). La majorité des habitats naturels situés dans l'espace agricole est donc en mauvais état de conservation.

Une alimentation durable suppose, par conséquent, de privilégier les pratiques agricoles tenant compte des écosystèmes, diversifiant les espèces cultivées ou élevées et limitant l'utilisation de pesticides.

d. Paysages

Enfin, la dimension paysagère est à prendre en compte. Elle a en effet un lien direct avec la production agricole car l'agriculture a historiquement façonné les paysages ruraux. Le processus de remembrement et la multiplication des openfields ainsi que l'urbanisation ont eu pour conséquences la disparition d'une partie des paysages bocagers. Ainsi, même si la notion de « beauté paysagère » est très subjective, on peut cependant considérer qu'une alimentation durable encourage les pratiques agricoles favorisant la diversité paysagère des territoires.

A travers cette étude sur les consommations de ressources, les émissions de gaz à effet de serre, la conservation de la biodiversité et des paysages, nous avons pu voir que l'alimentation avait un impact fort sur l'environnement notamment au niveau de la production et de la transformation. L'enjeu de l'alimentation durable et locale est donc de réduire cet impact environnemental.

2. La reconquête de la confiance du consommateur envers la qualité des produits

a. Une réponse à un affaiblissement de la confiance des consommateurs

Depuis les années 60, le « consommateur pur » (Fischler, 1990) est devenu « consommateur abstrait ». C'est-à-dire qu'auparavant le mangeur connaissait et reconnaissait ce qu'il mangeait, ses aliments avaient une origine facilement identifiable. Cette proximité était gage de confiance. En effet, « l'origine qui rassure est celle qui passe par le proche » (Delfosse, 2012). Mais depuis cette période, les produits alimentaires tendent à devenir des « OCNI : Objets Comestibles Non Identifiés » (Fischler, 1990). Cela a des conséquences sur le rapport de l'homme à son alimentation qui est aujourd'hui marqué par un effritement, une dislocation de la confiance du consommateur (Masson, 2011). Or cette question de confiance est une question particulièrement sensible en matière d'alimentation (Fischler, Masson, 2010).

Le second enjeu d'une alimentation durable et locale est de restaurer cette confiance du consommateur envers la qualité des produits. Nous distinguerons ici la qualité gustative des produits de leur qualité sanitaire.

b. L'alimentation durable et locale, un gage de qualité gustative pour les consommateurs

Selon les sondages, le goût reste le premier critère de choix d'un produit alimentaire pour 96% des consommateurs français (CREDOC, 2011).

Or la proximité géographique d'un produit est perçue comme un gage de qualité gustative d'un produit. En effet, les consommateurs associent l'alimentation locale à un mode de production à plus petite échelle, associée à la garantie de produits plus savoureux. (Merle, Piotrowski, 2012). La proximité peut également être synonyme de fraicheur. En effet, la fraicheur des produits locaux est assurée par la proximité géographique, le respect des saisons, la réduction du nombre d'intermédiaires et du nombre de manipulation (Merle, Piotrowski, 2012). Cependant, il ne faut pas oublier qu'initialement, le local est synonyme de proximité géographique et non pas de qualité. Il ne faut donc pas généraliser cette perception des consommateurs à l'ensemble des produits locaux.

La recherche d'un produit qui a un bon goût est également une motivation mise en avant par les consommateurs de produits en circuits courts (Prigent-Simonin, 2012). Cela peut être expliqué par une différence dans les critères de sélection des variétés. Même pour les espèces courantes comme la tomate, un agriculteur en circuit-court va davantage privilégier la qualité gustative, la couleur, la tendreté des variétés tandis qu'en circuit long, la bonne résistance au transport est le critère principal (Bressoud, 2009).

Par ailleurs, la recherche de goût est une raison évoquée par les consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique. 59 % d'entre eux

mentionnent un « meilleur goût », et 89 % évoquent la qualité et les saveurs comme raison de consommer ces produits (Baromètre CSA, 2010).

Choisir des produits issus d'un mode de production utilisant moins d'intrants chimiques ou encore réduire les distances entre lieux de production et lieux de consommation sont deux caractéristiques d'une alimentation plus durable et plus locales et permettent donc de garantir une certaine qualité gustative aux consommateurs.

c. L'alimentation durable et locale, un gage de qualité sanitaire

Une étude récente montre que deux tiers des Français estiment que la qualité sanitaire des produits est une priorité. Les risques alimentaires inquiétant le plus étant : les traitements des cultures (cités à hauteur de 54 %), la présence de bactéries sur les aliments (45 %) et les épidémies animales (32 %) (CREDOC, 2011). Et cette proportion a récemment augmenté. En 2009, 80,4% des Français considéraient l'avantage santé comme « déterminant » dans la qualité d'un aliment contre seulement 53% en 2006 (Ministère de l'alimentation et de la pêche, 2010) ; ce qui peut paraître contradictoire sachant que les normes n'ont jamais été aussi strictes, particulièrement depuis la réglementation européenne de 2006 appelée le « Paquet Hygiène ».

Ce phénomène peut être expliqué, en partie, par les récentes crises alimentaires (vache folle, poulet aux hormones, dioxine, listéria, etc.) qui ont hissé la sécurité sanitaire des aliments au niveau des préoccupations majeures des consommateurs, bien que certaines d'entre elles n'aient été que des fausses alertes (Cahuzac, 2007). En ce qui concerne la crise de la vache folle, elle ne s'est pas limitée à une crise de confiance relative à la qualité sanitaire de la viande. Elle a été « accompagnée de diverses prises de conscience, venant, elles aussi, ébranler un peu plus encore ce rapport de confiance du consommateur envers ce qu'il mange » (Masson, 2011).

En parallèle de la question de la sécurité sanitaire, les consommateurs ont pris conscience des effets de la « malbouffe », souvent synonyme d'alimentation industrialisée, sur la santé (obésité, maladies cardiaques etc.).

Tout l'enjeu est donc aussi de garantir une alimentation saine pour les consommateurs ce qui est, a priori, en accord avec les principes de l'alimentation durable et locale. En effet, comme nous l'avons définie, il s'agit d'une alimentation avec moins de pesticides, moins d'intrants etc.. Mais aussi une alimentation qui soit au plus juste des besoins nutritionnels des individus. C'est enfin une alimentation qui rapproche le producteur du consommateur, ce qui peut permettre de restaurer la confiance par le lien social.

d. L'identification par les labels, un moyen de restaurer cette confiance

L'émergence des labels est typiquement un moyen de restaurer la confiance des consommateurs envers la qualité de certains produits. Les références au bio et aux labels de qualité, types AOC ou label rouge, sont récurrentes et procurent un certain « confort » dans l'achat (« Je n'ai pas besoin de réfléchir, ça permet d'acheter rapidement et de penser que c'est bon pour ma famille et pour moi ») (Kessous, 2013).

Concernant le bio, les deux motivations d'achat sont le goût d'une part, la sécurité alimentaire et la santé d'autre part (Seguette, 2004). Les consommateurs considèrent donc bien qu'un produit bio est à la fois meilleur sur le plan gustatif et sanitaire.

On constate ce phénomène sur les produits issus de l'agriculture biologique mais aussi sur les produits revendiqués comme appartenant à un terroir. C'est le cas des produits labélisés AOC ou label rouge. Le consommateur les considère comme meilleurs au goût et plus sains car il s'agit de « produits d'origine », « traditionnels », « non transformés », « bruts » (Kessous, 2013).

Ce rapport de confiance instauré par les labels est aussi largement exploité par les entreprises de l'agroalimentaire pour augmenter leurs ventes. Il faut donc voir dans les labels un moyen de reconnaître des produits satisfaisant à des critères de qualité ou d'origine, mais il faut également avoir à l'esprit qu'il s'agit d'un outil de marketing. Par exemple, le terroir est couramment utilisé comme slogan car il réfère dans l'imaginaire des consommateurs à des produits de bonne qualité et naturels (Paquette, Lacassagne, 2008) et oriente donc leurs achats.

Enfin, il faut distinguer le label de l'étiquette. Il est aujourd'hui courant de retrouver des étiquettes rappelant tel ou tel label afin d'attirer les consommateurs vers des produits qui, en réalité, ne satisfont pas aux critères associés. Et cela peut d'ailleurs affecter la crédibilité des labels officiels. (Benoit-Moreau et al, 2010)

3. Le soutien à l'économie locale

La consommation de produits locaux est un moyen pour les consommateurs de participer au développement local par effet de levier sur l'économie locale. En effet, consommer local permet au consommateur de soutenir le producteur dans son activité. Cela vient du fait que les petites et moyennes entreprises s'approvisionnent davantage localement, leurs dépenses sont donc réinvesties sur le territoire, contrairement aux grosses structures de productions qui s'approvisionnent en matériel technologiques et produits chimiques auprès des multinationales. (Legault, 2013)

L'activité en vente directe permet de maintenir voire de créer de l'emploi sur le territoire. Cela permet également de créer de nouvelles activités sur les exploitations. Dans une interview pour l'association Agronomes et Vétérinaires

Sans Frontières (AVSF), Pascal Aubree, spécialiste des circuits courts au CIVAM-Bretagne (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) affirme que « pour un chiffre d'affaires donné, les circuits courts génèrent en moyenne 2 fois plus d'emplois directs que les circuits longs ».

Pour les consommateurs c'est un moyen de consommer de manière responsable autant sur le plan environnemental que social. L'approvisionnement auprès de producteurs locaux apporte un soutien aux paysans qui sont près de chez soi. Cette motivation solidaire pour soutenir les exploitations locales s'observe avec le nombre d'adhérents en AMAP ou de manière plus globale dans les systèmes avec un engagement contractuel (Merle et Piotrowski, 2012). En effet, ces systèmes de paiement par avance apportent une sécurité financière aux exploitants.

4. La création de liens sociaux

Au-delà de l'aspect économique, l'alimentation locale est considérée comme un moyen de faire de la cohésion sociale. (Commissariat général au développement durable, 2013).

Dans le cas de l'alimentation locale, différentes formes de liens se créent entre les acteurs : producteur-consommateurs, consommateur-consommateur, producteur-producteur.

a. Producteur-consommateur

La création et le renforcement du lien social entre producteurs et consommateurs sont essentiels. Le fait de rapprocher ces deux acteurs du marché permet d'engager un échange. Ces échanges étant de différents types : échanges de services, échanges de savoirs, échanges de produits, etc.. Ainsi, le producteur va pouvoir obtenir un avis direct sur la qualité de ses produits et s'adapter en conséquence. De l'autre côté, le consommateur pourra se renseigner sur le mode de production, les techniques, avoir des conseils, etc.

Cette communication qu'on qualifiera de « directe » est un moyen de développer la confiance envers les producteurs, dans un contexte de « crise de confiance » et de néophobie alimentaire. C'est un moyen pour le client de « mettre un visage derrière le produit ». Ce lien qui se crée entre le producteur et le consommateur, est repris par la grande distribution qui affiche des portraits de producteurs locaux partenaires du magasin.

Cet échange entre le producteur et le consommateur peut aller plus loin, puisque certains consommateurs se rendent ensuite sur les exploitations, aux visites de fermes ou participent aux travaux de la ferme. Dès lors, au-delà du lien social, un lien « affectif » peut se créer, entrainant une véritable relation de confiance entre producteur et consommateur (Atable, 2014).

b. Producteur-producteur

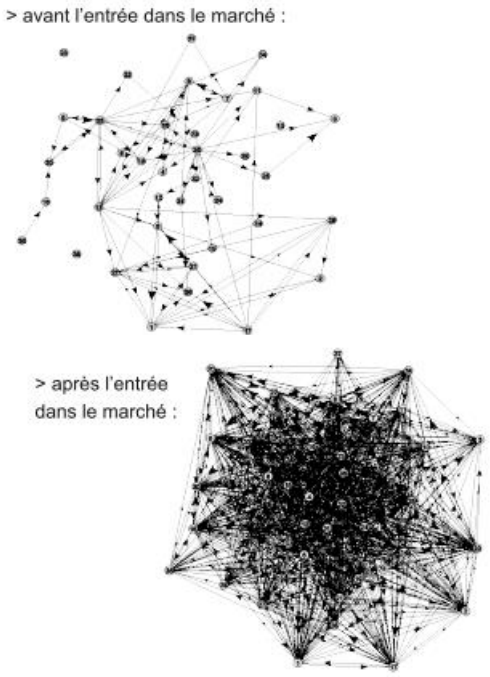


Figure 2 : Relation de dialogue professionnel entre membres d'un même marché de producteurs avant et après leur implication dans le marché.

Le lien social peut également se construire de producteur à producteur à travers la mise en place d'initiatives communes (AMAP, marché de producteurs, etc.). Ces regroupements de producteurs se font autour d'un partage de valeurs communes et crée là aussi une occasion d'échanger. Le lien social ici va avoir une plus-value, la professionnalisation des réseaux. Le producteur pourra bénéficier d'une entraide entre producteurs, ainsi que d'un partage d'idées.

Ces liens de coopération peuvent amener une réelle amitié qui va au-delà des pensées et des intérêts personnels. (Chiffoleau, 2008)

Cette représentation schématique (cf. figure 2) montre l'influence que peut avoir la participation à une initiative commune sur le réseau du producteur.

c. Consommateur-consommateur

Enfin, un lien social se crée entre les consommateurs dans ces circuits de proximité. Les raisons à cela sont à la fois les rencontres et le partage d'expériences.

« Dans le cas d'une AMAP, par exemple, les consommateurs viennent davantage pour partager que pour manger bio ou manger local » (Atable, 2014). Ils sont à la recherche de convivialité avant tout.

Cependant, l'objectif premier de ces rencontres est le partage de valeurs communes. « Consommer local c'est encourager une consommation « responsable » qui se base sur de nombreuses valeurs comme l'équité, la proximité, la solidarité…des notions qui vont de pair avec cette recherche de cohésion sociale » (Liproco, 2014).

5. Le maintien d'une identité alimentaire

Dans cette partie, l'intérêt sera porté sur la dimension identitaire de l'alimentation locale. On notera dans un premier temps qu'un produit local n'est pas nécessairement un produit du terroir, car il peut aussi s'agir de « produits banaux » produits localement et inversement de produits du terroir

produits dans un territoire éloigné (Guiomar, 2012). Il existe cependant des corrélations.

En effet, les ressources locales sont favorables à des types de production bien précis. Un consommateur soucieux de consommer des produits de son terroir, identifiés à un patrimoine et à une histoire, va par conséquent s'approvisionner dans un périmètre géographique réduit.

« Le terroir correspond à un espace géographique délimité, où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir, intellectuel ou tacite, collectif de production. [...] Les produits des terroirs sont donc reliés à leur lieu d'origine par un ancrage historique et des pratiques, des savoir-faire partagés et souvent en harmonie avec l'utilisation des ressources locales » (Guiomar, 2012). Cette définition du « terroir » a varié, passant de l'unité villageoise au sens plus large de province, campagne, territoire.

La notion de terroir est réapparue avec le terme « alimentation locale » depuis la décentralisation des régions dans les années 1980. Il s'est alors développé une identité patrimoniale particulière à chaque terroir.

« Les produits alimentaires peuvent assurer des fonctions de démonstration d'appartenance de l'individu à un groupe (culture, classe sociale, etc.), participer à la construction de l'identité d'un individu, permettre aux consommateurs de se différencier, en rejetant, par exemple, les codes mondiaux des grandes marques et en s'appuyant sur d'autres références (terroir, authenticité, éthique, exotisme, etc.). L'identité territoriale s'exprime à travers différentes actions, comme la manifestation d'un attachement culturel et identitaire fort, et à travers la consommation de produits alimentaires régionaux. » (Albertini et Bereni, 2013).

Cette conquête identitaire par l'alimentation trouve sens avec l'extension de l'étiquetage AOC, ou au travers de l'émergence des marques comme Produits en Bretagne, Nou la fé (produits de la Réunion) ou Marque Savoie. Cette affinité que les consommateurs ont envers leur région, permet d'orienter leur choix vers tel ou tel produit alimentaire.

De plus, cette alimentation est chargée d'une connotation affective mélangeant tradition, plaisir et convivialité. « La notion de terroir présupposant l'existence des liens forts des produits agricoles avec le territoire et les populations locales, il devient pertinent d'analyser comment se sont construits les liens symboliques et identitaires [...] ». (Guiomar, 2012)

Cette pratique de consommation permet une territorialisation ancestrale de l'alimentation. Il s'agit là d'un levier direct des collectivités locales dans le domaine de l'alimentation, qui est un vecteur de marketing territorial. Les différentes marques locales axent, en effet, leur marketing sur le lieu de fabrications de leurs produits. Mais pas uniquement. Pour assurer le maintien d'une identité alimentaire, elles misent également sur des caractères identitaires et affinitaires forts : traditions, savoir-faire, référence bien connues (la choucroute alsacienne, les crêpes bretonnes, ...). Le consommateur achète une marque régionale pour revendiquer son appartenance à sa

région. Il s'agit là d'un acte engageant, rassurant, qui permet de se distinguer avec fierté (Louis Lacube, directeur général de la marque 64). Au-delà de la question identitaire, c'est l'aspect touristique du terroir qui interpelle. Cette tradition, ici culinaire permet de découvrir un territoire.

Dans les différents enjeux de l'alimentation durable, le maintien de l'identité a grande importance, notamment concernant la perception de consommateurs. Cependant, un autre enjeu non négligeable est celui de la sécurité alimentaire qui est discuté à différentes échelles, mais surtout à l'échelle mondiale.

6. La participation à la sécurité alimentaire

En plus des dimensions environnementales, sociales et économiques, l'alimentation fait également l'objet d'un débat éthique.

« La définition de la sécurité alimentaire a évolué dans les trente dernières années. Si le droit à la nourriture était bien déjà présent dans la déclaration sur les droits de l'homme des Nations Unies de 1948, l'accent a été mis depuis sur la dimension éthique de la sécurité alimentaire, pour aboutir à la définition adoptée au Sommet mondial de l'alimentation en 1996 : la sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive, leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. Lorsque l'une des quatre dimensions manque, l'insécurité alimentaire transitoire ou chronique s'installe pour la population considérée. » (Dictionnaire Larousse, 2014)

En 1999, 5.8% de personnes dans le monde étaient rachitiques alors que 8.2% étaient obèses. On comptait également 2 milliards de personnes souffrant de sous-alimentation chronique. (Millstone et Lang, 2002)

Pour aider les populations les plus démunies face à la sous-alimentation, différents programmes d'aides alimentaires sont mis en place. C'est le cas du Programme Alimentaire Mondial (PAM) qui, en 2000, avait permis la distribution de 3,5 millions de tonnes d'aide alimentaire à 80 pays (Millstone et Lang, 2002). Ces importants programmes d'aide alimentaire sont toutefois à analyser avec précautions car ils sont susceptibles de modifier la structure des échanges mondiaux voire de rendre certains pays dépendants. De plus, une aide alimentaire trop importante peut faire baisser les prix des productions locales. (Millstone et Lang, 2002)

Aussi, un autre paradoxe est mis en avant par l'importance de la publicité quand on voit que quand 1$ est dépensé par l'OMS (Organisation Mondiale pour la Santé) pour tenter d'améliorer l'état nutritionnel de la population mondiale, 500$ sont dépensés par l'industrie alimentaire pour promouvoir des aliments transformés. (Millstone et Lang, 2002)

« Point n'est besoin de persuader les gens de manger, et pourtant l'industrie alimentaire dépense 40 milliards de dollars par an pour faire de la publicité pour ses produits. » (Millstone et Lang, 2002, p98)

La sécurité alimentaire à l'échelle nationale est également un enjeu fort. En 2012, en France comme dans le reste de l'Europe, on estime à moins de 5% la part de la population en situation de malnutrition[3] (Université de Sherbrooke, 2014), ce qui représente moins de 3,3 millions de personnes. Cette population est sous-alimentée du fait du coût de l'alimentation en France.

Pour pallier cette inaccessibilité à l'alimentation, plusieurs organismes et associations tels que les Banques Alimentaires, le Secours Populaire, les Restos du cœur ou encore la Croix Rouge Française, distribuent des aides alimentaires.

A titre d'exemple, le réseau des Banques Alimentaires est, en 2014, organisé en 10 régions qui couvrent le territoire français et composé de 102 banques et antennes. Ces entités réalisent ensuite un accompagnement alimentaires sous plusieurs formes : les épiceries sociales, les colis ou encore les repas partagés. En 2012, elles ont distribuées près de 100 000 tonnes de denrées. Ainsi, tout au long de l'année environ 1 400 000 personnes ont pu bénéficier de cet accompagnement (Réseau des banques alimentaires, 2014).

Durant l'année 2013-2014, avec l'aide de ses 2 090 centres de distribution, ses 118 associations départementales et ses 11 antennes régionales, 1 million de personnes ont été accueillies au sein de l'association des Restos du Cœur et 130 millions de repas ont été distribués (Restos du cœur, 2014).

Bien que toutes ces organisations soient nationales, la distribution et l'aide alimentaire se fait à l'échelle locale grâce à de nombreux bénévoles présents sur tous les territoires.

Tous les enjeux précédemment présentés montrent alors la complexité satisfaire les critères sociaux d'une alimentation durable et locale. Cela doit passer par une modification des pratiques alimentaires et des modes de consommation.

[3] Une personne est dite en phase de malnutrition modérée lorsque le rapport entre son poids et sa taille représente 70 à 80% du ratio normal. Une personne est dite en phase de malnutrition sévère lorsque le rapport entre son poids et sa taille est inférieur à 70% du ratio normal. (Source : La Croix Rouge)

C. Des conséquences directes sur les pratiques alimentaires des consommateurs

Aujourd'hui, on peut trouver n'importe quel aliment à toute période de l'année grâce à une importante diversité de produits disponibles en toute saison. Toutefois, ces évolutions augmentent les pressions que nous exerçons sur l'environnement. En effet, les trajets qu'effectuent les aliments se sont allongés, les produits sont davantage transformés et emballés. Enfin, les moyens de production consomment toujours plus de ressources et utilisent davantage de produits nocifs pour l'environnement.

Pour réussir à s'inscrire dans une logique d'alimentation durable et locale et répondre aux enjeux présentés précédemment, des modifications doivent être faites à deux échelles. Il est tout d'abord nécessaire de changer le contenu même de l'assiette. En effet, les régimes alimentaires adoptés actuellement doivent être revus dans des objectifs de durabilité. Ensuite et pour les mêmes objectifs, il est important d'effectuer des changements des pratiques de consommation.

1. Une modification de l'assiette

Pour se diriger vers un système d'alimentation plus durable qu'il ne l'est aujourd'hui, le consommateur peut envisager une modification de la composition de son assiette. En effet, avec une alimentation trop riche, une surconsommation de protéines animales et de produits laitiers, le contenu de l'assiette française actuelle ne s'engage pas dans cette direction. Au cours de cette réflexion sur le contenu de l'assiette nous nous baserons en partie sur le scénario Afterres2050, un scénario soutenable pour l'agriculture et l'utilisation des terres en France à l'horizon 2050, et ses hypothèses sur l'évolution de l'alimentation humaine (Solagro, 2013).

a. Manger mieux et un peu moins

Avant d'être un plaisir, manger est un besoin essentiel. En France comme dans la majorité des pays du Nord l'alimentation est devenue trop riche au niveau des calories comparée aux besoins nutritifs annoncés par les professionnels de la santé, soit en moyenne de 2400 à 2 600 calories par jour pour un homme adulte et de 1 800 à 2 200 pour une femme en fonction de sa taille, de son poids et de son niveau d'activité physique (selon l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)).

Cette modification de l'alimentation a joué un rôle dans le développement de maladies d'origines nutritionnelles comme le diabète, l'obésité ou les maladies cardiovasculaires. C'est pour répondre à un premier enjeu sanitaire que le contenu de l'assiette doit être modifié.

En effet, selon l'INCA (étude individuelle nationale des consommations alimentaires) (INCA2, 2006-2007), nous surconsommons des protéines et des sucres simples. Notre consommation de protéines se situe autour de 90g par jour et par personne alors que 52g seulement sont conseillés, l'apport de protéines est donc presque 2 fois supérieurs aux besoins. Nous consommons également en moyenne 25% de sucres en trop par rapport à nos besoins.

Face à ces surconsommations, le scénario Afterres2050 préconise tout d'abord une réduction de 25% sur notre consommation totale en protéines, c'est-à-dire passer de 90 à 70 g/j/personne pour un apport nutritionnel conseillé d'environ 50 à 60g pour un adulte. Ensuite, ramener de 14% à 11% l'importance du sucre dans les apports énergétiques revient à supprimer l'équivalent de 4 morceaux de sucre par jour sur les 20 ingérés aujourd'hui. Finalement un des objectifs vise à maintenir l'indice de masse corporelle au niveau de celui des années 2000.

Du point de vue environnemental, le rapport duALIne pour une alimentation durable (Esnouf et *al.*, 2011) met en avant la corrélation entre le nombre de calories consommées et l'impact carbone. La relation entre la consommation de calories journalière (en kcal/j) et l'impact carbone journalier de l'alimentation (en g eqCO2/j) est en effet proportionnelle. Plus l'apport énergétique est élevé, plus l'impact carbone sur l'environnement est fort.

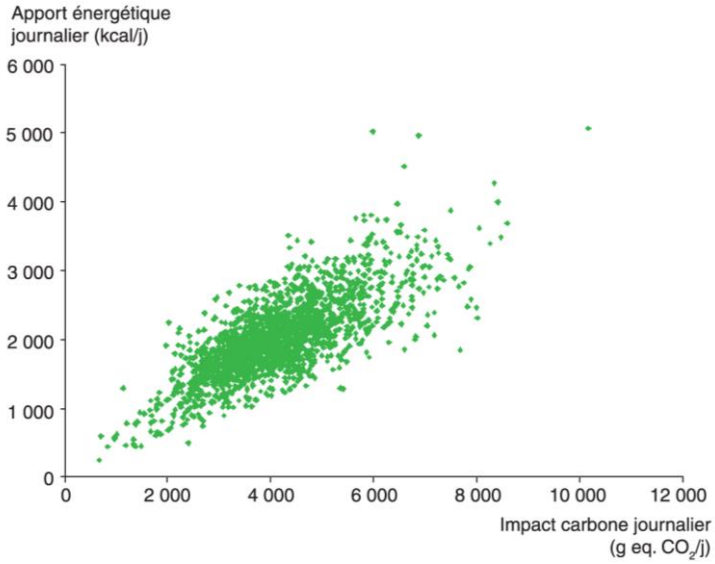


Figure 3 : Relation entre consommation de calories journalières (kcal/j) et l'impact carbone journalier de l'alimentation (g eqCO_2/j)

Source : Pour une alimentation durable – Réflexion stratégique duaALIne, Esnouf et al., 2011, p67

Réduire le nombre de calories consommées en France permettrait alors de répondre à des problèmes de santé publique comme l'obésité mais également de diminuer l'empreinte carbone de notre alimentation.

b. Trouver un nouvel équilibre entre protéines animales / végétales

Il n'existe pas de réel consensus sur la définition de l'équilibre alimentaire. La définition des groupes d'aliments conseillés tout comme les quantités ingérées dépendent des guides alimentaires développés par les groupes d'experts et

diffèrent selon les pays (Solagro, 2013). Cette multiplicité des guides alimentaires montre qu'il n'existe pas un seul régime alimentaire idéal mais met en avant le fait que de nombreuses combinaisons soient possibles. Les besoins nutritionnels peuvent, en effet, être couverts de plusieurs manières par différentes combinaisons d'aliments.

Cependant, d'un point de vue environnemental, l'impact de l'élevage est, depuis plusieurs années et pour plusieurs raisons, remis en cause. Dans un premier temps, l'importante surface agricole destinée à l'élevage et l'alimentation animale est mise en doute puisque 80% des terres arables en France servent à cultiver du fourrage pour les animaux et sont donc mis en concurrence directe avec l'alimentation humaine (Solagro, 2013). A noter que 930 kg de céréales sont nécessaires pour nourrir une personne pendant une année dans un régime à base de viande alors que seulement 180kg sont nécessaires dans un régime à base de céréales (Millstone et Lang, 2002).

Outre l'importante consommation de sols, l'élevage consomme aussi une forte quantité d'eau : quand 25L d'eau sont nécessaires pour produire 100g de blé, il en faut 25 000L pour produire 100g de bœuf (Millstone et Lang, 2002).

Pour finir, les aliments d'origine animale sont ceux dont la production entraine le plus d'émissions de gaz à effet de serre par calorie. L'élevage compte pour près de 15% des émissions de gaz à effet de serre d'origine anthropique (FAO, 2013).

Cette situation est donc lourde de conséquences sur l'environnement de par ses consommations d'eau et de sols mais également par ses émissions des GES. Du côté sanitaire, il est également important de noter que la trop forte consommation de protéines d'origine animale peut entraîner certaines maladies telles que les cancers, l'hypertension, l'ostéoporose ou la polyarthrite (Pan et *al.*, 2012).

La consommation de viande a également un impact important sur le porte-monnaie des ménages puisque, selon le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 25% du budget alimentation y serait consacré. La réduction de consommation de viande peut alors permettre de consacrer davantage de budget pour des fruits et légumes ou bien permettre l'achat de produits animaux de meilleure qualité qui sont souvent plus coûteux.

Les protéines animales représentent 62 % de nos apports en protéines, nutriments essentiels à notre alimentation. Cependant, leur suppression peut être compensée par l'apport en protéines végétales. Ces dernières peuvent être apportées par une association céréales-légumineuses (Solagro, 2013). En effet, dans de nombreuses cultures on retrouve ces mélanges qui apportent les éléments nutritifs nécessaires : semoule de blé et pois chiches au Maghreb, riz et lentilles en Inde, maïs et haricots rouges au Mexique, sarrasin et haricots blancs en Chine… (AREHN, 2009)

Le scénario Afterres2050 propose un nouvel équilibre protéines animales et végétales de 1/3 – 2/3. Soit une couverture de nos besoins protéiques par 38% de produits d'origine animale et 62% d'origine végétale. Couplé à la réduction

de la surconsommation comme expliqué précédemment, ce renversement conduit à une division par deux de la consommation de viande (Solagro, 2013).

c. Réduire le calcium apporté par les produits laitiers

Pour des raisons similaires à la consommation de viande, à savoir l'utilisation intensive de ressources, la consommation de produits laitiers est à diminuer.

De plus, les bienfaits nutritionnels de ces aliments sont sujets à débat. En effet, les conseils concernant la consommation de produits laitiers varient fortement selon les pays. En France par exemple, on conseille 900mg/j/personne alors qu'en Grande Bretagne on en conseille 700mg/j/personne. L'OMS conseille de limiter la consommation de produits laitiers à 500mg/j/personne (Solagro, 2013).

Tout comme une surconsommation de protéines animales, une surconsommation de calcium apporté par des produits laitiers animaux peut engendrer certains problèmes de santé. Pathologies cardio-vasculaires, problèmes ostéo-articulaires, troubles de la sphère Oto-Rhino-Laryngologique, troubles intestinaux, ou cancers peuvent être observés suite à une consommation trop importante de produits laitiers (Solagro, 2013).

Une proposition de fixer la consommation de produits laitiers à 200mg/j/personne a été faite dans le scénario Afterres2050, ce qui équivaut à la consommation de 1 à 2 produits laitiers par jour. Le scénario ajoute que « les produits laitiers n'ont pas le monopole du calcium : épinards, brocolis, noix, oranges, amandes, noisettes, dattes, sardines, sont d'excellentes sources de calcium, sans oublier l'eau » (Solagro, 2013, p.30).

2. Un changement des modes de consommation

Précédemment, il était question de modifier l'assiette pour parvenir à une alimentation durable. Toutefois, pour aller plus loin dans cette réflexion sur l'alimentation durable et locale, le choix des aliments et de leur quantité ne suffit pas, il est indispensable de développer la question des pratiques alimentaires des consommateurs.

En effet, le choix des produits alimentaires doit également se faire en fonction de l'origine (géographique, type de production) et du mode de vente. Les habitudes de consommation et de pratiques alimentaires doivent évoluer au sein même des ménages.

a. Consommer local

Comme nous avons pu le développé précédemment, la notion de consommation alimentaire locale renvoie à la consommation de produits conçus et transformés dans un espace géographique réduit. Le premier objectif est que le produit soit consommé au plus proche de son lieu de production, le second est de favoriser et faciliter les liens entre consommateurs et producteurs. Un mode de consommation local permet également le plus souvent de réduire les consommations d'énergie et les émissions de GES liées aux transports. Plusieurs modes d'achats sont alors proposés aux consommateurs pour répondre à ces enjeux.

Tout d'abord, il existe ce que l'on appelle les circuits courts. Ce sont des modes de commercialisation des produits agricoles qui s'exercent soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire (Liproco, 2014). Ils favorisent donc le lien entre le producteur et le consommateur. Toutefois, ces circuits courts peuvent également être utilisés pour l'importation de produits venant de l'étranger, du moment qu'elle ne se fait que par un seul intermédiaire maximum. Dans ce cas-là l'impact environnemental dû au transport du produit contrebalance l'effet durable du circuit court.

D'un autre côté, les circuits de proximité sont ancrés dans les territoires. Ce n'est pas le nombre d'intermédiaires qui compte mais la distance parcourue par les aliments. Ce mode de consommation permet alors de répondre aux enjeux suivants : la viabilité économique et la diminution de l'impact environnemental.

Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP), aidée par la structure associative *Alliance Provence* fondée le 10 mai 2001, visent à la fois à être circuit de proximité et circuit court. Elles sont destinées à favoriser l'agriculture paysanne et biologique, le principe étant « de créer un lien direct entre paysans et consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance » (Réseau AMAP). En 2012, on dénombrait près de 1 600 AMAP sur toute la France.

Ce modèle s'inspire des Teikei, un partenariat novateur entre consommateurs et producteurs développé au Japon dans les années 1960 (Chiffoleau, 2010).

> L'origine des Teikei :
>
> Dans les années 60, des mères de familles japonaises s'inquiètent de voir l'agriculture s'industrialiser avec un recours massif aux produits chimiques. Elles fondent alors en 1965 les premiers teikei (signifiant en japonais « coopération ou collaboration ») qui concernent d'abord des coopératives laitières. Le principe de fonctionnement est le suivant : en échange de l'achat par souscription de la récolte du paysan, ce dernier s'engage à fournir des aliments cultivés sans produits chimiques. (Chiffoleau, 2010)

Ce concept a ensuite été développé dans les pays anglophones sous la forme des CSA « Community Supported Agriculture » dans les années 80. (Chiffoleau, 2010)

> Les CSA sont apparus en 1985 dans la région de New York comme un moyen de répondre à la diminution importante du nombre d'agriculteurs et à une difficulté d'accès des populations à bas revenu à une alimentation de qualité. (Chiffoleau, 2010)

Une autre forme de regroupement de consommateurs et de producteurs a été créée en 2011, la Ruche qui dit oui ! Le principe de base est le même, rassembler producteurs locaux et consommateurs. Le gérant de la ruche gère un site internet sur lequel des producteurs installés dans un rayon de 250 kilomètres proposent leurs produits. Un minimum de commandes doit être atteint pour qu'une livraison soit possible. Ce minimum est d'ailleurs fixé par le producteur. Chaque semaine, le responsable de la Ruche diffuse en ligne une sélection de produits, les consommateurs font leur choix et sont livrés sur le lieu de la Ruche (Chéron, 2014).

Finalement, une autre façon d'acheter des produits locaux fait partie intégrante du paysage français : les marchés. Sur ceux-ci, les consommateurs peuvent trouver des producteurs locaux qui vendent de manière directe leur production. Le lien social est alors complet et les distances parcourues souvent limitées. Les ventes directes à la ferme sont également une solution efficace pour les consommateurs qui souhaitent acheter des produits dont ils connaissent l'origine. Finalement certains producteurs choisissent de se regrouper et d'ouvrir des magasins de producteurs qu'on appelle Points de Vente Collectifs (Chiffoleau, 2010).

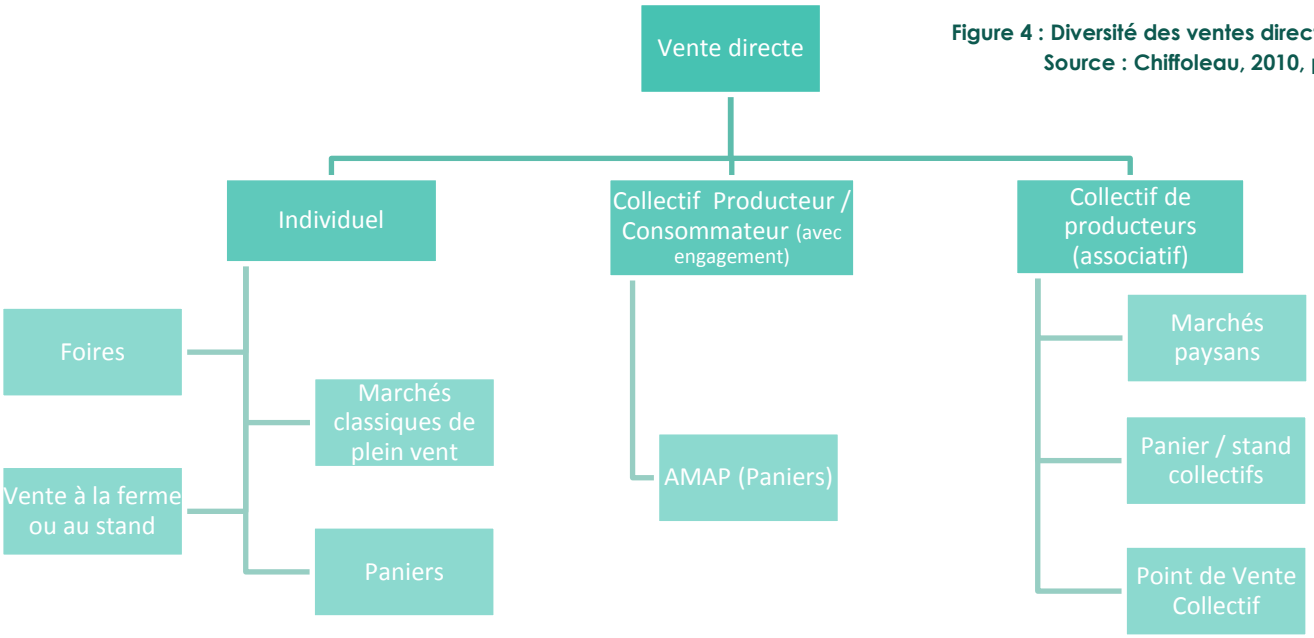


Figure 4 : Diversité des ventes directes
Source : Chiffoleau, 2010, p.6

b. Consommer des produits de saison

La consommation de produits de saison va de pair avec la consommation locale. Si les produits alimentaires achetés par le consommateur sont d'origine locale alors il sera probablement de saison. Toutefois, certains « des aliments produits localement mais « hors saison » sous serre chauffée pourront consommer plus d'énergie et rejeter plus de gaz à effet de serre que des produits importés de pays où ils sont cultivés en plein air, même en incluant le transport. A titre d'exemple, une salade cultivée en Allemagne, sous serre, en hiver aura un bilan en termes de CO_2 émis, de la production à la consommation, deux fois plus élevé que le même légume importé d'Espagne où il est cultivé en plein air (510 g $eqCO_2$/salade contre 240 g $eqCO_2$/salade) » (ADEME, 2012). Le non-respect de la saisonnalité a donc un impact fort en matière de consommation énergétique et d'émissions de GES.

La consommation de produits alimentaires de saison présente aussi d'autres avantages comme la réduction des coûts, ou l'amélioration du goût selon les consommateurs. Finalement, le respect du rythme des saisons en fait un acte écologique : en suivant le rythme naturel, le fruit ou le légume peut pousser sans besoin de traitement particulier.

D'après le mouvement des Colibris de Pierre Rabhi[4], « En quelques points, manger local et de saison, c'est :

- Garantir l'autonomie alimentaire, préserver les terres nourricières et l'activité des paysans à côté de chez soi
- Sauvegarder la biodiversité agricole et la spécificité des terroirs
- Encourager une économie locale et créer des emplois qui ont du sens
- Réduire le transport des produits et minimiser les changements climatiques
- Participer à une répartition équitable des richesses
- Favoriser la qualité alimentaire et vivre en bonne santé ».

c. S'orienter vers des « productions écologiques »

Les achats alimentaires peuvent s'orienter vers des productions locales et de saison sans pour autant qu'elles soient durables. En effet, la proximité et la saisonnalité des produits ne leur confèrent aucune garantie quant à la qualité environnementale de la production par exemple. C'est pourquoi, pour participer à une alimentation durable, il est nécessaire d'orienter sa consommation vers des productions respectueuses de l'environnement telles que le bio ou l'agriculture paysanne qui prennent en compte les enjeux écologiques présentés précédemment. En effet, l'agriculture intensive a

[4] Pierre Rabhi est un agriculteur, écrivain et penseur français. Il est l'un des pionniers de l'agriculture biologique et défend un mode de société plus respectueux des hommes et de la terre. Il est également fondateur du mouvement des Colibris

engendré une perte de biodiversité, une perte de la richesse minérale du sol, ou encore une érosion (Solagro, 2013, p.30). C'est pourquoi il est indispensable de prendre en compte les modes de production en favorisant des aliments qui viennent de l'agriculture biologique, de l'agriculture paysanne ou encore de la permaculture.

Selon l'INRA, « l'agriculture biologique constitue une forme de production agricole particulière, fondée sur des cahiers des charges qui refusent d'utiliser des produits chimiques de synthèse et respectent des principes éthiques comme la recherche de rapports socio-économiques plus équitables » (Poulain, 2013). Elle est soumise à une réglementation spécifique européenne applicable par tous les Etats membres et complétée par des dispositions nationales supplémentaires.

L'agriculture paysanne est une conception de l'agriculture portée par différentes organisations telles que les AMAP ou la Confédération paysanne. En France, elle est « régie » par La Charte de l'Agriculture Paysanne, finalisée en 1998 au colloque de Rambouillet organisé par la FADEAR (Fédération Associative pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural). Cette charte se décline en 10 principes et 6 thèmes et définit des orientations agricoles permettant aux paysans de vivre de leur travail. Selon celle-ci, « l'agriculture paysanne doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous. » (FADEAR, 2014, p.12)

La permaculture est une « conception consciente de paysages qui miment les modèles et les relations observés dans la nature, visant à obtenir une production abondante de nourriture, de fibres textiles et d'énergie pour satisfaire les besoins locaux » (Holmgren, 2002, p.3). Autrement dit, la permaculture se voit comme « l'utilisation d'une approche systémique et de principes de conception permettant d'organiser efficacement un cadre pour la mise en place d'une culture permanente » (Holmgren, 2002, p.3).

Ces modes d'agriculture permettent donc de répondre à des enjeux d'ordre environnemental. L'agriculture paysanne et la permaculture sont, en plus, des systèmes de productions souvent associés à un système de vente directe.

d. Gaspiller moins recycler plus

On ne pourrait aborder la question de la durabilité des systèmes alimentaires sans parler des pertes et du gaspillage. Selon la FAO, « les pertes alimentaires correspondent à la diminution de la masse des denrées alimentaires comestibles constatée dans le segment de la chaîne alimentaire où sont précisément produits des aliments comestibles destinés à la consommation humaine » (FAO, 2012). Le gaspillage est quant à lui définit par le dictionnaire

Larousse comme l'action de faire « un mauvais emploi de quelque chose, de telle sorte qu'il se perd en partie » (Dictionnaire Larousse, 2014).

Les changements socio-économiques des systèmes alimentaires des pays du Nord sont les causes d'une hausse du gaspillage et des pertes à travers notamment l'industrialisation de la production alimentaire. Mais la distribution et la restauration domestique restent les phases de la chaîne alimentaire qui en engendrent le plus.

Le scénario Afterres2050 annonce, à partir de chiffres de la FAO de 2011, une quantité de 190kg de gaspillage alimentaire par an et par personne entre la sortie de la ferme et l'estomac (Solagro, 2013). Selon ce même scénario, bon nombre de ces pertes peuvent être évitables dans différentes étapes. Au cours de la production, peu de pertes sont à déclarer dans les pays industrialisés. Pour ce qui est de la transformation, 50kg/an et par personne sont gaspillés du fait de ruptures dans la chaine du froid ou de la standardisation des aliments. Les pertes estimées dans l'étape de la distribution atteignent près de 30 kg/an/personne ; ces pertes sont pour la plupart dues à la destruction des produits périmés non vendus. Enfin, 110kg/an/personne sont gaspillés à l'étape de la consommation, ce qui représente les pertes directes à l'assiette (Solagro, 2013).

La problématique du gaspillage est donc à prendre sérieusement en compte si l'on veut pouvoir parler de systèmes alimentaires durables. Les hypothèses d'Afterres conseillent dans un premier temps de réduire de 60% les pertes évitables, c'est-à-dire les pertes liées aux aliments jetés alors qu'ils étaient consommables sur l'ensemble de la chaîne. Ensuite, le scénario propose le recyclage des pertes inévitables, comme les épluchures par exemple, en les valorisant par la production d'énergie ou par l'utilisation sous forme d'engrais ou de compost.

Des conseils peuvent être suivis pour réduire en partie les pertes évitables. L'achat de quantités justes nécessaire à l'alimentation pour une certaine période permet alors de ne pas laisser s'abimer les produits non consommés. D'autre part de nombreuses solutions sont proposées pour valoriser les déchets organiques telle que la méthanisation qui permet, avec la dégradation de la matière organique, de créer un biogaz une énergie renouvelable, substituable aux énergies fossiles.

D. Les freins à l'alimentation durable et locale

Comme nous l'avons exposé dans la partie précédente, une alimentation durable et locale implique des modifications importantes dans le quotidien des consommateurs, à la fois dans la composition de leurs repas et dans leurs modes de consommation. Or la généralisation de pratiques alimentaires plus durables et plus locales se heurte à des obstacles car, même si le consommateur se sent concerné par les enjeux écologiques ou sociaux que

nous avons soulevés précédemment, d'autres facteurs influencent ses choix alimentaires.

Nous nous attarderons ici sur les facteurs socioculturels et économiques car, après recherches, ils sont apparus comme étant les freins les plus importants.

1. Le facteur socio-culturel

L'environnement social et culturel d'un individu influence considérablement ses pratiques alimentaires. En effet, l'acte de manger n'est pas uniquement la satisfaction d'un besoin biologique, il se trouve au carrefour de l'affectif, du culturel et du social (INPES, 2005).

Nos comportements alimentaires sont déterminés par des modèles auxquels nous nous identifions dès notre plus jeune âge. Les traditions familiales, les croyances, la religion, les valeurs transmises ou encore l'éducation sont autant de facteurs qui influencent notre rapport à l'alimentation (Roudaut, Lefrancq, 2005).

Par la suite, l'alimentation est également un vecteur d'identité et de communication. Elle permet de marquer ses différences par l'identification ou par l'opposition à un groupe social (INPES, 2005). Le rapport à la nourriture sera donc différent selon la classe sociale, le milieu professionnel ou encore le niveau de vie. Si les repas sont régulièrement pris à l'extérieur, par exemple à l'école, au travail ou au restaurant, le contexte social est d'autant plus déterminant (Devine, 2003).

Autre facteur essentiel, et particulièrement en France, le patrimoine alimentaire. Les études sur les comportements alimentaires des français tendent vers la même constatation, la France reste une terre de gastronomie et les français restent profondément attachés à leur culture culinaire (Martigny, 2010). Sachant que les aliments à base de viande ou à base de lait sont largement représentés dans les plats traditionnels, nous pouvons alors nous demander si les français sont prêts à réduire leur part de protéines d'origine animale.

Le contexte familial, l'appartenance à un groupe social ou encore l'attachement à un patrimoine culinaire peuvent donc constituer des obstacles à l'adoption d'une alimentation plus durable et plus locale. Ce phénomène est appelé « résistance alimentaire » (Ronzon, 2011).

2. Le facteur prix

Pour 62% des français, le prix constitue un obstacle à l'achat de produits locaux (Ipsos, 2014). Il en est de même pour les produits issus de l'agriculture biologique. Un prix trop élevé est la première raison de non achat pour les

« consommateurs occasionnels » ou les « non-consommateurs », à hauteur de 77% (CSA, 2005).

Mais cet argument est-il valable ? Les produits considérés comme écologiques ou locaux sont-ils réellement plus chers à l'achat ?

Concernant le bio, une étude sur 1 100 produits montre qu'un produit issu de l'agriculture biologique coûte en moyenne 58% plus cher qu'un produit conventionnel de même marque (Linéaires, 2011). Il s'agit donc d'un réel surcoût pour les ménages. Mais cette différence de prix tend à baisser, notamment car les ventes de produits bio ont triplé ces trois dernières années (Agence Bio, 2011). En effet, la même étude en 2009 révélait une différence de prix de l'ordre de 72% (Linéaires, 2009). Elle a donc baissé de 14 points en deux ans.

Concernant les produits locaux, il est difficile d'estimer la différence de prix avec les produits conventionnels issus de la grande distribution car cela dépend entièrement de la situation géographique. La définition d'un produit local est aussi très différente d'une étude à une autre, il n'y a pas d'uniformisation dans les rayons d'approvisionnement considérés. Cependant, dans le cas des circuits courts, l'avantage pour le consommateur semble être de bénéficier d'un meilleur rapport qualité-prix. Mais comme il y a une perte des avantages comparatifs, les produits sont souvent plus chers que les produits en circuits longs. Leur consommation suppose donc de consacrer une plus grande part de son budget à l'alimentation (Delhommeau, 2009).

Le prix constitue donc bien un frein à la généralisation d'un mode de consommation plus durable et plus local, surtout pour les ménages les plus modestes. Consommer bio et local demande encore à l'heure actuelle un effort financier de la part des consommateurs. L'achat de ce type de produit est induit par des motivations supplémentaires que peuvent être la préservation de l'environnement ou encore la recherche de goût.

E. La gouvernance alimentaire, une condition sine qua none

Comme il a été introduit précédemment, l'alimentation durable et locale nécessite d'être porté par un réseau d'acteurs en interaction. Une gestion commune de la problématique de l'alimentation des territoires est nécessaire, aussi parlera-t-on de gouvernance alimentaire.

Cette partie s'attardera sur l'étude de la notion de « gouvernance » appliquée à l'alimentation durable et locale.

1. Retour sur la notion de gouvernance

P. Moreau-Defarges dit de la gouvernance qu'elle est « une quête permanente de meilleurs systèmes de gestion des hommes et des ressources ». Pour cela, les décisions, au lieu d'être le monopole d'un individu ou d'un groupe, doivent être le résultat d'une négociation permanente entre les multiples acteurs impliqués autour d'un enjeu commun.

a. Définition de la gouvernance

Le concept de gouvernance revêt de multiples significations et se prête à multiples usages. Son utilisation s'applique à diverses disciplines telles que la science politique, l'économie et le développement durable. Par ailleurs, la notion de gouvernance peut être associée, aussi bien, aux secteurs publics qu'aux secteurs privés, avec une déclinaison selon l'échelle d'application.

Bien qu'étymologiquement, le mot gouvernance renvoie à l'idée de « pilotage », différentes acceptations apparaissent au travers des études ayant cherché à clarifier ce concept.

Dans le cadre de l'une de ces études, Isabelle Lacroix (2012) tente de définir le terme « gouvernance » en partant de définitions existantes données par des institutions telles que le PNUD, l'Institut de recherche et de débat sur la gouvernance et selon des ouvrages de références comme celles-ci :

→ La gouvernance « peut être considérée comme l'exercice des pouvoirs économiques, politiques et administratifs pour gérer les affaires des pays à tous les niveaux. Il comprend les mécanismes, procédés et institutions par lesquels les citoyens et les groupes articulent leurs intérêts, exercent leurs droits légaux, remplissent leurs obligations et gèrent leurs différences. » (PNUD)

Il est fait référence ici à la participation et à la responsabilisation du groupe. De plus, il est question de la gestion des différends par la médiation.

→ La gouvernance concerne essentiellement les modes d'organisation et de régulation du « vivre ensemble » des sociétés, du niveau local au niveau mondial, et la production de règles du jeu communes. […] Elles seront d'autant plus légitimes que, loin d'être imposées « d'en haut », elles résulteront d'un processus d'élaboration collective, guidé par la recherche de réponses aux défis communs, conformément à des valeurs explicitées et partagées (L'Institut de recherche et de débat sur la gouvernance, 2014).

À travers cette définition, on perçoit la nécessité d'une régulation par un pouvoir réparti plus horizontalement, pour assurer une légitimité aux acteurs concernés.

→ « 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. » (Lacroix, 2012)

Cette dernière définition reprend les différents éléments essentiels à la compréhension du concept de gouvernance. En effet I. Lacroix se base sur les points clés telles que : acteurs, pouvoir, participation, négociation, décision, etc. Elle rappelle que le point de départ de toute gouvernance est le regroupement d'acteurs autour d'un « projet commun », avec une absence de hiérarchie affichée.

→ « La gouvernance est l'ensemble des procédures et processus de concertation, de co-décision, associant différents acteurs au niveau local. C'est un processus dynamique de coordination entre des acteurs publics et privés aux identités multiples et aux ressources asymétriques autour d'enjeux territorialisés. » (Jarrige, 2009)

Enfin, la gouvernance reprend l'idée d'une collaboration entre acteurs publics et acteurs privés. À cela, il est possible d'ajouter les acteurs associatifs.

Par ces trois définitions, nous avons introduit le concept de gouvernance, aussi reste-t-il à aborder ses composantes majeures.

b. Les composantes de la gouvernance : le réseau et la participation

Réseaux, relations et tensions

La gouvernance est considérée comme une nouvelle forme de régulation, un nouveau mode de gouvernement alliant l'État et la société civile (Lacroix, 2012).

« La gouvernance repose sur une multiplicité des sources d'autorité, et par le fait même, de pouvoir. Cela impose, notamment à l'État, de partager ce pouvoir et de nouvelles formes d'autorités, avec des institutions et des groupes avec lesquels il coopère » (Lacroix, 2012, p.27).

L'égalité du concept est mise en avant dans cette vision du réseau. La question du pilotage est également abordée comme une forme d'auto-régulation. De par la légitimité des acteurs, le but est de tendre vers une régulation interne, permettant la discussion et la prise de décision.

Ce fonctionnement en réseau implique une multiplication des relations entre les acteurs, à différents échelons, et semble entraîner une multiplication des

tensions nées de ces relations. Les tensions dues aux différends d'intérêts et de stratégie sont majeures et naissent des rapports de concurrence existants. Elles opposent les groupes et les individus impliqués dans la prise de décision collective.

Selon Hamel et Jouve, ces tensions résultent d'un changement des modes de prise de décision, soit un passage d'une démocratie de type représentatif vers le type participatif.

La participation, une nouvelle prise de décision collective

Selon le concept de gouvernance, il y a un accroissement du rôle joué par les acteurs de la société civile. Dès lors, on constate une modification de la culture de la prise de décision, pour une prise de décision collective. Ce qui correspond à un « élargissement du cercle décisionnel à tous les acteurs concernés, coordination non autoritaire, institutionnalisation de la participation des usagers, etc. » (Lacroix, 2012).

Cette forme de prise de décision participe à la mise en œuvre de partenariats entre les pouvoirs publics et les citoyens « pour élaborer ensemble la procédure, prendre la décision, assurer la mise en œuvre [...] » (OCDE, 2002).

Pour autant, dans le domaine de l'alimentation, les pratiques de la gouvernance sont peu répandues aujourd'hui. Le système alimentaire actuel, malgré une organisation en réseau, reste encore dépourvu de cette dimension de hiérarchie horizontale. La répartition des pouvoirs de décision est faite entre deux groupes : l'État et la sphère agro-industrielle.

2. L'absence de gouvernance alimentaire, un frein à la mise en place d'actions communes et cohérentes

a. Le système alimentaire actuel ou le système agro-industriel

Rastoin et Ghersi (2010) définissent le système alimentaire comme « un réseau interdépendant d'acteurs, localisé dans un espace géographique donné et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée. »

Plus large que la notion de filière, le système alimentaire regroupe l'ensemble des institutions, moyens et acteurs par lesquels se fait l'approvisionnement alimentaire des sociétés.

Ce chapitre vise à analyser l'état actuel du système alimentaire. La réflexion suivante ne revenant pas sur l'historique de la mise en place du système actuel.

Le système alimentaire, c'est-à-dire « la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture », selon la définition de L. Malassis est né suite aux changements de notre rapport à l'alimentation. Nous sommes passés à une échelle plus globale.

Parallèlement à cela, dans une logique économique, les échanges sont devenus indispensables afin d'assurer une alimentation diversifiée. Les petites régions agricoles sont devenues quant à elles des bassins de production spécialisés (Malassis, 1996).

Par ailleurs, avec les progrès techniques, un nouvel acteur fait émergence : l'industrie. Dans ses recherches, Malassis parle de trois âges dans l'évolution des systèmes alimentaires, le dernier étant « l'âge agro-industriel ». Avec l'âge agro-industriel, l'industrie vient se substituer à l'agriculture pour la transformation des produits, puis aux activités domestiques, en proposant des aliments prêts à consommer (restauration hors domicile).

L'émergence du système agro-industriel n'a pas uniquement modifié l'architecture du système alimentaire, elle en a également changé son fonctionnement.

b. Le jeu d'acteurs dans le système agro-industriel

Le développement de l'industrie agro-alimentaire est un tournant décisif qui a participé à une redéfinition de la répartition des pouvoirs au sein du système alimentaire, autrefois majoritairement détenus par la profession agricole.

Un système alimentaire dual

« L'insertion de l'alimentation dans une économie de marché a conduit à un système dual, à la fois concentré et déconcentré » (Kloppenburg et *al.*, 1996).

Un système « déconcentré » car les aliments proviennent de plus en plus loin du point de consommation. Mais, « concentré » par la dynamique des acteurs qui s'y opèrent (Soler, 2011).

« *An important duality has emerged. On the one side, we find a state system of regulations, on the other a system of self-regulation, largely driven by the major forces in supply chain management, the food retailers in particular* » (Barling, Lang, 2003).

Le système alimentaire actuel a non seulement bénéficié d'un contexte politico-économique favorable mais également, selon Lang (2004), du soutien des gouvernements « facilitateurs de l'efficience industrielle ».

Cette analyse est à mettre en lien avec le développement des différents lobbies qui gravitent autour du système alimentaire. La question se pose alors de savoir jusqu'à quel point l'État reste-t-il influant dans le jeu d'acteurs ?

L'influence de l'État est toujours réelle car il intervient sur les règlementations (Hendrickson et *al.,* 2008) mais un partage des pouvoirs s'est installé avec la sphère privée. Le système dual est partagé entre un contrôle étatique sur les normes sanitaires et le laisser-faire pour tout ce qui concerne la gestion de la chaîne alimentaire (Lang, 2003).

Cette montée en puissance du leadership du secteur privé semble être une des raisons justifiant la difficulté d'approche multisectorielle de l'alimentation par l'État. J-L. Rastoin (2008) dit que le pouvoir de la sphère privée est « comparable sinon supérieur à celui des institutions publiques ». En effet, l'État s'est placé dans un rôle de gestionnaire des crises alimentaires (sanitaires et nutritionnelles) tandis que les grands groupes agro-alimentaires se lançaient dans des actions de marketing ciblant le consommateur. Ce qui correspond à un investissement des firmes agro-alimentaires vingt fois supérieur à celui du gouvernement pour les campagnes de sensibilisation à l'alimentation saine (l'exemple britannique, Lang, 2003).

Face à la dominance des multinationales agro-alimentaires dans le système alimentaire actuel, d'autres relations de pouvoir se développent entres les différents acteurs considérés de la chaîne alimentaire.

Les autres relations du système alimentaire actuel

Dans cette dualité de la gestion du système alimentaire, la sphère privée n'est pas représentée exclusivement par l'industrie agro-alimentaire, puisque les distributeurs y ont également une place caractéristique. Ces derniers pèsent sur les filières de productions du système alimentaire par leur puissance d'achat. Il en résulte donc un renforcement du poids des distributeurs dans les négociations face aux industriels (Orsini, 2008).

La grande distribution a un fonctionnement qui repose sur trois principes : la réduction des prix d'achat, la limitation du stock, l'optimisation des marges. Cette organisation fonctionnelle commence par le consommateur dont les comportements d'achat sont enregistrés grâce aux divers programmes de fidélité. Par ce système, les distributeurs sont au plus près des marchés de consommation et maitrisent les informations sur les ventes, vitales pour les producteurs.

« Les entreprises de la grande distribution et de la restauration possèdent des dizaines de milliers de points de vente dans le monde entier qui contribuent à l'uniformisation de la consommation et du style de vie. Ces firmes pèsent en outre sur les filières de production par leur puissance d'achat, renforcée par des super-centrales et des plateformes électroniques de marché communes. Leur essor très rapide depuis le milieu des années 1990 dans les pays en développement est le premier facteur de la mondialisation du système alimentaire. Au total, le système alimentaire mondial est dominé par une quarantaine de très grandes firmes multinationales appartenant à deux exceptions près au club des 500 premières entreprises industrielles et de services. Ces firmes se répartissent de façon à peu près équilibrée en nombre

entre l'agrofourniture, l'industrie agro-alimentaire et la distribution/restauration. » (Rastoin, 2008)

Au regard de la place détenue par les distributeurs dans le système alimentaire, se pose la question du rôle laissé à l'agriculture.

« les acteurs situés à des points clés de la chaîne alimentaire peuvent exercer un pouvoir à la fois dans leur propre segment via la concentration, en amont et en aval par le contrôle technologique ou par leur pouvoir d'achat / de vente » (Hendrickson et *al.*, 2008).

Or par le renforcement de la position de la distribution dans le système alimentaire, il y a eu un affaiblissement des petits producteurs et de l'agriculture en général.

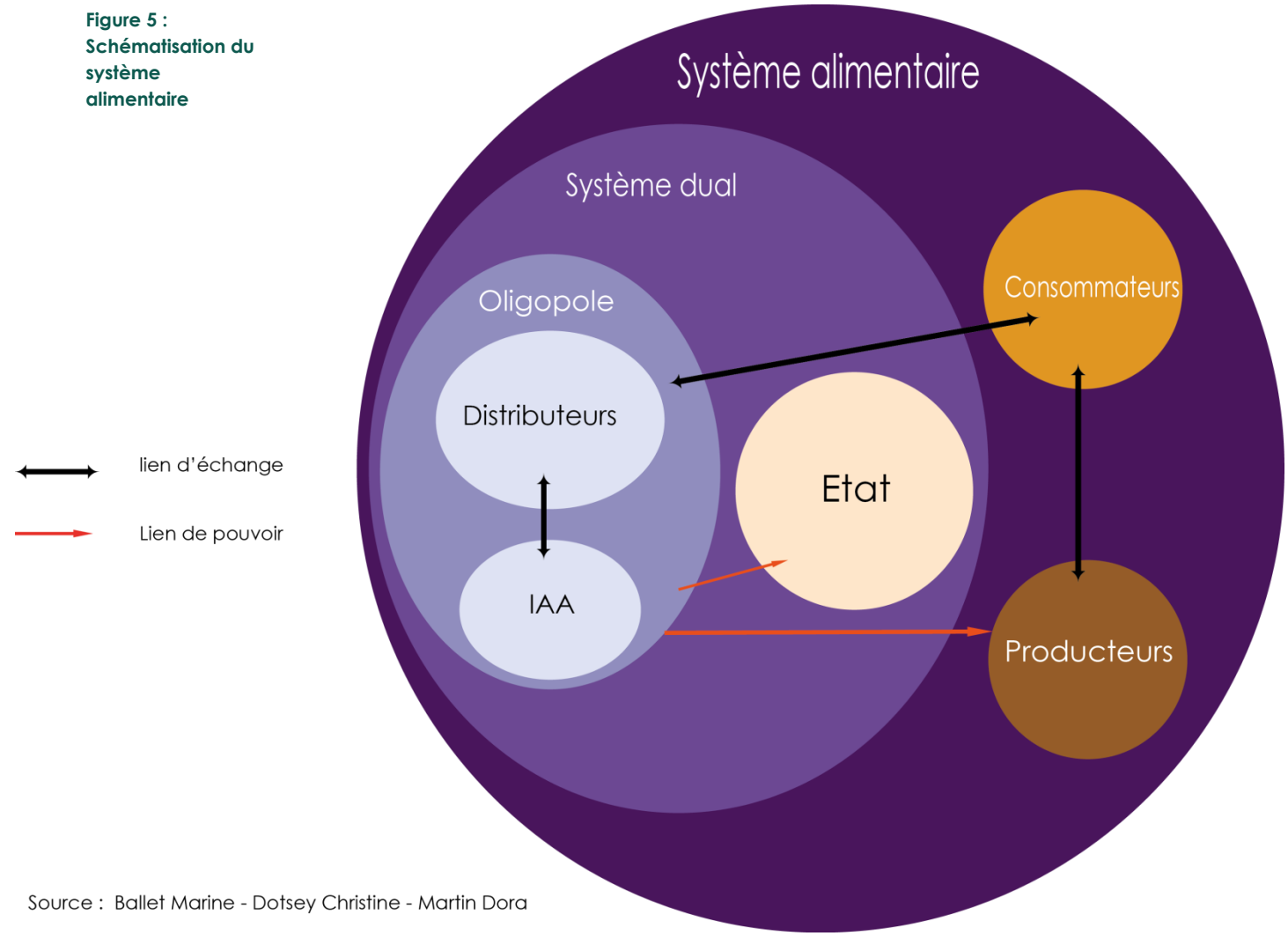
Les industriels et la grande distribution ont ainsi, par le biais des produits qu'ils diffusent et des actions de marketing qu'ils réalisent, une influence directe sur les choix alimentaires des consommateurs (Pillon, 2011).

En l'état actuel, l'alimentation est régie par un réseau d'acteurs spécifiques au système alimentaire. La domination du système par le secteur privé (industries agro-alimentaires et distributeurs) et l'État, contraint le développement des initiatives locales.

L'intérêt de l'application du concept de gouvernance à l'alimentation est de sortir de la domination de cet oligopole alimentaire (l'agrofourniture, l'IAA, la distribution/ restauration).

De plus, par son caractère transversal, la thématique de l'alimentation recoupe plusieurs enjeux pour les collectivités. De fait, une politique alimentaire est nécessaire à l'échelle des territoires pour amorcer le changement collectif, indispensable pour repenser ensemble l'organisation du système alimentaire.

Figure 5 : Schématisation du système alimentaire



Source : Ballet Marine - Dotsey Christine - Martin Dora

3. Vers une gouvernance alimentaire

Face à la nécessité d'organiser le dialogue entre une multiplicité d'acteurs, les territoires possèdent des atouts certains en termes de proximité, de connaissance et de confiance. Une gouvernance à l'échelle territoriale permet de mieux prendre en compte les spécificités, et les conditions d'adaptation d'un territoire. De plus, les projets de gouvernance émergeant d'un territoire sont généralement mieux acceptés et appropriés par les populations concernées.

La réflexion menée sur la gouvernance alimentaire s'inscrit dans un cadre de réflexion plus large sur la thématique de l'alimentation En effet, l'enjeu alimentaire ne se limite pas au seul fait de « se nourrir ». Il s'agit d'un sujet plus vaste qui pose la question de l'organisation du système alimentaire et de l'organisation de la société, par le biais de la production et de la consommation.

La gouvernance alimentaire n'a pas de définition officielle. Cependant, parler de gouvernance alimentaire signifie tenir compte de toutes les dimensions de l'alimentation : l'agriculture, la santé publique, l'environnement, le lien social, l'économie et l'emploi,...

« La gouvernance alimentaire territoriale désigne ainsi un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire » (Terres en Villes, 2014).

a. Les principes mise en place de la gouvernance alimentaire

Dans le cas présent, la notion de gouvernance alimentaire est appliquée à l'alimentation locale et durable. On parle donc d'une relocalisation du système alimentaire. Cette relocalisation du système alimentaire implique l'étude des emboitements d'échelles (communes, intercommunalités, départements, régions, État) et des compétences (restauration collectives aux communes, développement économique aux intercommunalités, etc.).

Selon le réseau d'acteurs de *Terres en Villes,* mettre en place une gouvernance territoriale autour de l'alimentation suppose :

- « d'institutionnaliser la concertation
- d'encourager une multiplication des politiques partenariales rapprochant sur le terrain acteurs publics et privés
- de ménager des combinaisons entre activités économiques et règles d'intérêt général
- de fonder solennellement les coopérations territoriales sur des contrats d'action publique » (Terres en villes, 2014).

La gouvernance alimentaire repose sur deux éléments majeurs pour son application :

→ Une définition de sa nature avec les différents acteurs concernés.
Cela suppose d'avoir identifié la pluralité des acteurs concernés par le système alimentaire et leurs leviers d'action.

→ Une définition de son périmètre d'action.
Il n'existe aucune règle pour déterminer la pertinence d'un territoire (délimitation géographique et administratif) par rapport à un autre. Ce qui va compter ces les pratiques des habitants déjà en place. Sur le plan du périmètre administratif, les pays, les intercommunalités semblent des échelles intéressantes, par le fait qu'ils jouent un rôle primordial au niveau local (Faucher, 2014).

b. Deux exemples de stratégies alimentaires

Le développement de stratégies alimentaires est le résultat d'un long processus déjà entamé par les pays anglo-saxons notamment. Les exemples proposés sont de différents types afin de montrer la multiplicité des solutions envisageables pour assurer la mise en place d'une gouvernance alimentaire.

La majorité des exemples sont dans l'espace urbain, car plus avancé sur la question de la gouvernance alimentaire des territoires.

<u>L'exemple britannique : London Food Strategy</u>

La question alimentaire a été longtemps absente des politiques urbaines britanniques. Suite à la mise en place de l'Agenda 21, en 1990, la thématique revient dans le discours politique.

Il y a deux moteurs à l'origine de la mise sur agenda de la question alimentaire dans les politiques publics, en particulier au niveau local.

- La conjoncture des crises sanitaires et sociales

Suites aux crises sanitaires et sociales que connaissent les espaces urbains britanniques et suite au rapport Curry (2002), une définition de stratégies alimentaires régionales est réalisée.

Cette stratégie répond à la nécessité d'avoir une meilleure régulation des filières de productions. En effet, dans son rapport, Curry recommande une reconnexion territoriale entre espaces de production et espaces de consommation dans le but d'améliorer la qualité des produits et de responsabiliser tous les acteurs des filières alimentaires.

- Évolution politique et changement affectant le cadre général de la gouvernance territoriale

Le principal changement concerne à la décentralisation des services de l'état en Angleterre. À cela s'ajoute la proposition du Sommet de Rio (1992) d'ancrer la réalisation du développement durable au niveau local

A ces deux principaux éléments s'ajoute la prise de conscience des effets économiques et environnementaux de la déconnexion croissante des territoires de production et de consommation. Cela amène à repenser l'organisation territoriale.

Dès lors, à partir de 2000, Londres dispose d'une relative autonomie administrative permettant la mise en place de stratégies spécifiques à l'échelle de la ville et l'alimentation n'échappe pas à cette règle. La stratégie couvre le système alimentaire en s'appuyant sur l'approche transversale du thème de l'alimentation.

En 2005, Londres met en œuvre sa stratégie alimentaire : le London Food strategy. Les objectifs définis sont déclinés en six axes stratégiques. Le tableau ci-dessous donne un aperçu des actions mis en place.

Axe stratégique	Axe prioritaire
Créer un dynamisme commercial par l'alimentation	Organiser des événements autour de l'alimentation pour mobiliser les acteurs
Sécuriser l'engagement du consommateur	Campagnes de sensibilisation
Améliorer l'acquisition alimentaire	Approvisionnement public en restauration collective contenant des clauses de durabilité
Développer des liens régionaux	Renforcement des infrastructures permettant une alimentation de proximité.
Introduire des repas sains dans les écoles	Entrainement et formation au personnel de cuisine des écoles.
Réduire les gaspillages et les déchets alimentaires	Développement d'un schéma de collecte des déchets alimentaires pour créer un marché dédié

Tableau 3 : Déclinaison opérationnelle de la London Food Strategy
Source : London Development Agency – The Mayor's food strategy implementation plan, 2007, cité par Alexandre Pillon (2011)

En 2008, quelques modifications sont apportées pour plus de cohérence avec de nouveaux objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre (Morgan et Sonnino, 2010). Pour les pouvoirs publics, toute la difficulté a été de se saisir d'une thématique qu'ils ne maitrisaient pas jusqu'à présent. Le principal reproche était l'absence de communication avec les entreprises privées faisant pourtant partie des acteurs les plus influents du système alimentaire.

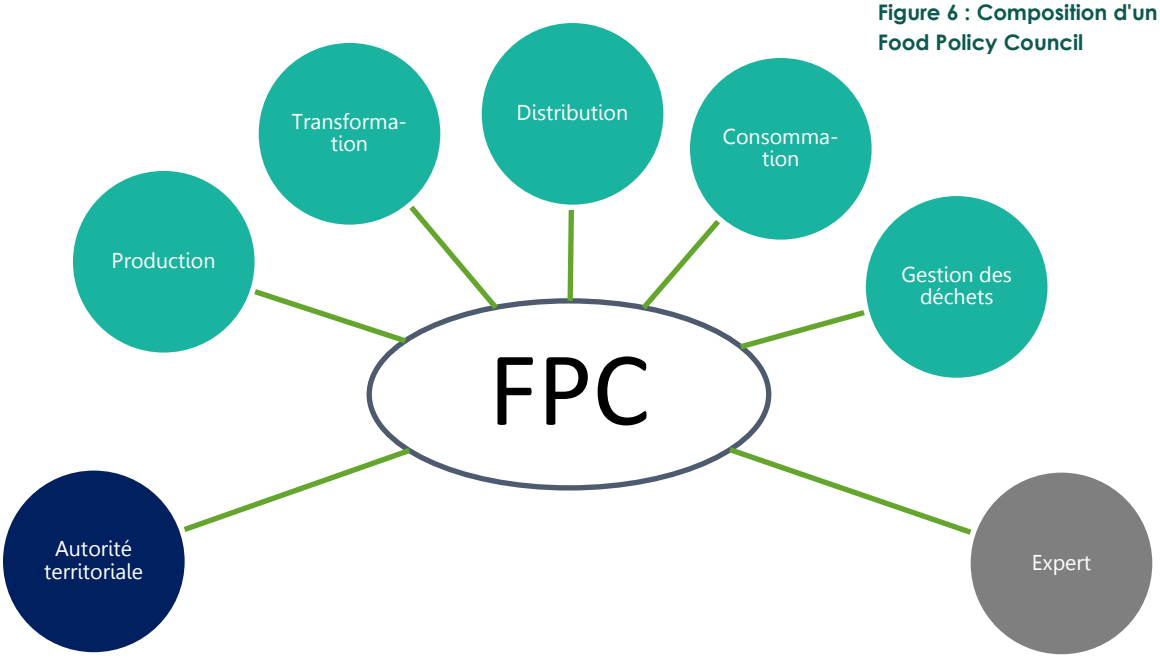
Les Food Policy Councils nord-américains

Un Food Policy Council (conseil municipal de l'alimentation) est un comité consultatif qui examine le fonctionnement du système alimentaire et formule des recommandations pour l'améliorer. Il regroupe en général du personnel technique des villes, des experts et l'ensemble des acteurs impliqués dans le système alimentaire (professionnels et citoyens). Leur statut est variable. Ils peuvent être commissionnés par l'État (au sens de « région fédérale »), la municipalité ou peuvent aussi être des associations.

Parmi leurs actions, on compte des évaluations du système alimentaire, la cartographie des ressources alimentaires, le soutien à des organisations et la défense des politiques alimentaires dans l'élaboration d'autres politiques sectorielles telles que l'éducation, la planification etc. Aux États-Unis, on compte une centaine de Food Policy Councils, le premier ayant été créé il y a une trentaine d'années à Knoxville.

Au Canada, le premier Food Policy Council a été créé à Toronto en 1991. Il dépend du service de la santé publique dont dépendent ses fonctionnaires. Il mène ou soutient depuis lors des actions en faveur de la lutte contre la faim, de la santé, du développement économique, de l'agriculture urbaine, de la gestion des déchets alimentaires, de la sensibilisation à l'alimentation. Le Food Policy Council a participé à l'élaboration de la stratégie alimentaire de 2010.

Figure 6 : Composition d'un Food Policy Council



PARTIE 2

Etude de cas : tendre vers une alimentation plus durable et plus locale sur la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil

A. Etat des lieux : un territoire à cultiver

Ce chapitre présente les conclusions d'une étude de cas sur le thème de l'alimentation durable et locale sur la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil. Nous nous intéressons tout particulièrement au jeu d'acteurs afin d'identifier s'il y a besoin ou non de mettre en place une gouvernance alimentaire pour tendre vers une alimentation plus durable et plus locale sur le territoire.

À travers l'analyse des initiatives déjà présentes et des relations entre les acteurs du système alimentaire, nous aborderons la question plus globale de la gouvernance alimentaire. Notre objectif n'est pas d'analyser de façon exhaustive le fonctionnement du système alimentaire sur le territoire de la CCPB mais nous nous concentrerons sur les acteurs et les initiatives impliqués dans une démarche privilégiant une consommation alimentaire durable et locale.

Point méthodologique

Élaboration de l'échantillon

Dans le cadre de cette étude de cas, permettant de mettre à l'épreuve nos hypothèses, nous avons souhaité connaître de manière la plus précise possible les initiatives qui existent sur le territoire de la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil en faveur d'une alimentation durable et locale. Pour cela, il nous a fallu contacter de nombreux acteurs sur le territoire.

Nous pensions initialement rencontrer des élus et des acteurs intervenant à tous niveaux dans la chaîne alimentaire sans distinction. Après réflexion, nous avons réduit notre échantillon et nous nous sommes focalisées sur les acteurs porteurs d'initiatives, en conservant toutefois la volonté de faire intervenir tous les maillons de la chaîne alimentaire. C'est pourquoi nous avons recherché des élus, des producteurs, des restaurateurs, des associations ou encore des acteurs du social. Contacter des personnes de différents horizons nous permettait alors d'avoir un panel complet d'acteurs avec des approches différentes.

La liste des personnes à contacter a été établie dans un premier temps avec nos partenaires du PNR et d'Alter'énergies qui avaient connaissance de nombreux acteurs du territoire. Puis, nous l'avons complété par nos propres recherches. Lors des premiers entretiens, nous avons également demandé aux personnes contactées si elles en connaissaient d'autres concernées par cette problématique et porteuses d'initiatives. Finalement, nous avons obtenu un échantillon de près de 40 contacts potentiels. Seulement 23 d'entre eux ont été sélectionnés pour un entretien et pour participer aux ateliers, afin de ne pas être en surnombre à ces derniers. (cf. Echantillon en annexe)

Plusieurs outils de recensement des initiatives

Afin de collecter toutes les informations dont nous avions besoin et de mener à bien notre étude nous avons utilisé trois outils différents. Nous avons tout d'abord effectué des entretiens par téléphone en suivant une grille d'entretien. Nous sommes ensuite allées rencontrer sur place différents acteurs pour nous entretenir de visu avec eux. Puis, nous avons organisé deux ateliers qui ont eu lieu à Bourgueil.

Les entretiens téléphoniques

Comme il été introduit précédemment, nous avons tout d'abord commencé par effectuer 12 entretiens téléphoniques selon la grille d'entretien en annexe. Cette grille préparée préalablement nous a permis de récolter les informations nécessaires à notre étude, à savoir l'activité de la personne, son engagement envers une alimentation durable et/ou locale et ses relations avec les autres acteurs de l'alimentation.

Les informations sur l'engagement de la personne et son activité nous ont permis d'obtenir une première liste d'initiatives. De plus, la dernière question de la grille d'entretien, nous a permis d'avoir une première approche des liens existants entre les acteurs de l'alimentation sur le territoire.

Les entretiens de visu

En parallèle des entretiens téléphoniques, nous nous sommes déplacées sur le territoire. Lors de ces déplacements, nous avons rencontré cinq acteurs de l'alimentation en entretien individuel semi-directif. En nous appuyant tout de même sur la grille élaborée au préalable, nous avons essayé d'avoir un échange plus approfondi. L'objectif au cours de ces entretiens (téléphoniques ou non) étant aussi de « donner envie » à ces personnes de participer aux ateliers.

L'organisation d'ateliers

Afin de vérifier nos hypothèses sur le fait qu'un système alimentaire durable et de proximité ne puisse se mettre en place qu'avec une coopération d'un ensemble d'acteurs, et pour impulser la création d'un « collectif » porteur de ces évolutions, nous avons choisi d'organiser deux ateliers coopératifs. Ces deux ateliers ont eu lieu à une semaine d'intervalle les jeudis 20 et 27 novembre 2014, en soirée, sur la commune de Bourgueil.

Au vu du nombre d'initiatives sur le territoire, pour le bon déroulement de ces ateliers et dans l'objectif de créer un effet de groupe nous avons souhaité convier entre 10 et 15 personnes. En dessous de 10, le groupe ne permettait pas d'avoir une idée assez conséquente des initiatives et au-delà de 15 personnes il devenait difficile de créer groupe dans lequel tout le monde puisse échanger et se connaitre. Se déroulant en soirée, nous souhaitions que la durée de ces ateliers n'excède pas 1h30. Nous avons enfin fait le choix d'inviter les mêmes personnes à ces deux ateliers, le second étant organisé en continuité avec le premier. Toutefois, certains participants n'ayant pas pu

répondre présent lors d'un des deux ateliers, ils ont tout de même été conviés à l'autre car estimés intéressants pour notre étude.

Ces deux ateliers nous ont, dans un premier temps, permis de récolter davantage d'informations sur les activités des participants. En effet, lors du premier atelier nous avions invité tour à tour les 11 participants à se présenter de façon originale à travers un objet traduisant leur activité ou leur rapport à l'alimentation. Ce premier tour de table nous a donc permis de compléter la liste des initiatives présentes sur le territoire.

Dans un second temps, nous avons demandé aux participants des deux ateliers de se placer sur une carte à l'aide de « post-it » sur lesquels étaient indiqué leur noms. Ces post-it étant de couleurs différentes selon le type d'activité (production, restauration, fonction électorale, éducation, social, transformation, distribution). Une fois les participants placés sur la carte, nous avons tracé les liens existants identifiés lors du tour de table. Finalement nous avons obtenu une carte situant l'ensemble des participants aux ateliers et les liens qui les animent.

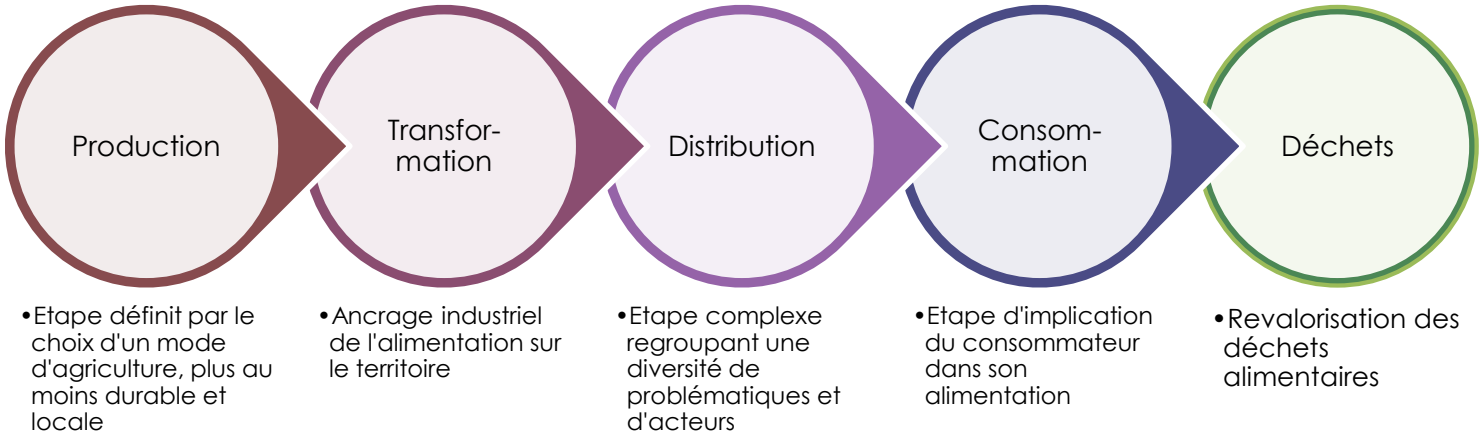
1. Un territoire riche d'initiatives

a. Répartition des initiatives de la CCPB dans le système alimentaire « local »

Ce document fait état des diverses expériences, projets et initiatives concernant la mise en place d'une alimentation plus durable et locale dans les différentes communes de la CCPB. Il dresse un inventaire non exhaustif des outils, des actions, des outils de sensibilisation en matière d'alimentation durable et locale.

Les tableaux ci-après regroupent toutes les initiatives, classées par étape du système alimentaire, puis par thématiques.

Figure 7: Les étapes du système alimentaire



N°	Initiative	Etape S.A.	Acteurs	Commentaire	Mots clés	État de l'action
A1	AMAP bio	Production / Distribution	AMAP, producteurs	L'AMAP travaille uniquement avec des producteurs en agriculture biologique. Un engagement de préfinancement par les consommateurs permet d'assurer financièrement les producteurs de l'AMAP. Il s'agit d'un système de distribution qui permet de créer du lien entre les producteurs et les consommateurs	Agriculture bio, consommation alternative, lien social, viabilité économique	En fonctionnement
A2	Riche qui dit oui!	Production / Distribution	Ruche, producteurs	La Ruche fonctionne selon une organisation en réseau des producteurs. Ceux-ci fournissent des consommateurs adhérents à la Ruche via un site internet. Les commandes se font par le site de la Ruche, puis la livraison au lieu de la Ruche. Cette démarche est également créatrice de liens sociaux et permet de faire vivre les producteurs adhérents de la Ruche.	Vente en réseau, lien social, viabilité économique	En fonctionnement
A3	Vignes biodynamiques	Production	Vigneron 1	Vigneron ayant fait le choix de s'installer en agriculture biologique et Demeter (Biodynamique). La démarche associe également la gestion des déchets avec un travail des objets recyclés (bouteilles en verre recyclés). De plus, l'obtention de l'appellation AOC de Bourgueil confère une valeur identitaire à sa production.	Agriculture bio, AOC Bourgueil	En fonctionnement
A4	Agroforesterie viticole	Production	Vigneron 2	Vigneron installé dès ses débuts en agriculture biologique par conviction. Le domaine travaille sur la mise en place d'un système d'agro-écologie : l'agroforesterie. Par ce nouveau projet, ils souhaitent associer la culture de leurs vignes au maintien de la biodiversité.	Agriculture bio, agroforesterie, AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil	En fonctionnement
A5	Vente directe de viande bovine	Production	Éleveur	Il s'agit de l'élevage d'un petit cheptel (bovins) qui, de par sa taille, a fait le choix de la vente directe.	Vente directe	En fonctionnement

A6	La ferme d'antan	Production	Permaculteurs, éleveurs	Il s'agit d'un projet mené par deux jeunes producteurs qui souhaitent s'installer. Leur idée est de monter une ferme "d'antan" qui aura la particularité de proposer des races fermières et d'autres espèces spécifiques de la Touraine (lapin, volaille, Oie de Touraine etc.). Par ailleurs, ils s'installent en tant que permaculteurs pour revenir "aux fondamentaux de l'agriculture traditionnelle".	Permaculture, tradition, circuits courts	En cours de création
B1	Maintien de l'abattoir	Transformation	Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, CCPB, le Pays du Chinonais	Seul abattoir en activité d'Indre-et-Loire, l'abattoir de Bourgueil a été sauvé en 2010 par la volonté des professionnels de la filière viande et de partenaires politiques tel que la CCPB. Piloté par une association d'éleveurs, l'abattoir a pour ambition de pérenniser son activité mais surtout de satisfaire la demande des acteurs des circuits courts de la région.	Circuits de proximité	En fonctionnement
C1	L'année de l'alimentation	Consommation	Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine	L'alimentation est le thème choisi par le PNR cette année pour réflexion. L'alimentation est déclinée auprès du public pour relier un peu plus l'Homme à son territoire. Par ailleurs, le PNR est déjà impliqué sur le sujet via le financement de la plateforme d'approvisionnement en produits bio de la restauration collective, en Maine-et-Loire.	Manger local, manger sain, manger de saison, sensibilisation du public	En fonctionnement
C2	Un choix alternatif à la cantine	Consommation	Ville de Bourgueil	Par une volonté politique et citoyenne (FCPE), la cantine de l'école est en train de subir une modification importante dans son fonctionnement. En effet, par un projet en plusieurs phase, la cantine fait elle-même ses préparations sur place grâce un approvisionnement quotidien. L'étape suivante est de s'approvisionner en circuit courts et d'intégrer un maximum de produits bio aux menus.	Produits bio, circuits courts	En cours de mise en place

C3	Alimentation : de l'origine à l'assiette	Consommation / Déchets	École de Saint-Nicolas de Bourgueil	Ce projet phare de l'école de Saint-Nicolas-de-Bourgueil a pour objectif de faire découvrir le système alimentaire aux élèves. En fonction de leur classe, les enfants ont la possibilité de découvrir l'origine, le processus de fabrication ou de transformation des aliments qu'ils consomment au quotidien. Pour cela, des visites chez les producteurs locaux sont mises en place par les enseignants, en collaboration avec les parents. Aussi, pour aller dans la continuité de cette initiative, une réflexion est menée pour faire comprendre aux élèves l'importance de la gestion des déchets (gaspillage) alimentaires.	Découverte du système alimentaire, local,	En cours d'élaboration
C4	Petits déjeuners découvertes	Consommation	Collège de Bourgueil	Cette initiative menée par l'infirmière de l'école permet occasionnellement de faire découvrir aux élèves les produits locaux. Présentés sous la forme de petits déjeuners, elle pose la question de l'origine des aliments dans les assiettes.	Production locale, sensibilisation	En fonctionnement
D1	Aide alimentaire	Distribution	Ville de Bourgueil, CCAS de Bourgueil, Restos du Cœur	Les épiceries sociales et solidaires sont une forme d'aide alimentaire en « libre-service » qui s'adresse aux personnes ayant moins de six euros par jour à consacrer à leur alimentation. Les bénéficiaires sont identifiés par le CCAS de Bourgueil. En parallèle, les Restos du Cœur distribuent des repas gratuits aux plus démunis.	Aide alimentaire	En fonctionnement
E1	Manger local et de saison à la table d'hôte	Distribution	Propriétaires chambres et tables d'hôtes	Pour satisfaire les clients de sa table d'hôte, la gérante est engagée dans une démarche volontaire d'approvisionnement via les circuits de proximité. Les produits proposés suivent la saisonnalité des aliments et sont achetés localement (autant que possible).	Manger local, manger de saison	En fonctionnement

E2	Plus qu'un bar à vins	Distribution	Restaurateur 1	Restaurant proposant de la cuisine du terroir. Pour satisfaire sa clientèle, il confectionne des menus traditionnels avec des produits de saisons. Une autre particularité est l'intégration de produits bio (à hauteur de 20% actuellement) dans la composition des assiettes. De plus, par son statut de bar à vins, le gérant propose à sa carte une multitude de vins de la région, notamment du Bourgueillois. Se sentant très concerné, il envisage un projet pour faire découvrir le terroir bourgueillois.	Terroir, manger bio, manger de saison	En fonctionnement
E3	Un menu "local"	Distribution	Restaurateur 2	Restaurant proposant de la cuisine du terroir et saisonnière, il a la particularité de tout faire en "régie". En effet, le restaurateur se fournit lui-même grâce à son potager et propose des produits locaux au menu (à hauteur de 80-90% en produit locaux). La carte est faite en fonction de la récolte, donc des saisons. Une autre particularité de ce projet est la polyculture (volailles-vignes) mis en place par le gérant qui élève des poules dans ses vignes. Celles-ci y jouent un rôle d'insectivores et désherbent la vigne.	Polyculture, Terroir	En fonctionnement
F1	La Galette Bourgueilloise	Transformation / Distribution	Pâtisserie	Les gérants ont souhaité créé un dessert afin de renforcer l'identité locale, Pour cela, ils ont développé la marque déposée : Galette Bourgueilloise. Depuis, cette galette est devenue un élément typique du territoire Bourgueillois et fait la "fierté" de ses habitants. Au-delà de cette volonté affichée de participer à la notoriété culinaire de la région, il y a une réelle prise de position de la part des propriétaires qui ne proposent à la vente que des pâtisseries de saison.	Identité locale	En fonctionnement

Tableau 4 : Récapitulatifs des initiatives en matière d'alimentation durable et locale sur le territoire de la communauté de communes du Pays de Bourgueil

Pour analyser la répartition des initiatives du territoire, nous avons fait le choix de nous appuyer sur l'organisation du système alimentaire. Le tableau se trouvant ci-dessus montre que la majorité des actions déjà en place sur le territoire sont à l'initiative de producteurs ou de groupement de producteurs. Cette prépondérance des projets de producteurs est à mettre en relation avec une volonté marquée de changer les pratiques agricoles, pour aller vers une agriculture plus durable et de proximité (exemple de l'initiative A6).

Outre la production, les initiatives touchant directement le consommateur dans ses pratiques sont les plus développées. Il s'agit dans le cas présent de projets de sensibilisation ou à valeur informative. Cependant, on ne négligera pas l'importance du levier politique dans la mise en place de ces initiatives (C1, C2 et C4). La particularité de l'école de Saint-Nicolas-de-Bourgueil est que non seulement elle s'engage dans la sensibilisation de ses élèves mais participe également à la modification de leurs assiettes via la cantine. En effet, par la cantine (initiatives C2 et C3), un travail est réalisé sur le contenu de l'assiette. L'idée étant d'assurer une alimentation plus saine et plus « équilibrée » aux usagers de la restauration collective. Allant dans le même sens, la restauration s'engage dans une démarche identique avec un gage de qualité supplémentaire pour leur clientèle. Néanmoins, nous ajouterons que le secteur de la distribution fait face à une difficulté majeure pour être approvisionné en quantités suffisantes. Se pose alors la question de l'adaptabilité des solutions alternatives de consommation (AMAP) aux restaurations collectives ou aux commerces de bouches qui sont de tailles supérieures à celle d'une famille moyenne. Une solution apportée est celle de l'initiative E3, ou le restaurateur est à la fois, producteur, transformateur et distributeur. Dans ce cas de figure, consommer durable et locale devient plus « abordable » mais au prix d'un coût (temps, énergie fossile, etc.) important.

« Acheter local, c'est dépenser beaucoup d'énergies et gérer la régularité de l'approvisionnement. » (Propriétaire de chambres et tables d'hôtes, 20/11/2014).

Par ailleurs, on constate que d'autres actions se distinguent par leur singularité, notamment la F1 qui rappelle ici le lien que font les consommateurs entre alimentation locale et identité d'un territoire. La Galette Bourgueilloise en est un symbole au même titre que l'abattoir. L'abattoir de Bourgueil, un patrimoine du territoire, permet, par son maintien, d'assurer un lien entre la transformation (industrie, filière viande) et le territoire. Ce maintien est à l'encontre de la tendance générale sur le territoire, à savoir la disparition de savoir-faire (ex : disparition du meunier du Bourgueillois).

Nous retenons de cette première analyse que la CCPB est un territoire riche d'initiatives des différents acteurs du système alimentaire, en particulier des producteurs. Mais, nous soulignons également que l'essentiel de ces projets, qu'ils soient issus d'une initiative citoyenne ou d'une initiative associative, nécessitent l'appui des pouvoirs publics et la résilience des consommateurs pour assurer son efficience.

b. Analyse thématique des initiatives de la CCPB

Pour cette seconde approche, nous avons fait le choix de partir de notre définition d'une alimentation durable et locale : « une alimentation durable et locale est une alimentation qui concilie préservation écologique, équité sociale, viabilité économique tout en étant au plus proche (par la distance et par le lien social) des consommateurs et en maintenant l'identité alimentaire du territoire ».

Il ressort de cette définition les thèmes suivants : écologie, viabilité économique, équité sociale, proximité et identité. Rappelons ce que nous entendons par ces termes.

- Écologie : protection de l'environnement
- Viabilité économique : coûts et revenus acceptables pour tous
- Équité sociale : mise à disposition pour tous d'un accès à une alimentation saine et de qualité
- Proximité : approvisionnement en denrées produits et distribués localement
- Identité : attachement à un territoire et à un patrimoine local

Par cette confrontation des pratiques réelles et du concept, nous remarquons tout d'abord une transversalité dans les différents projets, quel que soit l'acteur concerné.

Nous avons également remarqué que les initiatives répondaient pour la majorité à un enjeu écologique, de proximité ou identitaire. Cela est à mettre en relation avec l'analyse précédente, puisque les leviers dont disposent les producteurs sont essentiellement en lien avec le développement d'une agriculture plus responsable (agriculture biologique, permaculture, distribution par des circuits de proximité et des circuits courts.). En ce qui concerne le caractère identitaire, il vient d'un attachement des acteurs à leur territoire. Comme nous l'avons vu précédemment, l'alimentation locale a plusieurs définitions selon les perceptions des consommateurs toutefois, son ancrage sur un territoire est souvent signe d'un gage de qualité et de confiance.

Cependant, nous notons aussi que certains projets trouvent difficilement une place dans une classification si restreinte. Ainsi, on perçoit la limite du concept devant la réalité du terrain. Par ce point, nous revenons à la question de la transversalité de l'alimentation durable et locale. En effet, une initiative telle que celle de l'école de Saint-Nicolas-de-Bourgueil entre difficilement dans une case. Elle interroge l'ensemble des acteurs et des externalités de l'alimentation (l'aspect nutritionnel, l'éducation, etc.) qui n'apparaissent pas forcément dans le concept de base de l'alimentation durable et locale.

Les entretiens et la rencontre avec les acteurs nous ont d'ailleurs permis d'observer le décalage entre la théorie et la pratique. Cela nous a donné la possibilité de voir que malgré la multiplicité des initiatives sur le territoire de la CCPB, beaucoup de zones d'ombres restent à éclaircir. La majorité de ces initiatives sont de caractère individuel ou portée par des secteurs bien séparés de l'alimentation (social, éducatif, associatif, institutionnel, etc.). Peu sont donc les projets multisectoriels.

Le tableau ci-dessous reprend une classification des initiatives en faveur d'une alimentation durable et locale en fonction de ces thèmes. Le but recherché est de croiser les projets déjà en place avec la définition conceptuelle que nous avons de l'alimentation durable et locale.

N° - initiative	Écologie	Viabilité économique	Équité sociale	Proximité	Identité
A1-AMAP bio					
A2-Ruche qui dit oui!					
A3-Vignes biodynamiques					
A4-Agroforesterie viticole					
A5- Vente directe de viande bovine					
A6-La ferme d'antan					
B1-Maintien de l'abattoir					
C1-L'année de l'alimentation					
C2-Un choix alternatif à la cantine					
C3-Alimentation : de l'origine à l'assiette					
D1-Aide alimentaire					
E1-Manger local et de saison à la table d'hôte					
E2-Plus qu'un bar à vins					
E3-Un menu "local"					
F1-La Galette Bourgueilloise					

Tableau 5 : Répartition thématiques des initiatives sur le territoire de la CCPB

Outre la volonté politique des élus qui est un facteur indispensable, la mise en place d'une gouvernance commune autour de la question alimentaire est nécessaire. Si à l'heure actuelle, la multiplicité et la diversité des initiatives sont des signes encourageants, ces actions sont encore éloignées des démarches participatives et communautaires anglo-saxonnes données en exemple dans la partie I.E.3.b. La raison principale étant que ces projets ne réunissent pas toutes les parties prenantes des systèmes alimentaires et qu'ils profitent ainsi qu'à un nombre limité d'acteurs. Quoi qu'il en soit, ces différents acteurs mettent en œuvre des actions complémentaires de façon inconsciente et développent ainsi un terrain fertile à l'émergence d'une stratégie alimentaire sur la CCPB.

Comme défini en première partie de ce document, notre alimentation dépend de l'ensemble du système alimentaire. Aussi agir pour une alimentation plus durable et plus locale revient à s'intéresser aux interactions entre les différentes étapes successives du système alimentaire. Cette analyse du système local dans sa globalité ne signifie pas que les actions thématiques n'ont pas de sens. Puisque, sans « concertation » préalable, les différents porteurs d'initiatives ont dressé un cadre d'action que l'on peut considérer comme la base d'une stratégie alimentaire plus durable et plus locale.

L'avantage d'un système qui s'adresse spécifiquement à l'alimentation serait donc de réunir l'ensemble des acteurs impliqué en vue d'une coopération. Mais avant tout, il a fallu comprendre le jeu d'acteur et donc les relations entre les acteurs concernés sur le territoire de la CCPB.

2. Un jeu d'acteurs ramifié

Après avoir identifié les initiatives du territoire en faveur d'une alimentation plus durable et plus locale, intéressons-nous aux relations entre les acteurs de l'alimentation. Pour cela nous nous basons sur un échantillon composé des personnes présentes aux ateliers mais aussi de personnes porteuses d'initiatives avec qui nous nous sommes entretenues par ailleurs.

Bien que non exhaustive, cette analyse nous permettra d'avoir une idée des relations actuelles sur le territoire de la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil. Pour cela, nous débuterons par l'identification des proximités géographiques entre les différents acteurs. Puis dans un second temps nous ferons un état des lieux des relations déjà existantes.

a. Des proximités géographiques

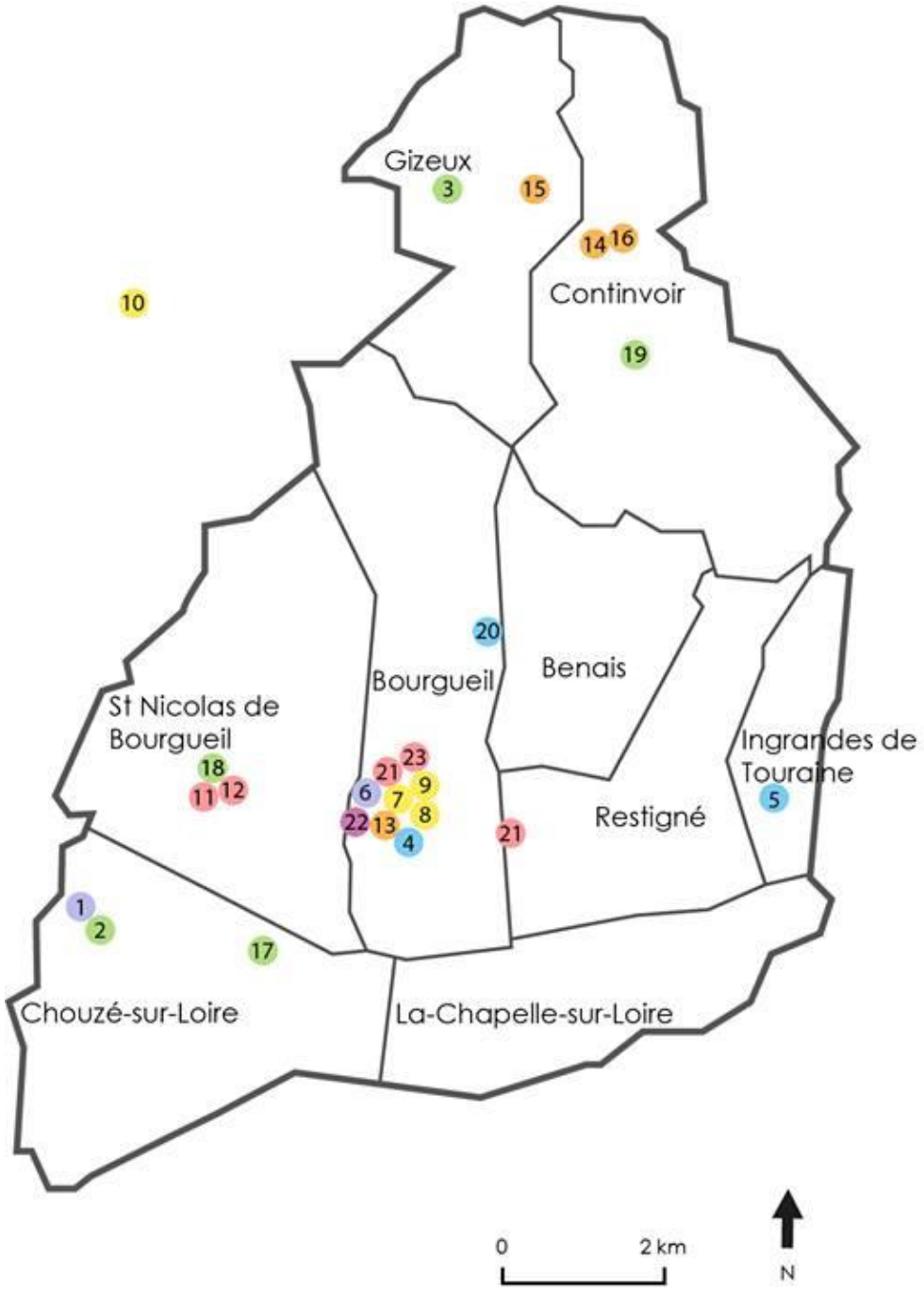
Tous les acteurs de l'échantillon ont été placés sur une carte du territoire (cf. figure 8). Pour plus de pertinence dans le contexte de notre étude, ils ont été placés non pas selon leur lieu de vie mais bien selon leur activité. Bien que pour beaucoup, l'un et l'autre soient identiques.

Comme attendu, une majorité d'acteurs se trouvent dans le centre-bourg de Bourgueil (9 sur 23) et c'est particulièrement le cas des acteurs du social. En effet, on y retrouve le CCAS, l'épicerie sociale et les Restos du Cœur. Seule la conseillère en économie sociale et familiale n'est pas basée sur Bourgueil car elle intervient sur tout le département.

En revanche, il n'y a aucun des cinq producteurs de l'échantillon dont l'exploitation est située sur la commune de Bourgueil. Ils sont installés sur les communes de Chouzé-sur-Loire, Gizeux, Saint Nicolas de Bourgueil et Continvoir.

Il faut également noter que seules six communes sur les neuf de l'intercommunalité sont représentées dans l'échantillon. Il n'y a aucun acteur sur les communes de Benais, Restigné et La Chapelle-sur-Loire.

Géographiquement, on relève donc déjà des regroupements d'acteurs. Maintenant, ces proximités géographiques sont-elles synonymes de liens plus forts ? On peut supposer que ces proximités n'affectent que très peu les relations sachant que le périmètre intercommunal n'est de toute façon pas très étendu. En effet, on ne compte que 25 kilomètres d'un bout à l'autre du territoire. C'est ce que nous allons tenter de déterminer dans la partie suivante, portant spécifiquement sur les interactions entre acteurs.



1 Représentante de l'AMAP
2 Maraîcher
3 Producteur d'ail
4 Restaurateur 1
5 Restaurateur 2
6 Gérante de pâtisserie
7 Représentante des Restos du Coeur
8 Représentante de l'épicerie sociale
9 Représentante du CCAS
10 Conseillère en économie sociale et familiale (CG37)
11 Diététicienne
12 Directrice d'école
13 Elu de la CCPB et représentant du PNR
14 Elu de la CCPB et élu à Continvoir
15 Elu de la CCPB, élu à Gizeux et éleveur
16 Elu à Continvoir
17 Vigneron 1
18 Vigneron 2
19 Jeunes permaculteurs en cours d'installation
20 Propriétaire de chambres et tables d'hôtes
21 Représentante de la FCPE
22 Représentant de l'abattoir
23 Infirmière du collège

0

Figure 8 : Répartition géographique des activités

b. Des liens déjà existants entre les acteurs à travers leur activité mais aussi leur consommation personnelle

Nos ateliers ayant pour objectif premier de créer du lien entre les acteurs impliqués, il était essentiel d'identifier les interactions déjà présentes sur le territoire. Là aussi, nous ne nous sommes pas limitées aux acteurs pouvant être présents aux ateliers mais nous nous sommes intéressées aux relations entre toutes les personnes avec qui nous avons pu échanger.

Au total, nous avons identifié 17 relations entre les 23 acteurs considérés. La plupart sont liées à leur activité professionnelle ou à leur statut. Seulement trois d'entre elles sont relatives à leur consommation personnelle (cf figure 9). Il s'agit de la relation n°1 (entre le vigneron 1 et la responsable de l'AMAP), de la relation n°16 (entre l'élu de Bourgueil qui est aussi président du PNR et la responsable de l'AMAP) et enfin de la relation n°17 (entre un élu de Continvoir et le producteur d'ail). Dans le cas de cette dernière, il ne s'agit pas d'un lien direct mais d'une interaction indirecte via la Ruche qui dit oui, l'un étant producteur et l'autre consommateur.

De plus, sur le schéma reportant l'ensemble des relations (cf figure 9), nous remarquons que 6 personnes n'interagissent pas avec les autres acteurs de l'échantillon. Il s'agit des deux restaurateurs, de la propriétaire de la chambre et de la table d'hôtes, de la gérante de la pâtisserie, du vigneron 2 et du représentant de l'abattoir. Les acteurs de la restauration, de la transformation et les commerçants sont donc actuellement plus en marge du système relationnel actuel. Seul le vigneron 2 ne fait pas partie de ces trois groupes.

Réciproquement, les groupes qui interagissent le plus à l'heure actuelle sont les élus, les acteurs du social et les producteurs. Cela est pertinent car les élus sont amenés à se rencontrer lors des conseils municipaux et des conseils communautaires. Et bien que ne faisant pas partie de la chaine alimentaire, ils ont un rôle majeur car, de par leurs relations, ils peuvent être des vecteurs d'une potentielle future coopération.

Nous pouvions également nous attendre à ce que les acteurs du social aient déjà été amenés à travailler ensemble car ils sont en relation avec les mêmes « publics » et ont des objectifs similaires et ce, même s'ils ne dépendent pas des mêmes types d'organisations. En effet, certains font partie d'associations tandis que d'autres sont engagés par des collectivités. De même, il n'est pas surprenant que les agriculteurs et les vignerons entretiennent des relations car le secteur agricole est reconnu pour fédérer les producteurs de façon efficace, notamment à travers les syndicats et la chambre d'agriculture.

Enfin, si l'on regroupe l'ensemble des acteurs selon les sept secteurs que nous avons fixés précédemment (cf figure 9), nous constatons qu'il y a davantage de relations à l'intérieur d'un même secteur qu'entre deux groupes d'acteurs intervenant à des étapes éloignées de la chaine alimentaire.

C'est pourquoi nous qualifions le réseau d'acteurs actuel comme « ramifié ». Tous les acteurs sont reliés à la fois par leur rapport avec l'alimentation et leur

appartenance à un territoire mais chaque « branche » entretient des relations privilégiées.

N°	Acteur 1	Nature du lien	Acteur 2
1	Vigneron 1	se fournissait pour sa consommation personnelle à l'AMAP gérée par	Responsable de l'AMAP
2	Maraîcher	vend ses produits par l'AMAP gérée par	Responsable de l'AMAP
3	Directrice du CCAS	oriente des personnes vers l'épicerie sociale gérée par	Présidente de l'épicerie sociale
4	Directrice du CCAS	travaille en collaboration avec	Conseillère en éco sociale et familiale
5	Jeunes permaculteurs	sont soutenus dans leur installation par	Elu de la CCPB et élu à Continvoir
6	Elu à Continvoir	est élu dans la même commune que	Elu de la CCPB et élu à Continvoir
7	Elu de la CCPB, élu à Bourgueil et président du PNR	est élu au conseil communautaire avec	Elu de la CCPB et élu à Continvoir
8	Elu de la CCPB, élu à Gizeux et éleveur	est élu au conseil communautaire avec	Elu de la CCPB et élu à Continvoir
9	Diététicienne	est amenée à travailler dans les écoles avec	Directrice d'école
10	Elu de la CCPB, élu à Bourgueil et président du PNR	est élu au conseil communautaire avec	Elu de la CCPB, élu à Gizeux et éleveur
11	Elu de la CCPB, élu à Bourgueil et président du PNR	consulte l'avis des parents d'élèves sur les questions relatives à la cantine par	Représentante de la FCPE
12	Directrice des restos du cœurs	donne les "restes" à la	Présidente de l'épicerie sociale
13	Directrice des restos du cœurs	est soutenu matérielement par la CCPB représentée par	Elu de la CCPB, élu à Bourgueil et président du PNR
14	Directrice des restos du cœurs	est soutenu matérielement par la CCPB représentée par	Elu de la CCPB et élu à Continvoir
15	Directrice des restos du cœurs	est soutenu matérielement par la CCPB représentée par	Elu de la CCPB, élu à Gizeux et éleveur
16	Elu de la CCPB, élu à Bourgueil et président du PNR	se fournissait pour sa consommation personnelle à l'AMAP gérée par	Responsable de l'AMAP
17	Elu à Continvoir	achète auprès de la Ruche qui dit oui pour sa consommation personnelle dont fait partie	Producteur d'ail

Tableau 6:Nature des liens existants entre acteurs

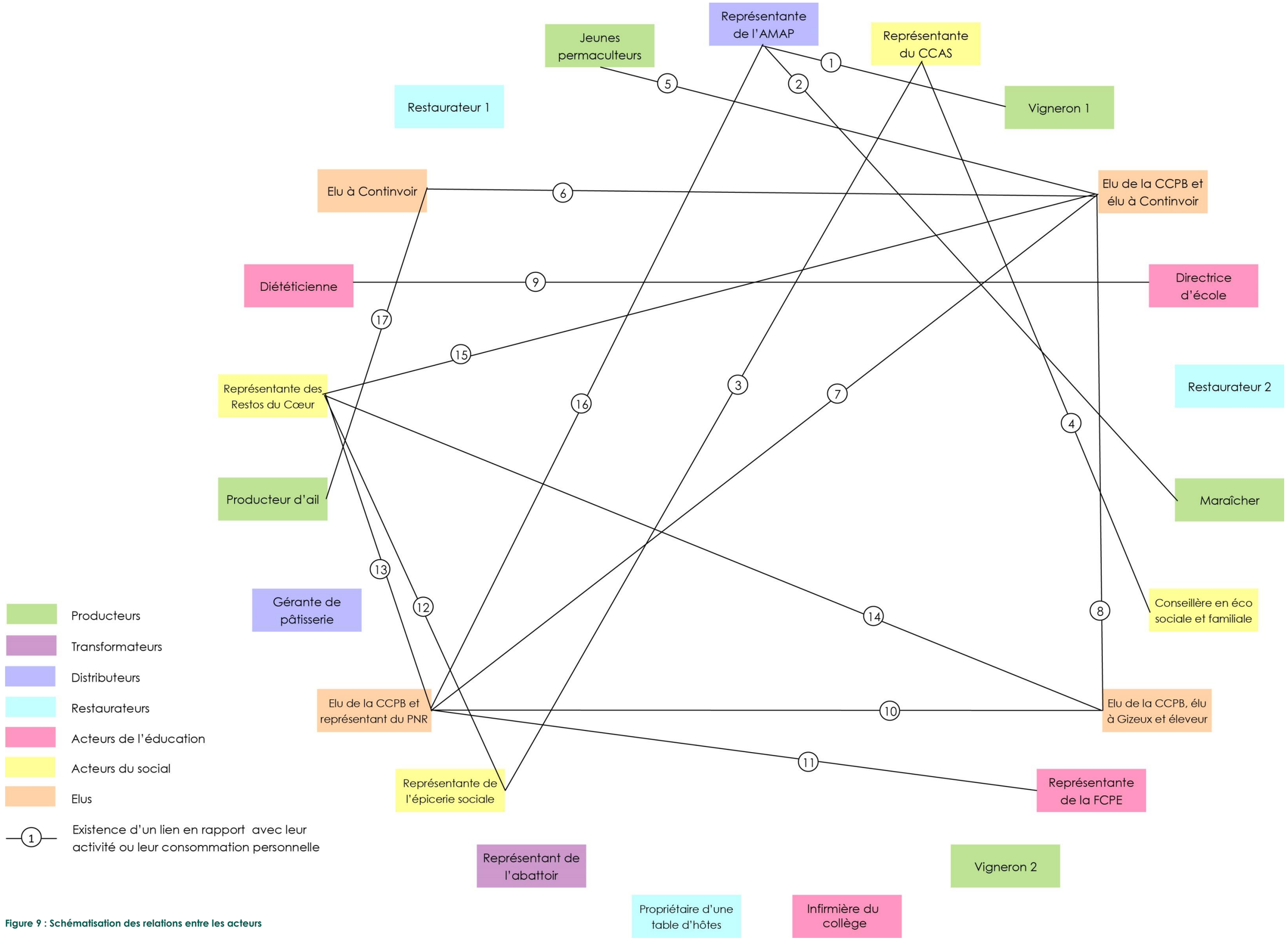


Figure 9 : Schématisation des relations entre les acteurs

B. Notre expérience : planter les graines d'une possible coopération

Point méthodologique

Une liste de thèmes identifiés au cours des présentations

Afin d'appréhender au mieux les thèmes d'action sur lesquels la coopération serait possible, nous nous sommes basées sur les ateliers. Lors du premier atelier, comme expliqué précédemment, nous avons invité les participants à se présenter et à présenter leur activité. Lors de ces présentations, l'une de nous a noté sur des « post-it » tous les mots clés qui ressortaient, puis les a regroupés selon différents thèmes. Cette classification a permis de dégager des thèmes clés qui ressortaient dans les discours des participants et qui traduisaient donc en lien avec leur activité.

La priorisation des thèmes : le jeu des ingrédients

Une fois ces thèmes identifiés, nous avons demandé aux participants de les prioriser afin de mettre en avant les thèmes sur lesquels ils sont davantage prêts à travailler et ceux qui les intéresse le plus. Pour cela, lors du second atelier nous avons utilisé le « jeu des ingrédients » une méthode de priorisation ludique qui, par son nom, fait le lien avec notre objet de recherche : l'alimentation.

Lors de ce jeu, les participants sont séparés en petits groupes de 3 à 4 personnes avec si possible des participants qui n'ont pas la même activité ou qui ne sont pas de la même structure. Nous avons choisis de limiter à 4 personnes le nombre de participants dans le groupe afin que chacun d'eux puisse prendre la parole facilement.

Chacun de ces groupes doit alors choisir 3 ingrédients (= 3 thèmes dans la liste des thèmes proposés à la fin du premier atelier). Ces ingrédients représenteront, pour eux, les thèmes prioritaires sur lesquels ils souhaiteraient travailler ou qui leur semblent essentiels. Une dizaine de minutes est laissée à tous les groupes pour discuter de leur choix. Aussi, chaque petit groupe doit désigner un chef cuistot qui rapportera aux autres groupes la décision finale de son groupe.

À la fin des 10 minutes de discussion, le chef cuistot rapporte alors les 3 thèmes choisit par son groupe et les inscrit dans la « marmite » dessinée au tableau, en justifiant leur choix. À la fin du jeu, on obtient alors une marmite avec les « ingrédients essentiels » à une alimentation durable selon les participants, soit les thèmes principaux sur lesquels les participants souhaitent travailler.

L'émergence d'idées d'actions et de partenariats : le speed dating

L'exercice précédent du jeu des ingrédients a permis de dégager des thèmes clés. Toutefois, nous souhaitions aller plus loin dans la réflexion avec le groupe. C'est pourquoi nous avons choisi de trouver un outil d'animation qui amène

les participants, lors du second atelier, à faire des propositions d'actions pouvant être mises en place sur le territoire. Pour cela nous avons proposé un « speed-dating ».

L'objectif de cette animation est d'amener chacun des participants à discuter individuellement avec tous les autres. Lors de ces discussions, le but était de faire ressortir des idées d'actions ou de partenariats que les deux participants pourraient mettre en place ensemble.

Afin de permettre à tous les participants de se rencontrer une seule et unique fois, nous avons utilisé le principe d'un championnat toutes rondes où les joueurs s'affrontent individuellement en rondes successives en utilisant la table de Berger qui indique les appariements de chaque ronde. Sachant qu'il y aurait douze participants, nous avions installé 6 « tables » de rencontres. Nous avions également préparé pour chacun des participants une liste des 11 tours avec, à chaque tour, la table à laquelle il devait se rendre.

Lors de l'animation, nous avons laissé environ 1 minute de discussion à chaque tour. Nous avons fait le choix de limiter ce temps de discussion pour plusieurs raisons. La première est de limiter le temps d'échange de manière à ne pas engendrer de silence entre les participants. En effet, certains duos peuvent ne pas avoir de propositions à faire. Ensuite, nous avons limité le temps pour que les plus « bavards » centrent la conversation sur des idées d'actions et n'aillent qu'à l'essentiel. Couper les participants dans leurs discussions permettait aussi de les générer une sorte de frustration qui les amène à poursuivre cette discussion par la suite que ce soit à la fin de l'atelier ou bien lors d'une prochaine rencontre.

Finalement, une fois les 11 tours de discussion terminés, chaque participant est revenu sur les idées qu'il a émises tout au long du speed dating devant l'ensemble des autres participants. Cette synthèse de toutes les idées nous a permis alors de recenser les types d'actions sur lesquelles les participants souhaitaient s'investir.

1. Définir les thèmes d'une possible coopération

Afin de comprendre comment les personnes rencontrées perçoivent l'alimentation durable et à quels domaines ils l'associent, nous avons choisi de nous concentrer maintenant sur les thèmes majeurs identifiés lors des ateliers.

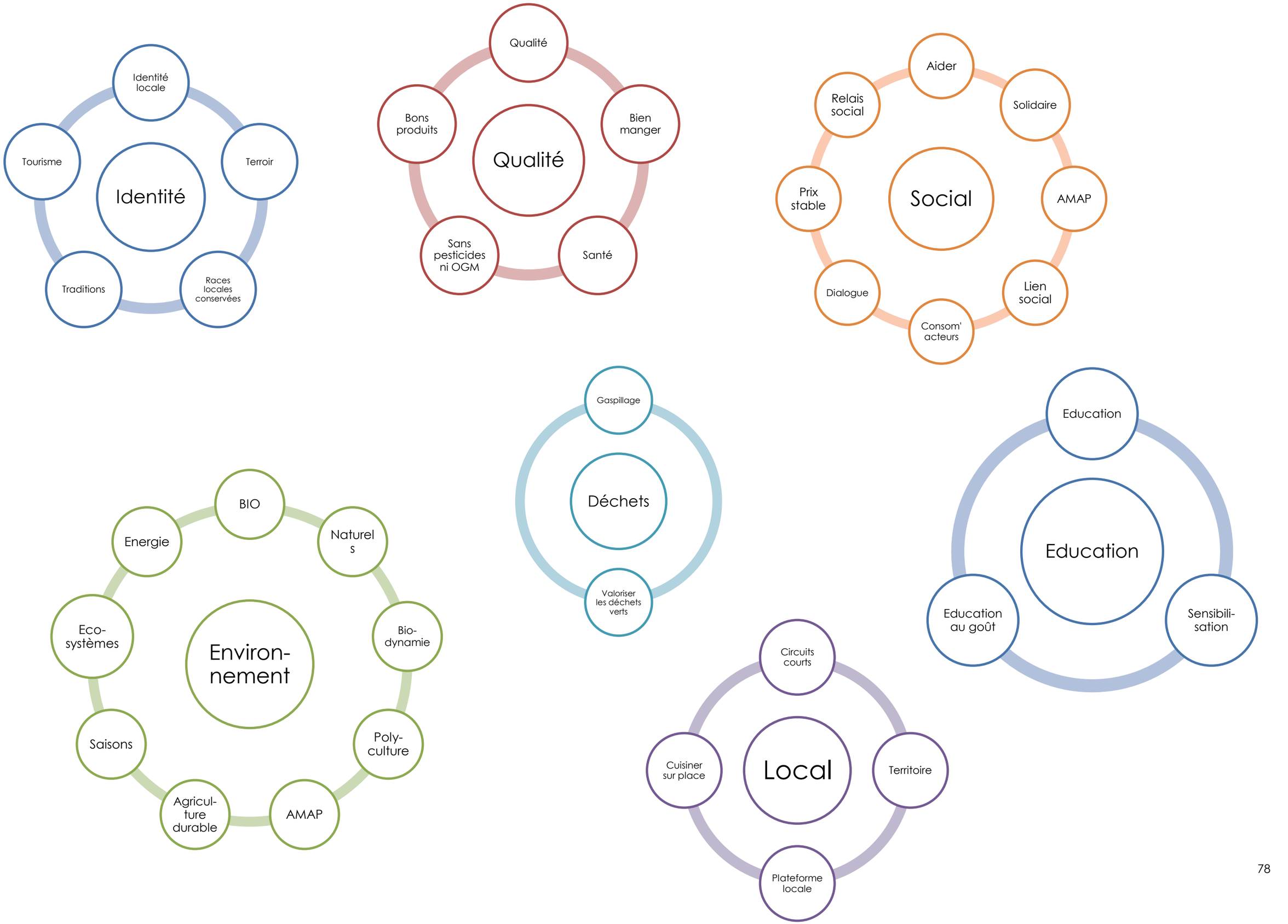
a. L'alimentation dans la CCPB : de quoi parle-t-on ?

Comme expliqué dans l'encadré sur la méthodologie, lors des présentations qui ont eu lieu pendant le premier atelier, de nombreux mots clés ont été listés et classés selon sept grands thèmes. Ces thèmes étaient : l'identité, la qualité, le local, le social, l'environnement, les déchets et l'éducation. Les figures suivantes détaillent chacun de ces thèmes avec les mots clés qui lui sont associés et qui ont donc permis de le proposer (cf. page suivante).

Lors de la discussion qui a suivi ce regroupement, les participants ont fait le choix de rajouter l'emploi comme un des thèmes d'actions incontournable.

Lors du second atelier, nous souhaitions travailler sur une priorisation de ces thèmes. C'est pourquoi nous avons repris les thématiques abordées au premier atelier et avons proposé une définition de chacune d'elles au début du second. Toutefois, nous avons fait le choix de retravailler sur celles-ci et de modifier légèrement la liste. Nous avons conservé les sept thèmes identifiés ainsi que le thème de l'emploi qui avait été proposé mais nous avons décidé de « scinder » le thème de social qui regroupait beaucoup d'idées en « lien social » et « équité ». Cette différenciation nous a permis d'insister sur deux idées bien distinctes que sont la création de lien social entre les acteurs et l'équité d'accès à l'alimentation.

Figure 10 : Représentation schématique des résultats de l'atelier 1



Nous avons donc proposé cette liste de 9 thèmes aux participants :

→ Local

Derrière cette notion, nous comprenons toutes les initiatives en lien avec les circuits de proximité et les circuits courts, comme l'AMAP ou les ventes directes. On s'intéresse donc davantage aux modes de distribution et de consommation de produits locaux. Or, cette rapide définition, en partie tirée de l'expression des participants, présente une première limite puisqu'ils ont cité les « circuits courts » comme étant synonyme de local. Or, nous avions démontré dans la première partie de cette étude que les circuits courts ne garantissaient en aucun cas une distribution d'aliments produits à proximité. Nous avons toutefois fait le choix de laisser apparaitre ce terme dans la définition qui leur a été proposée afin que les participants retrouvent ce qu'ils avaient exprimé et que cette définition soit le fruit de leurs propositions.

→ Identité

Le thème de l'identité est apparu dans les discussions quand ont été abordées les questions relatives au terroir et à l'histoire culinaire et agricole du territoire. En effet, les habitants identifient leur territoire de par ses productions mais également par son histoire, identité commune à tous les habitants. Il a également été question des traditions, notamment des traditions agricoles et d'élevage avec la promotion de races anciennement présentes sur le territoire par exemple. Le tourisme a quant à lui été présenté comme un vecteur de la mise en valeur de l'identité d'un territoire.

→ Environnement

À travers le thème de l'environnement, de nombreuses idées sont en réalité exprimées. Nous pouvons tout autant parler de la consommation de ressources telles que l'énergie ou l'eau, que des émissions de gaz à effet de serre, que de la pollution des sols ou encore de biodiversité. Alors que nous avions choisi de distinguer toutes ces aspects de l'écologie lors de l'étude des enjeux environnementaux, nous avons pris la décision de les regrouper lors des ateliers. En effet, les participants considèrent comme un tout l'ensemble des phénomènes impactant négativement l'environnement. Nous entendons donc derrière ce thème tous les enjeux et pratiques relatives au pilier environnemental de l'alimentation durable et locale.

→ Qualité

La notion de qualité a longuement été discutée. Ce terme avait été exprimé lors du premier atelier tout comme les termes de « bons produits » et de « bien manger ». Cependant, nous les notions de « bon », de « bien » et de « qualité » sont subjectives et relatives aux perceptions de chaque individu. C'est pourquoi il a nous a paru essentiel de revenir sur ce qui était entendu à travers cette notion. Lors de la définition d'une alimentation durable et locale nous avions mis en avant la nécessité de prendre en compte les qualités gustatives, nutritionnelles et sanitaires de l'alimentation. Ce point de vue a été rejoint par

les participants puisque certains d'entre eux nous ont demandé de rajouter les termes « santé » et « sans pesticides et sans OGM » dans ce thème.

→ Éducation

L'éducation regroupe en réalité plusieurs autres notions comme celles de l'information et de la sensibilisation. Ces trois idées se basent sur un principe, celui de communiquer auprès de tous les publics. En effet, l'éducation ne s'adresse pas uniquement aux jeunes mais aussi aux adultes comme aux personnes âgées, que ce soit le grand public ou les personnes déjà sensibilisées ou impliquées.

→ Lien social

Comme expliqué antérieurement, le thème du social a été divisé en deux. La notion de lien social est alors apparue comme indispensable à une alimentation durable et locale. Dans le lien social, nous entendons toutes les formes de lien, communication ou échange qui peuvent exister entre les consommateurs et les producteurs, entre les consommateurs ou encore entre les producteurs. Ces dialogues entres les différents acteurs de l'alimentation d'un même territoire nous paraissent importants et il en est de même pour les participants des ateliers.

→ Équité

Tout ce qui est en lien avec l'aide alimentaire a été regroupé sous le thème de l'équité. Il s'agit donc de la question de l'égalité d'accès à l'alimentation. Les enjeux liés à la sécurité alimentaire présentés dans la première partie de ce rapport apparaissent alors à travers la question du prix de l'alimentation. Sont également associées les idées de solidarité et d'entraide, deux conditions actuellement nécessaires pour parvenir à un accès de tous à une alimentation saine.

→ Déchets

Nous avons démontré précédemment que la question de la gestion des déchets et du gaspillage a toute son importance dans le changement des pratiques de consommation aboutissant à une alimentation plus durable et plus locale. C'est en s'interrogeant sur cette thématique du gaspillage et sur la valorisation des déchets verts que les déchets ont finalement été identifiés comme un thème sur lequel il est nécessaire de travailler.

→ Emploi

Enfin, l'emploi a été rajouté à la liste des thèmes à l'initiative d'un des participants soutenu par les autres acteurs présents. Ce nouveau thème souligne l'importance de l'alimentation et de l'agriculture dans la création d'emplois, et ce, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. On retrouve alors dans ce thème les enjeux économiques présentés dans la partie 1 qui traite notamment de la création d'emploi par le soutien aux producteurs locaux.

b. Définir ensemble des axes prioritaires de réflexion

Cette section présente les différentes thématiques jugées prioritaires sur la problématique de l'alimentation durable et locale par les acteurs de la CCPB, en s'appuyant sur les résultats du second atelier. Il est important de rappeler que l'atelier visait à prioriser par leur importance (selon les participants) les thèmes soulevés lors du premier atelier qui ont été dégagés par les différents acteurs et reformulés avec eux.

Pour réaliser la priorisation des différents thèmes, nous nous sommes servies du « jeu des ingrédients » permettant à chaque groupe de réflexion de choisir sur une base sémantique commune les champs d'action essentiels à l'évolution des modes de consommation. L'objectif de cette sélection était d'arriver à un « top 3 » dans chacun des groupes.

Les trois thèmes choisis dans chaque groupe sont issus de la liste des 9 thèmes proposée au début du second atelier. Finalement, trois mêmes thèmes ont été sélectionnés au terme des discussions : le local, l'éducation et l'environnement.

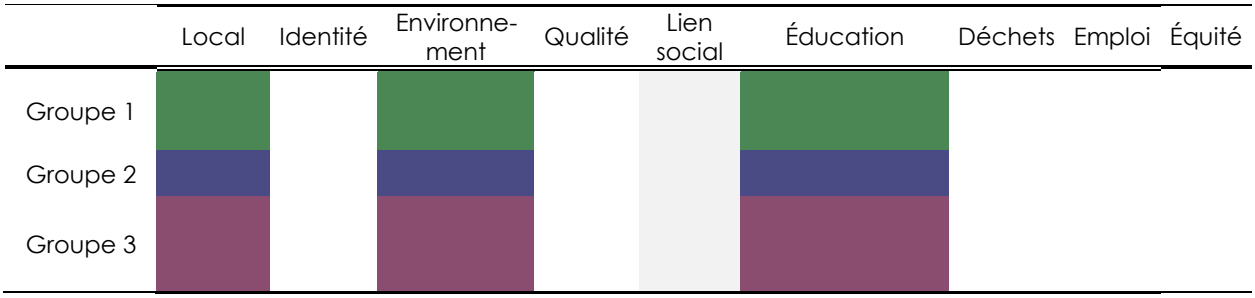


Tableau 7 : Résultat de la priorisation des thèmes lors de l'atelier 2

Tel que présenté ci-dessus, la première thématique (Éducation) a fait l'objet d'un réel consensus, tous les groupes l'ayant choisi comme premier choix. Les participants ont notamment abordé la transmission des savoir-faire. Deux aspects ont été évoqués, avec, d'une part la volonté de souligner le caractère essentiel de la transmission, « la notion de transmission car tout ce qui est gagné, su, connu ne doit pas se perdre mais se transmettre. » (Élu de la CCPB, élu à Gizeux et éleveur, 27/11/2014) ; et d'autre part, le souhait de partager avec le plus grand nombre des valeurs et des convictions. « Si les gens sont informés et connaissent nos motivations ce sera plus facile d'agir après. » (Responsable de l'AMAP, 27/11/2014). Aussi sont-ils tous d'accord pour dire que l'éducation est à la base de toute démarche en faveur de pratiques alimentaires plus durables et plus locales de l'alimentation.

La deuxième thématique (Environnement) a quant à elle été nommée en deuxième et troisième position. « Ce thème a fait l'unanimité dans notre groupe puisque chaque action individuelle peut influencer en bien ou en mal sur cet élément. » (Élu de la CCPB, élu à Gizeux et éleveur, 27/11/2014).

À partir de la troisième thématique (Local), les choix ont été plus discutés. Deux groupes ont choisi de rajouter le « lien social » en le couplant au thème Local. « On pense que c'est important d'avoir des gens qui sont à proximité les

uns des autres et donc qui se parlent et créent du lien social. » (Élu de la CCPB, élu à Gizeux et éleveur, 27/11/2014). Les principales discussions ont ensuite été restituées lors de la synthèse. Cette restitution a mis en évidence de nombreux points de convergence, à la fois sur les trois thèmes de réflexion identifiés comme devant être prioritaires, mais aussi concernant les justifications de ces choix. Globalement, nous avons retrouvé peu d'incohérences dans les discours. Nous avons cependant noté que, malgré la consigne initiale qui état de choisir trois thématiques, les différents acteurs sont allés plus loin et ont même abordé la question de la transversalité de l'alimentation dans leurs justifications. En effet, lorsqu'il était question du local, il n'y a pas que le lien social qui a été évoqué mais aussi l'emploi et l'identité. Cela a d'ailleurs été souligné par la responsable de l'AMAP quand elle déclare « On pense que c'est important par le fait de consommer des produits locaux. Mais au-delà, cela influe aussi sur l'empreinte carbone (liée aux transports), sur la création d'emplois locaux, etc. ».

De notre analyse, nous retenons que le premier enjeu sur ce territoire est d'éduquer les consommateurs pour favoriser l'implantation, le développement d'initiatives plus durables et plus locales. Or il est indispensable d'avoir une vision commune avant d'élaborer une stratégie sur le territoire. Toutefois, il ressort assez clairement de nos travaux que cette vision ne saurait se ramener à un simple exercice de priorisation. Cette priorisation n'est pas pour autant sans intérêt. Elle peut révéler quelques points d'ombre ou révéler une demande présente sur le territoire. Comme c'est le cas ici, au travers d'un choix unanime des acteurs du territoire de donner la priorité à l'éducation, au local et à l'environnement tout en favorisant les échanges.

2. Vers de nouvelles coopérations ?

Les ateliers organisés dans le cadre de ce projet de recherche n'avaient pas pour ambition de créer un vrai conseil institutionnalisé à l'instar des Food Councils canadiens. Comme nous nous trouvons aux prémices d'une possible coopération sur le territoire, l'objectif était plutôt de faire naître des idées de collaborations potentielles afin que chacun trouve un intérêt à prendre part à une dynamique collective.

Nous tenions également à ce que ces idées d'actions soient uniquement proposées par les participants eux-mêmes. En effet, nous sommes parties de l'hypothèse qu'il était plus facile et plus impliquant de s'engager sur une action en étant soi-même l'initiateur.

De plus, nous avons remarqué dans le cadre de nos recherches que si, au-delà de l'intérêt général, les participants trouvaient un intérêt personnel (pour leur société, pour leur association ou pour eux-mêmes) alors il est plus aisé de les mobiliser par la suite. Et nous supposions que si les idées venaient des acteurs eux-mêmes alors elles pourraient plus facilement satisfaire ces intérêts personnels. Tout en répondant bien sûr à l'impératif de départ qui est de tendre vers une alimentation plus durable et plus locale sur le territoire.

L'objet de cette partie est donc d'analyser les résultats du second atelier pour identifier quels types de collaborations ont été proposés et dans quelle mesure les acteurs peuvent y trouver un intérêt. Nous évaluerons également l'impact sur le réseau d'acteur initial. Pour cela, contrairement à l'état des lieux, nous nous baserons cette fois-ci uniquement sur le groupe d'acteurs présents au second atelier, sachant que les autres personnes rencontrées n'ont pas été impliquées dans la réflexion.

a. Des pistes de coopérations majoritairement orientées autour du thème de l'éducation

À l'issue du speed dating, nous recensons 8 idées d'actions principales. Tous les acteurs n'ont donc pas trouvé une idée de coopération concrète lors de leurs échanges. En effet, seuls 6 acteurs ont été force de proposition sur les 12 présents. Cela peut être en partie expliqué par la rapidité du temps d'échange (1 min).

Si l'on regarde plus précisément le contenu de ces propositions (cf tableau 8), la proportion des actions en faveur de l'éducation est dominante. Qu'elle s'adresse aux enfants ou aux adultes. Sur les 8 idées d'actions, 4 ont clairement une vocation éducative. Il s'agit de l'action n°1 proposée par le vigneron 1 (faire découvrir ses vignes aux scolaires), de l'action n°2 proposée par un des élu (accompagner des touristes et des scolaires dans les vignes), de l'action n°3 proposée par les jeunes permaculteurs (créer une ferme pédagogique) et de l'action n°4 proposée par l'élu qui est aussi représentant du PNR (inviter les jeunes permaculteurs pour qu'ils présentent leur travail à l'occasion de la fête de la Nature).

Il est intéressant et étonnant de relever qu'aucune de ces actions n'a été soumise par un acteur de l'éducation. Leur participation peut en revanche être facilitatrice car ils sont en contact direct avec les scolaires.

Par ailleurs, les actions n°2 et n°3 font apparaître un nouveau collaborateur potentiel non présent dans l'échantillon de départ, l'Office du Tourisme. Celui-ci peut en effet jouer un rôle central de par sa relation privilégiée avec les personnes de passage sur le territoire et ses outils de communication.

Le tourisme semble en effet être un vecteur intéressant pour tendre vers une alimentation plus durable et plus locale sur le territoire car la promotion du patrimoine culinaire local peut également être un facteur d'attractivité. UN élu a d'ailleurs soulevé ce point crucial lors du second atelier en parlant d'un « tourisme lent » (Elu de Continvoir, 27/11/2014) où l'on « prendrait le temps d'expliquer aux vacanciers d'où viennent les produits et en mettant en valeur les savoir-faire locaux (Elu de Continvoir, 27/11/2014).

De plus, deux autres idées d'actions ne sont pas directement en lien avec l'éducation mais peuvent y participer. La première est l'action n°7 soumise par la propriétaire des chambres et de la table d'hôtes qui propose d'orienter ses

clients vers la ferme d'antan des jeunes permaculteurs. Elle peut donc influer sur le nombre de visiteurs.

Il en est de même pour l'idée d'action n°6 proposée par l'infirmière du collège qui est d'organiser ponctuellement des petits déjeuners avec des produits qualifiés de locaux ou de durables à destination des collégiens. Cela peut aussi être un vecteur de communication auprès des jeunes.

Finalement, 6 des 8 actions proposées ont un rapport direct ou indirect avec le thème de l'éducation. Cela semble pertinent avec les résultats de la priorisation des thèmes. En effet, l'éducation faisait partie des trois thèmes choisis par les participants, avec l'environnement et le local, et celle-ci était présentée comme « la base de tout » (Représentante de l'AMAP, 27/11/2014) ou comme étant « fondamentale » (Infirmière du collège, 27/11/2014).

Tableau 8 : Synthèse des idées d'actions émergées de l'atelier 2

N°	Emetteur de l'idée	Idées d'actions	Acteurs pouvant coopérer
1	Vigneron 1	Propose des actions éducatives autour de ses vignes en montrant aux enfants la production de raisin bio, en les faisant participer à la fabrication du jus de raisin et en leur faisant découvrir de manière ludique la vigne, un élément majeur de l'identité locale.	Ecoles
2	Elu de la CCPB, élu à Gizeux et éleveur	Propose d'emmener des locaux mais aussi des touristes dans les vignes pour leur faire découvrir le terroir local.	Vignerons, Office du tourisme
3	Jeunes permaculteurs	Proposent de faire de l'éducation à travers la mise en place d'une ferme pédagogique	Ecoles, Office du tourisme
4	Jeunes permaculteurs	Proposent de communiquer de manière collective avec les autres producteurs en se faisant mutuellement de la publicité ou en organisant des évènements communs.	Producteurs locaux
5	Elu de la CCPB et représentant du PNR	Propose d'intégrer des produits locaux dans les cantines scolaires, au moins de temps en temps. Possibilité aussi de faire de la découpe et de cuisiner sur place.	Producteurs locaux, Abattoir
6	Infirmière du collège	Propose d'intégrer de manière occasionnelle des produits plus durables ou plus locaux, à l'occasion de petits-déjeuners par exemple	Producteurs locaux
7	Propriétaire de la table d'hôtes	Propose d'orienter ses clients vers la ferme d'antan pour qu'ils découvrent le principe de la permaculture notamment	Jeunes permaculteurs
8	Elu de la CCPB et représentant du PNR	Propose d'inviter les jeunes permaculteurs à la fête de la nature à Bourgueil pour qu'il fasse découvrir leur travail et présentent des races anciennes du territoire	Jeunes permaculteurs

Les actions en faveur de l'éducation prédominent donc pour cette raison. Mais on peut aussi se demander si elles n'ont pas été proposées car ce sont finalement les plus simples à mettre en place, ou en tout cas celles qui sont les moins engageantes. Cela a d'ailleurs été évoqué lors du second atelier. Il a clairement été exprimé que « l'éducation et l'information sont les plus faciles à mettre en place » (Propriétaire des chambres et de la table d'hôte, 27/11/2014).

Au-delà de l'intérêt éducatif, les actions présentent un potentiel intérêt économique pour les producteurs. Et celui-ci va dans le sens d'une alimentation durable car il participe à la viabilité économique du système alimentaire local. C'est le cas des idées d'action n°1 et n°2 car en amenant des scolaires et des touristes dans les vignes pour leur présenter son activité, un vigneron peut potentiellement toucher une clientèle plus large, à la fois chez les locaux et les vacanciers.

C'est aussi le cas des idées d'action n°7 et n°8 qui sont de proposer la visite de la ferme d'antan aux clients de la chambre d'hôte et d'inviter les jeunes permaculteurs à la fête de la Nature qui se déroule tous les ans à Bourgueil. A travers ces deux initiatives, si elles se concrétisent, permettront aux jeunes agriculteurs en cours d'installation de toucher un plus large public, des locaux mais aussi des touristes.

De même, une idée a clairement vocation à promouvoir les activités agricoles locales et durables dans le but d'aider les producteurs à mieux vivre de leur travail, il s'agit de l'action n°4 soumise par les jeunes permaculteurs. Mutualiser les moyens de communication peut en effet leur permettre de peser davantage sur le territoire, face à la grande distribution notamment.

Après analyse des résultats du second atelier, nous pouvons donc conclure que le groupe a davantage privilégié les actions ayant un rapport avec l'éducation à une alimentation plus durable et plus locale, mais que l'intérêt économique est aussi bien présent. Ce dernier point est encourageant car comme nous l'avons exprimé précédemment, il est plus aisé de mobiliser des acteurs qui trouvent un intérêt personnel ou économique à la démarche. Après ce tour d'horizon des propositions d'actions, intéressons-nous maintenant à l'impact des ateliers sur le réseau d'acteur initial.

b. Un impact sur le réseau d'acteurs initial à pondérer

Avant toute analyse, revenons sur la composition du groupe lors de ce second atelier (cf. figure 11). Tout d'abord, il est important de signaler qu'aucun acteur du social n'a pu être présent cette fois-ci et que cela peut donc influencer nos résultats. Et en effet, aucune idée d'action en faveur d'une meilleure équité d'accès à la ressource alimentaire n'a été soumise. Il faut également noter l'absence des deux restaurateurs. Au niveau de la restauration, il n'y a donc pas eu de nouveaux partenariats, avec des producteurs par exemple, ou encore des propositions concernant les cartes de ces restaurants. Enfin, pour ce qui est de la composition du groupe, il faut

souligner la prépondérance des producteurs et des élus. Par conséquent, nos résultats concernent davantage ces deux types d'acteurs.

En reprenant les idées d'actions évoquées précédemment, nous pouvons en déduire les potentielles collaborations dans le futur. Au total, nous comptons 14 nouveaux liens entre des acteurs qui n'avaient jamais été en relation. Il y a même un lien qui réunit deux acteurs autour de deux actions communes. Il s'agit des jeunes permaculteurs et de l'élu de la CCPB qui est aussi représentant du PNR.

Le schéma permet également de mettre en évidence les acteurs ayant le rôle de « nœud ». Nous les qualifions ainsi car ce sont les personnes qui entretiennent le plus de liens avec les autres acteurs, qu'il s'agisse de liens déjà existants ou de relations potentielles. Ils peuvent donc avoir un rôle clé dans l'organisation d'actions communes. Les acteurs ayant ce rôle peuvent être l'élu de la CCPB qui est aussi représentant du PNR, l'élu de la CCPB qui est aussi élu à Continvoir ou encore les jeunes permaculteurs.

Parmi ces « nœuds », les élus sont les personnes qui entretiennent d'ores et déjà le plus de relations avec les autres acteurs de l'échantillon. Ils peuvent donc être des vecteurs privilégiés dans la mise en place d'une dynamique collective. Cela conforte notre idée de départ, à savoir l'intérêt d'associer les élus à cette démarche.

Certains producteurs n'avaient quant à eux que très peu de liens avant de se rendre aux ateliers mais se retrouvent maintenant dans cette situation de « nœud ». Les jeunes permaculteurs, par exemple, n'étaient en relation qu'avec l'élu de la CCPB aussi élu à Continvoir et ont aujourd'hui développé 6 nouvelles relations. L'atelier leur a donc permis de se créer un réseau et d'avoir des opportunités qui, nous leur souhaitons, pourront les aider dans leur installation. Il faudra donc compter sur ces nouveaux acteurs ayant le rôle de « nœud » dans les projets futurs car ils se trouvent au croisement de nombreuses idées d'actions sur le territoire.

D'autre part, certaines personnes n'avaient aucun lien avec les autres acteurs de l'échantillon au préalable mais finalement tous ont pu imaginer une forme de partenariat. Le représentant de l'abattoir, la propriétaire de la table d'hôte, l'infirmière du collège ou encore le vigneron 2 sont dans ce cas-là. Ce résultat est encourageant car il signifie que tous les acteurs présents se sont sentis concernés et ont potentiellement un rôle à jouer dans le processus collectif. Tous se sont reliés à une ramification existante du réseau.

Finalement, nous pouvons en conclure que l'impact est modéré sur le réseau initial car de nombreuses relations potentielles ont été développées mais elles ne concernent que certains types d'acteurs. L'absence du volet social de l'alimentation durable dans les propositions, qui est due à l'absence de représentant de cette « branche », en est un exemple.

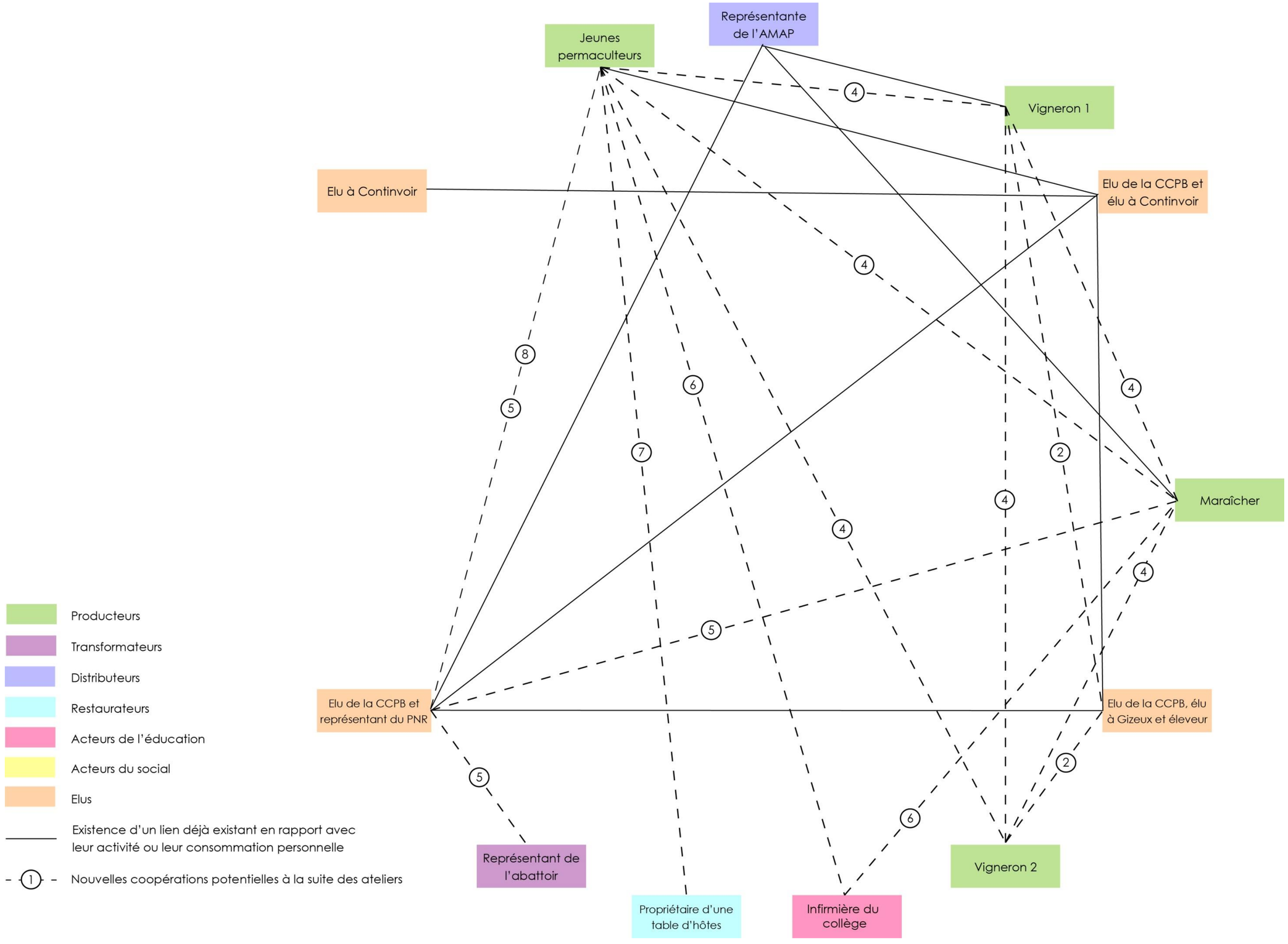


Figure 11 : Nouvelles coopérations potentielles à la suite des ateliers

Maintenant que tous les acteurs disposent d'idées d'actions communes ainsi que les contacts nécessaires à leur concrétisation, comment passer à l'étape de réalisation ? Si elles se concrétisent, les actions en faveur d'une alimentation plus durable et plus locale doivent-elles se développer de façon ponctuelle ou doivent-elles faire l'objet d'un projet collectif sur le long terme ? C'est ce à quoi nous tenterons de répondre dans la conclusion de ce projet de recherche.

Les ateliers peuvent néanmoins nous laisser penser que la démarche collective serait préférée par les participants, ou en tout cas qu'ils la considèrent comme plus efficace. En effet, certains participants ont souligné le fait que « c'est en échangeant, en apprenant à se connaître qu'ils iront plus loin » (Elu à Continvoir, 27/11/2014), que « tout seuls ils ne peuvent rien faire » (Elu à Continvoir, 27/11/2014), « qu'à plusieurs ils seront plus efficaces » (Représentant de l'abattoir, 27/11/2014) et que « si ils sont là c'est qu'ils sont convaincus de pouvoir créer quelque chose ensemble » (Elu à la CCPB et représentant du PNR, 27/11/2014).

Maintenant, en partant du principe qu'ils s'engagent dans une démarche collective, comment l'organiser ? Et a-t-elle seulement besoin de l'être ? Nous discuterons également par la suite de cette question que nous trouvons cruciale. Le discours des participants aux ateliers nous laisse cependant à penser qu'ils ont un « besoin de consolider les choses » (Elu à la CCPB et représentant du PNR, 27/11/2014) et que pour cela, ils auraient « besoin d'un lieu, d'un moyen, de quelque chose qui leur permette d'échanger » (Représentant de l'abattoir, 27/11/2014). Quel forme peut prendre ce « quelque chose » et avec quel mode de gouvernance ? Ce sera tout l'objet de notre conclusion.

Conclusion

Dès les premiers instants de ce travail de recherche, nous avons pris conscience d'un frein majeur au développement d'une alimentation plus durable et plus locale en milieu rural. Il s'agit de l'absence d'entité en charge de la question alimentaire dans les territoires locaux. Et c'est en identifiant les acteurs influents du système alimentaire actuel, à savoir l'Etat et les grandes firmes de l'agroalimentaire, que nous avons pu expliquer l'absence d'une telle institution.

Dans le même temps, nous avons relevé un fourmillement de projets au niveau local. Le territoire d'étude, la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil, est d'ailleurs particulièrement riche de ces initiatives. Certaines sont en faveur d'une alimentation plus écologique ou plus locale, tandis que d'autres prônent l'équité d'accès à la ressource alimentaire. Nous avons aussi remarqué que la grande majorité d'entre elles cherchent à atteindre une certaine viabilité économique, une condition nécessaire à la pérennité d'un projet associant des personnes vivant de leur activité (producteurs, distributeurs, restaurateurs, etc.).

C'est à partir de ces deux constats qu'est née notre problématique : « Comment tendre vers une alimentation plus durable et plus locale sur la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil en l'absence de gouvernance alimentaire ? »

Nous nous sommes plus spécialement intéressées aux territoires ruraux car, à l'heure actuelle, les travaux de recherche portent davantage sur les zones urbaines. Ceux-ci traitent notamment de la relocalisation des filières comme une réponse à la dépendance alimentaire des villes aux campagnes.

Dans le cadre de notre projet de recherche, nous nous sommes basées sur les hypothèses suivantes pour répondre à la problématique. Nous avons pu les formuler suite à un travail de recherche bibliographique mais aussi à travers l'étude d'exemples en France mais aussi à l'international.

1 – Concilier alimentation durable et alimentation locale permet de répondre à des enjeux majeurs à la fois globaux et locaux.

2 – La coopération entre les acteurs impliqués du territoire est le mode de gouvernance le plus adapté.

3 – Les élus du territoire doivent être associés à la démarche.

Un important questionnement a découlé de ces trois hypothèses. Admettant que la coopération entre les acteurs réponde à l'enjeu de tendre vers une alimentation plus durable et plus locale, le groupe ainsi formé a-t'il besoin d'une entité organisatrice ? Ou peut-il s'autogérer ?

Finalement, notre intervention sur le territoire a globalement confirmé nos trois hypothèses. Mais elle a aussi permis d'obtenir des éléments de réponse à cette dernière question du portage qui nous est apparue comme cruciale.

Au sujet de la première hypothèse sur la conciliation des notions d'alimentation durable et d'alimentation locale, les participants aux ateliers souhaitent en effet, mêler ces deux concepts dans leur démarche. Cela est apparu dans leurs discours mais aussi lors de la priorisation des thèmes réalisée grâce au « jeu des ingrédients ». Tous ont en effet choisi les thèmes « environnement » et « local » pour des raisons

multiples. Or le respect de l'environnement est un critère de l'alimentation durable et le thème « local » est, par définition, relatif à l'alimentation locale.

Concernant la seconde hypothèse, selon laquelle la coopération est le mode de gouvernance le plus adapté à une modification des pratiques alimentaires, elle a, elle aussi, été renforcée lors de nos ateliers. En effet, les participants ont présenté la coopération, ou en tout cas la dynamique collective, comme une condition incontournable à la mise en place d'une alimentation plus durable et plus locale sur le territoire. Ils ont en effet déclaré que « c'est en échangeant, en apprenant à se connaître [qu'ils iront] plus loin » (Elu à Continvoir, 27/11/2014) ou encore « qu'à plusieurs [ils seront] plus efficaces » (Représentant de l'abattoir, 27/11/2014). Il semble donc que les participants considèrent « le partenariat comme la pierre angulaire de la réussite » (Martin-Aires, 09/12/2014). Il faut cependant pondérer ces résultats car la mise en relation d'acteurs a été un objectif affiché dès le début des ateliers. De cette manière, nous avons donc pu les influencer.

La dernière des hypothèses concerne l'intérêt d'associer les élus à la coopération. Là aussi, des éléments nous ont permis de la confirmer. C'est surtout l'analyse des relations entre acteurs, avant et après les ateliers, qui a permis de démontrer la nécessité d'associer les élus. Ils sont, en effet, apparus comme étant des acteurs incontournables car ce sont eux qui entretiennent d'ores et déjà le plus de relations avec les autres personnes de l'échantillon. Ce sont donc des vecteurs paraissant indispensables à la création d'un futur collectif. De plus, de par leur maîtrise du foncier et la gestion des cantines scolaires, ils peuvent eux aussi jouer un rôle direct dans la modification des pratiques alimentaires, au-delà la mise en relation d'acteurs. Il faudra cependant veiller à ce que les élus ne prennent pas une place prépondérante dans le groupe et que le principe de coopération ne soit ainsi pas remis en cause.

Autre objectif essentiel de notre projet de recherche, détecter si il y a un besoin ou non de créer une entité organisatrice à la suite de notre intervention afin que la mise en coopération des acteurs se poursuive. Sur ce point, nos résultats témoignent de la nécessité de mettre en place « quelque chose » provoquant l'interaction des différents acteurs impliqués. Cela nous est nous a été confirmé lors des ateliers quand les participants ont exprimé le « besoin de consolider les choses » (Elu à la CCPB et représentant du PNR, 27/11/2014) » et ont déclaré avoir « besoin d'un lieu, d'un moyen, de quelque chose qui [leur] permette d'échanger » (Représentant de l'abattoir, 27/11/2014). Nous reviendrons sur ce problème de portage ultérieurement car il s'agit d'une question fondamentale, et d'autant plus si une suite est donnée à notre travail sur la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil.

Supposons que la mise en coopération des acteurs soit un succès. Sur quel type d'action va-t-elle s'orienter ? Après analyse des résultats des ateliers, les initiatives relatives à l'éducation semblent être prioritaires. En effet, le thème « éducation » est apparu comme essentiel lors de la priorisation des champs d'action par les participants. Cette thématique a même été définie comme « la base de tout » (Représentante de l'AMAP, 27/11/2014). L'éducation semble donc faire l'unanimité pour son caractère prioritaire.

Mais ce thème a également été mis à l'honneur pour les deux raisons suivantes. Il est à la fois plus fédérateur et moins engageant sur le long terme. En effet, au regard

des idées proposées lors du speed dating, il s'agit principalement d'actions ponctuelles. On peut citer pour exemple l'organisation de visites dans les vignes ou la présentation de la ferme d'antan des jeunes permaculteurs lors de la fête de la Nature à Bourgueil, qui est un évènement grand public. Ces actions à visée éducative sont donc un bon moyen d'entamer une dynamique collective sur le territoire. Cependant, l'effet des actions d'éducation et de sensibilisation sur les pratiques alimentaires des consommateurs reste limité. Si les acteurs engagés ambitionnent d'avoir un impact significatif sur les modes de consommation des habitants du territoire, il faudra alors qu'ils aillent plus loin en agissant sur l'organisation même du système alimentaire local.

Jusqu'à présent, les conclusions de notre étude portent essentiellement sur les résultats des ateliers organisés sur le territoire de la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil. Mais la mise en perspective de notre cas d'étude dans un contexte plus général nous amène à réfléchir sur la question du portage des initiatives dans les territoires locaux.

Si un accompagnement est nécessaire, qui doit porter les initiatives en faveur d'une alimentation plus durable et plus locale ? A quelle échelle ? Et par quels moyens ? Dans notre cas d'étude, le Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine semble être un accompagnateur pertinent pour ce type de coopération. Tout d'abord parce que son périmètre regroupe un nombre d'acteurs assez important pour garantir une mobilisation suffisante, tout en étant inscrit dans un territoire local. Mais aussi car l'alimentation durable et locale se trouve au croisement de l'ensemble de ses missions : la protection et la gestion du patrimoine naturel et culturel ; l'aménagement du territoire, le développement économique et social ; l'accueil, l'éducation et l'information et enfin, l'expérimentation et la recherche. De manière générale, les parcs naturels régionaux semblent donc être des territoires d'action pertinents.

Les Pays et les Pôles territoriaux, selon leur étendue, peuvent aussi être des territoires de projet tout indiqués dans la mise en place une dynamique collective. La raison principale est qu'ils sont reconnus pour présenter une certaine homogénéité sur leur territoire en termes d'identité mais aussi d'activités. Cela peut donc faciliter les échanges et donc la mise en place d'actions communes.

Ces deux entités semblent donc avoir le périmètre et les compétences requises pour assister les acteurs engagés dans leur démarche mais cet accompagnement peut prendre des formes bien différentes. Rappelons que leur rôle est avant tout de faciliter la dynamique collective en apportant un soutien logistique et organisationnel par exemple. Il n'est pas question de revenir à un système de type top-down.

Finalement, nous retiendrons qu'il est judicieux d'adapter l'entité organisatrice aux caractéristiques du territoire afin qu'elle ait la plus grande légitimité possible. Dans certains cas, c'est le milieu associatif qui sera le plus adapté. Dans d'autres c'est une collectivité locale qui parviendra à rassembler le maximum d'acteurs et de projets. On peut même imaginer qu'un réseau social sur internet puisse remplir ce rôle fédérateur.

Mais alors, quelle est la place des pouvoirs publics ? Bien que les citoyens soient initiateurs, les pouvoirs publics ont bien un rôle déterminant pour deux raisons. La première est que, comme nous l'avons développé précédemment, « si les élus locaux sont mobilisés ce sont les meilleurs vecteurs d'un projet » (Martin-Aires, 09/12/2014). La seconde est que la mise en place de ce type de démarche peut nécessiter un financement, et que celui-ci peut être conséquent si la décision est prise d'engager un animateur. Or, comme le succès d'une coopération repose sur l'animation et la mise en relation des acteurs, il s'agit souvent d'une dépense incontournable. Et c'est là que les collectivités locales peuvent apporter un soutien précieux car un projet comme celui-ci peut faire l'objet d'une demande de subvention auprès du programme de financement européen LEADER, par exemple.

La mise en place d'une gouvernance de ce type, avec des pouvoirs répartis de façon horizontale, repose également sur une confiance mutuelle entre les acteurs engagés. Cette notion de confiance est cruciale car elle garantit la non-prédominance des intérêts privés sur l'intérêt général. C'est un point qui a d'ailleurs été soulevé par la représentante de l'AMAP en fin de second atelier. Pour elle, le fait que chaque acteur tienne ou non ses engagements vis-à-vis du groupe conditionnera la réussite d'un projet collectif.

Or nous pouvons imaginer qu'un tel rapport de confiance n'est possible qu'à une échelle réduite, et que si la dynamique prend de l'ampleur il faudra peut-être songer à formaliser l'engagement d'un tiers vis-à-vis du collectif. Cela peut par exemple prendre la forme d'une charte qui stipulerait les règles à respecter pour garantir le bon fonctionnement du groupe.

Ce problème de la régulation des échanges reste néanmoins limité car une telle démarche n'a pas vocation à mettre en relation un trop grand nombre d'acteurs sur un territoire trop étendu sachant que le principe initial est de s'inscrire dans un territoire local. Pour cette raison, si les territoires voisins sont intéressés par la dynamique impulsée à tel endroit et que celle-ci prend de l'ampleur, il parait plus judicieux de « répliquer le concept plutôt que de l'étendre » (Bernon, 09/12/2014). C'est d'autant plus vrai dans le cas de l'alimentation, car l'objectif final est de développer un système alimentaire au niveau local. Il n'y a donc pas d'intérêt à vouloir intégrer des acteurs trop éloignés du périmètre initial.

Il est maintenant temps de confronter les résultats et les conclusions de notre travail de recherche avec les hypothèses du scénario Afterres2050. Comme notre sujet traite prioritairement des modes de consommation, nous nous sommes tout particulièrement intéressées aux prescriptions concernant l'alimentation humaine. Il faut cependant noter que celles-ci ne traitent que d'alimentation durable et non d'alimentation locale, une notion que nous avons aussi choisi de traiter pour les raisons évoquées précédemment. Ces hypothèses sont au nombre de quatre :

- Manger mieux et un peu moins (réduire de 25% notre consommation totale en protéine, réduire de 14% à 11% le rôle du sucre dans les apports énergétiques et maintenir le niveau de masse corporelle au niveau de celui de l'année 2000).

- Gaspiller moins, recycler plus (diviser par plus de deux les pertes « évitables » et recycler les pertes inévitables pour les valoriser).

- Trouver un nouvel équilibre entre protéines animales et végétales (renverser la part respective des protéines animales et végétales).

- Réduire le calcium apporté par les produits laitiers (réduire fortement la consommation de produits laitiers en permettant néanmoins de satisfaire la totalité de nos besoins en calcium.

Aux vues de ces hypothèses, le scénario Afterres2050 préconise une modification radicale de l'assiette alimentaire. On peut alors se demander si les consommateurs sont prêts à adopter ce type d'alimentation ou même si cela est compatible avec le système alimentaire actuel.

En mettant en perspective les hypothèses ci-dessus et les résultats des ateliers réalisés sur la Communauté de Communes de Bourgueil, il parait très ambitieux de prétendre que l'ensemble des habitants du territoire puisse atteindre ces objectifs à l'horizon 2050. Le scénario Afterres est un outil intéressant car il a le mérite de fixer des objectifs chiffrés. Cependant, ces hypothèses semblent très difficiles à concrétiser car même chez les acteurs engagés du territoire, aucun n'a envisagé une telle modification de son assiette. Ils sont davantage préoccupés par d'autres aspects de l'alimentation comme la qualité ou la recherche de proximité.

Au regard de nos résultats, il paraît d'abord essentiel de passer par l'étape de la coopération sur les territoires locaux et ainsi créer une forme de gouvernance dédiée à l'alimentation. En effet, il semble peu réaliste de compter sur le bon vouloir de chacun pour atteindre ces objectifs. La mise en mouvement d'un ensemble d'acteurs apparaît cependant comme un vecteur encourageant.

LISTE DES ABREVIATIONS

ADEME = Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

AMAP = Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

ANSES = Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée

AREHN = Agence Régionale de l'Environnement de la Haute-Normandie

CCAS = Centre Communal d'Action Sociale

CCPB = Communauté de Communes de Pays de Bourgueil

CIVAM = Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

CREDOC = Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie

CSA = Community Supported Agriculture

FAO = Food and Agriculture Organization, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

FADEAR = Fédération Associative pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

FCPE = Fédération des Conseils de Parents d'Elèves

FPC = Food Policy Coucils

GES = Gaz à Effet de Serre

INPES = Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé

OGM = Organisme Génétiquement Modifié

PAM = Programme Alimentaire Mondial

PNR = Parc Naturel Régional

PVC = Point de Vente Collectif

USDA = United States Department of Agriculture

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ADEME. 2012. Les circuits courts alimentaires de proximité. Les avis de l'ADEME. ADEME.

Albertini, T, D Bereni, and G Luisi. 2013. "De La Marque Territoriale À La Marque Régionale Territoriale Quels Enjeux Pour Un Territoire?" presented at the PME et territoire Enjeux et perspectives de la mise en réseau, July 12.

Albisu, Luis Miguel. 2014. "Des Marchés Locaux Au Commerce Mondial : Logistique et Débats Sur La Question Des Kilomètres Alimentaires." In MediTERRA 2014, Presses de Sciences Po, 451 à 465. www.cairn.info/mediterra-2014--9782724614756-page-451.htm.

AREHN. 2009. Protéines végétales et animales. Dossier Web. Agence Régionale de l'Environnement de Haute Normandie. http://www.arehn.asso.fr/dossiers/proteines/#08.

Association Atable. 2014. Rencontre avec l'association Atable Interview by Marine Ballet, Christine Dotsey, and Dora Martin.

Benoit-Moreau, Florence, Fabrice Larceneux, and Béatrice Parguel. 2010. "Mieux Vaut Bien Faire et Le Faire Dire : Le Rôle Des Notations Environnementales Dans La Régulation Du Greenwashing." In . Paris : France.

Bernon, Françoise. 2014. Etats Généraux des Pôles territoriaux et des Pays 2014. « Quelle place pour l'économie sociale et circulaire dans le développement économique local ».

Bressoud, Frédéric. 2009. "Produire Des Tomates Pour Des Circuits Courts : Vers de Nouveaux Critères D'évaluation Variétale." Facsade, 4.

Brodhag, Christian. 1999. "Les enjeux de l'information en langue française sur le développement durable." In . Saint Etienne, France. http://wwwv1.agora21.org/univ-ete-fr/Christian-Brodhag.html.

Brundtland, G.H. 1987. Notre Avenir À Tous. Montreal: Commission mondiale sur l'environnement et le développement de l'Organisation des Nations unies. http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/sites/odyssee-developpement-durable/files/5/rapport_brundtland.pdf.

Cahuzac, Eric, Daniel Hassan, and Sylvette Monier-Dilhan. 2007. "Sécurité Sanitaire Des Aliments : Fausse Alerte et Vraie Crise." In , La Doc. française, p.55–64.

Chéron, Guilhem. 2014. La ruche qui dit oui ! Qui sommes-nous ?. Revue de presse. La Ruche qui dit oui ! http://www.laruchequiditoui.fr/fichiers/Qui-sommes-nous-WEB.pdf.

Chiffoleau, Yuna. 2008. Rôle et Dynamique Des Réseaux Des Circuits Courts. 1. Les Cahiers de L'observatoire CROC. Montpellier: INRA.

Chiffoleau. 2010. "Formes et enjeux des circuits courts de commercialisation en agriculture." presented at the Licence Professionnelle Gestion des espaces naturels agricoles, Montpellier SupAgro, March 5. http://www1.montpellier.inra.fr/PSDR/doc/coxinel/florac2010-formation-05032010.pdf.

Chiffoleau, Yuna, and Benoît Prevost. 2012. "Les Circuits Courts, Des Innovations Sociales Pour Une Alimentation Duable Dans Les Territoires." Norois n°224: p.7–20.

Delfosse, Claire. 2012. "La France et Ses Terroirs. Un Siècle de Débats Sur Les Produits et Leurs Liens À L'espace." In Alimentation et Territoires, p.63–74. GREP.

Demeulenaere, Laurence. 2013. "Consommer Local, Les Avantages Ne Sont Pas Toujours Ceux Que L'on Croit." Edited by Xavier Bonnet. Le Point Sur n°158 (Commissariat général au développement durable): 4 pages.

Devine, CM, MM Connors, J Sobal, and CA Bisogni. 2003. Sandwiching It in: Spillover of Work onto Food Choices and Family Roles in Low- and Moderate-Income Urban Household. Social Science and Medicine 56. Elsevier.

Dury, Sandrine. 2008. Les Consommateurs de L'hérault Face Aux Circuits Courts de Commercialisation et Aux Produits Locaux. 5. Les Cahiers de L'observatoire CROC. Montpellier: CIRAD. http://agents.cirad.fr/pjjimg/sandrine.dury@cirad.fr/croc_gys_6_mars_leger.pdf.

Esnouf, Catherine, Marie Russel, and Nicolas Bricas. 2011. Pour une alimentation durable Réflexion stratégique duALIne. Matière à débattre et décider. Editions Quae. http://www.cairn.info/pour-une-alimentation-durable--9782759216710.htm.

FADEAR. Charte de l'agriculture paysanne. FADEAR. http://www.agriculturepaysanne.org/files/charte-agriculture-paysanne.pdf.

FAO. 2004. L'eau, l'agriculture et l'alimentation. Une contribution au Rapport mondial sur la mise en valeur des ressources en eau. FAO. ftp://ftp.fao.org/agl/aglw/docs/eau_agric.pdf.

FAO. 2012. Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde - Ampleur, causes et prévention. Rome: FAO. http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf.

Faucher, Anna. 2014. « Initier une gouvernance alimentaire territoriale ». Guide à l'intention des collectivités.

Fischler, Claude. 1990. L'Homnivore. Odile Jacob.

Fischler, Claude, and Estelle Masson. 2010. "Désenchantement et Réenchantement de L'alimentation." In Traiter L'obésité et Surpoids, Odile Jacob, p.346–77.

Grolleau, Gilles, and Lucie Sirieix. 2010. "Les « Kilomètres Alimentaires » : De La Compréhension Du Concept À La Complexité de La Réalité." In Revue d'Économie Régionale & Urbaine, p.899–911. www.cairn.info/revue-d-economie-regionale-et-urbaine-2010-5-page-899.htm.

Guiomar, Xavier. 2012. "De La Reterritorialisation À La Relocalisation Des Filières, Avec Ou sans Terroir." POUR.

Holmgren, David. 2002. L'essence de La Permaculture. http://holmgren.com.au/downloads/Essence_of_Pc_FR.pdf.

INPES. 2005. Alimentation Atout Prix. Saint-Denis.

Kesson, Aurélie, and Isabelle Chalamon. 2013. "Représentations Mentales de La Consommation et Des Pratiques Alimentaires : Approche Par Le Carré Sémiotique 'bon/mauvais.'" In , p.51–58. La Revue des Sciences de Gestion.

Lacroix, Isabelle, and Pier-Olivier St-Arnaud. 2012. "La Gouvernance, Tenter Une Définition." In , IV:19–37.

Lang, Tim. 2003. Food and Health Wars : A Modern Drama of Consumer Sovereignty. 14. Cultures of Consumptions, Working Paper Series.

Lang, Tim. 2004. Food Industrialization and Food Power : Implications for Food Governance. 114. Gatekeeper Series. IIED. http://pubs.iied.org/9338IIED.html.

Lang, Tim, D. Barling, and M. Caraher. 2009. "Food Policy: Integrating Health, Environment and Society." Oxford : Oxford University Press.

"Liproco." http://liproco-circuits-courts.com/.

Legault, Anne-Marie. 2013. "Circuits courts et alimentation : Pour un système alimentaire durable et solidaire enraciné dans le territoire." Démarches territoriales de développement durable. http://a21l.qc.ca/circuits-courts-et-alimentation/.

Malassis, Louis. 1996. Les Trois Âges de L'agroalimentaire. 2. Agroalimentaria. http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17732/1/articulo2_1.pdf.

Martigny, Vincent. 2010. Le Goût Des Nôtres : Gastronomie et Sentiment National En France. Raisons Politiques 37. Presses de Sciences Po.

Martin-Aires, J-C.. 2014. Etats Généraux des Pôles territoriaux et des Pays 2014. « Quelle place pour l'économie sociale et circulaire dans le développement économique local ».

Masson, Estelle. 2011. "Représentations de L'alimentation : Crise de La Confiance et Crises Alimentaires." In , p.307–14. Groupe d'études de psychologie.

Mathe, Thierry. 2009. Comment les consommateurs définissent-ils l'alimentation durable ?. Cahier de recherche n°270. Paris: Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie. http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C270.pdf.

Merle, A. et al. 2011. La Consommation de Produits Alimentaires Locaux : Quelques Signes Encourageants Pour Son Développment. 6. Les Carnets Pro de Liproco. http://liproco-circuits-courts.com.

Merle, Aurélie, and Mathilde Piotrowski. 2012. "Consommer des produits locaux : Comment et pourquoi ?" Décisions marketing.

Millstone, Erik, and Tim Lang. 2002. Atlas de l'alimentation dans le monde. Autrement. Atlas/Monde.

Moore Lappé, Francès. 1976. Sans Viande et sans Regret, Un Régime Alimentaire Pour Une Petite Planète. Translated by Catherine Germain and Nicole Lacelle. l'Etincelle. Ballantine Books.

Morgan, Kevin, Sonnino, Roberta. 2010. The urban foodscape : world cities in the new food equation. Cambridge Journal of Regions, Economy and Society.

Mousset, Jerome, Sarah Martin, Lydie Ougier, Iman Bahmani, Jerome Llobet, and Antoine Vernier. 2012. "Un avenir sans faim." Ademe & Vous.

Organisation des Nations Unies. 2002. Plan d'application du Sommet mondial pour le développement durable. Johannesburg. http://wwwv1.agora21.org/johannesburg/rapports/plan-action.pdf.

Orsini, Damien. 2008. La Logistique de La Grande Distribution. SETRA. http://www.setra.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/0835w_Logistique_grande_distribution.pdf.

Pan, An, Qi Sun, Adam M. Bernstein, Matthias B. Schulze, JoAnn E. Manson, Meir J. Stampfer, Walter C. Willett, and Frank B. Hu. 2012. "Red Meat Consumption and Mortality : Results From 2 Prospective Cohort Studies" n°7. http://archinte.jamanetwork.com/article.aspx?articleid=1134845&resultClick=3.

Paquette, Jonathan, and Aurélie Lacassagne. 2008. "Terroir, Politique et Construction Identitaire : Le Marketing Public Du Vin En Ontario." In , 8:p.74–90. ESKA.

Pillon, Alexandre. 2010. "Le Système Alimentaire : Un Levier de Développement Durable Pour Les Territoires Sous Influence Urbaine." Mastère spécialisé ACTERRA, cursus GREF, Clermont-Ferrand: AgroParisTech.

Poulain, Cécile. 2013. "L'agriculture biologique." INRA. February 14. http://www.inra.fr/Grand-public/Agriculture-durable/Tous-les-dossiers/Agriculture-biologique/Agriculture-biologique-definition/%28key%29/0.

Prigent-Simonin, Anne Hélène, and Catherine Hérault-Fournier. 2012. Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires. Sciences en partage. Versailles: Editions Quæ. http://www.cairn.info/au-plus-pres-de-l-assiette--9782759217809.htm.

Rastoin, Jean-Louis. 2008. "Les Multinationales Dans Le Système Alimentaire." In Economie de L'alimentation, 61–69. Revue Projet.

Redlingshöfer, Barbara. 2006. "Vers une alimentation durable ? Ce qu'enseigne la littérature scientifique." Courrier de l'environnement de l'INRA.

Restos du coeur. 2014. Plaquette de La 30ème Campagne Des Restos Du Coeur. Restaurants du coeur. http://www.restosducoeur.org/sites/default/files/30%20CAMPAGNE_Plaquette_07_DEF.pdf.

Ronzon, Tévécia. 2011. "Éléments de Réflexion Prospective Sur L'alimentation Durable." In Pour Une Alimentation Durable, Editions Quae, 183–204.

Roudaut, Hélène, and Evelyne Lefrancq. 2005. Alimentation Théorique. Doin Editions. Biosciences et Techniques.

Schlich, Elmar, Ilona Biegler, Bettina Hardtert, Michaela Luz, Susanne Schröder, Johanna Schroeber, and Sabine Winnebeck. 2006. La consommation d'énergie finale de différents produits alimentaires : un essai de comparaison. Courrier de l'environnement de l'INRA 53. Autres repères, autres paysages.

Seguette, Marie. 2004. L'essor de La Consommation Citoyenne Traduit-Il Un Retour Des Préoccupations D'ordre Holiste Dans La Consommation ?. 204. Cahier de Recherche. CREDOC.

Smith, Alison, Paul Watkiss, Geoff Tweddle, Alan McKinnon, Mike Browne, Alistair Hunt, Colin Trevelen, Chris Nash, and Sam Cross. 2005. The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development. Issue 7 ED50054. DEFRA.

Solagro. 2013. Afterres 2050 : Un scénario soutenable pour l'agriculture et l'utilisation des terres en France à l'horizon 2050.

Soler, Louis-Georges, Vincent Réquillart, and Gilles Trystram. 2011. "Organisation Industrielle et Durabilité." Pour Une Alimentation Durable. Réflexion Stratégique duAline.

Thompson, Edward, Jr., Alethea Marie Harper, and Sibella Kraus. 2008. Think Globally—Eat Locally: San Francisco Foodshed Assessment, American Farmland Trust. ED50054. American Farmland Trust. http://www.farmland.org/programs/states/ca/Feature%20Stories/documents/ThinkGloballyEatLocally-FinalReport8-23-08.pdf.

Université de Sherbrooke. 2014. "Prévalence de la sous-alimentation dans le monde." Perspective monde. January 12. http://perspective.usherbrooke.ca/bilan/stats/0/2012/fr/3/carte/SN.ITK.DEFC.ZS/x.html.

USDA. 2010. Local Food Systems Concepts, Impacts, and Issues. 97. Economic Research Service. http://www.ers.usda.gov/media/122868/err97_1_.pdf.

Vidal, Marion, and Sandrine Dury. 2007. "Image de L'alimentation 'Locale' Chez Les Consommateurs de l'Hérault et Pluralité D'engagements." presented at the Les consommateurs face aux nouveaux circuits de distribution alimentaire, Montpellier : France.

Wymann von Dach, Susanne, Rosmarie Sommer, and Ruth Wenger. 2006. De l'eau pour l'alimentation - Une question de survie. InfoResources 3/06. Focus. InfoResources. http://www.waterlandpeople.net/pdf/fr/info_General/Focus_3_06_Eau_pour_alimentation_FR.pdf.

TABLES DES ILLUSTRATIONS

Liste des tableaux

Tableau 1 : Les différentes catégories de consommateur....21

Tableau 2: Equivalent en eau des principaux aliments....24

Tableau 3 : Déclinaison opérationnelle de la London Food Strategy....55

Tableau 4 : Récapitulatifs des initiatives en matière d'alimentation durable et locale sur le territoire de la communauté de communes du Pays de Bourgueil....64

Tableau 5 : Répartition thématiques des initiatives sur le territoire de la CCPB....67

Tableau 6:Nature des liens existants entre acteurs....73

Tableau 7 : Résultat de la priorisation des thèmes lors de l'atelier 2....81

Tableau 8 : Synthèse des idées d'actions émergées de l'atelier 2....85

Liste des figures

Figure 1 : Impact GES d'un régime alimentaire français moyen....25

Figure 2 : Relation de dialogue professionnel entre membres d'un même marché de producteurs avant et après leur implication dans le marché.....31

Figure 3 : Relation entre consommation de calories journalières (kcal/j) et l'impact carbone journalier de l'alimentation (g eqCO2/j)....36

Figure 4 : Diversité des ventes directes....40

Figure 5 : Schématisation du système alimentaire....52

Figure 6 : Composition d'un Food Policy Council....56

Figure 7: Les étapes du système alimentaire....60

Figure 8 : Répartition géographique des activités....70

Figure 9 : Schématisation des relations entre les acteurs....74

Figure 10 : Représentation schématique des résultats de l'atelier 1....78

Figure 11 : Nouvelles coopérations potentielles à la suite des ateliers....88

TABLE DES MATIERES

Avertissement 4
Formation par la recherche et projet de fin d'études en génie de l'aménagement 5
Remerciements 6
Sommaire 7

INTRODUCTION 9

PARTIE 1 : TENDRE VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE ET PLUS LOCALE, UN OBJECTIF AMBITIEUX POUR LES TERRITOIRES LOCAUX 15

A. CONCEPTUALISATION DE L'ALIMENTATION DURABLE ET LOCALE 16
1. Qu'est-ce qu'une alimentation durable ? 16
a. Retour sur la notion de durabilité 16
b. Définition d'une alimentation durable 17
2. Qu'est-ce qu'une alimentation locale ? 18
a. L'alimentation locale : un concept géographique 19
b. L'alimentation locale : une perception par les consommateurs 20
c. L'alimentation locale : un élément identitaire 21
3. Réunir les concepts de durabilité et de proximité pour aboutir à la définition de l'alimentation durable et locale 22
B. DES ENJEUX MAJEURS A LA FOIS GLOBAUX ET LOCAUX 23
1. La réduction de l'impact écologique 23
a. Diminution de la pression sur les ressources 23
b. Diminution des émissions de GES 25
c. Préservation de la biodiversité 26
d. Paysages 26
2. La reconquête de la confiance du consommateur envers la qualité des produits 27
a. Une réponse à un affaiblissement de la confiance des consommateurs 27
b. L'alimentation durable et locale, un gage de qualité gustative pour les consommateurs 27
c. L'alimentation durable et locale, un gage de qualité sanitaire 28
d. L'identification par les labels, un moyen de restaurer cette confiance 29
3. Le soutien à l'économie locale 29
4. La création de liens sociaux 30
a. Producteur-consommateur 30
b. Producteur-producteur 31
c. Consommateur-consommateur 31
5. Le maintien d'une identité alimentaire 31
6. La participation à la sécurité alimentaire 33
C. DES CONSEQUENCES DIRECTES SUR LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DES CONSOMMATEURS 35
1. Une modification de l'assiette 35
a. Manger mieux et un peu moins 35
b. Trouver un nouvel équilibre entre protéines animales / végétales 36
c. Réduire le calcium apporté par les produits laitiers 38
2. Un changement des modes de consommation 38
a. Consommer local 39

b. Consommer des produits de saison 41
c. S'orienter vers des « productions écologiques » 41
d. Gaspiller moins recycler plus 42
D. LES FREINS A L'ALIMENTATION DURABLE ET LOCALE 43
1. Le facteur socio-culturel 44
2. Le facteur prix 44
E. LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE, UNE CONDITION SINE QUA NONE 45
1. Retour sur la notion de gouvernance 46
a. Définition de la gouvernance 46
b. Les composantes de la gouvernance : le réseau et la participation 47
2. L'absence de gouvernance alimentaire, un frein à la mise en place d'actions communes et cohérentes 48
a. Le système alimentaire actuel ou le système agro-industriel 48
b. Le jeu d'acteurs dans le système agro-industriel 49
3. Vers une gouvernance alimentaire 53
a. Les principes mise en place de la gouvernance alimentaire 53
b. Deux exemples de stratégies alimentaires 54

PARTIE 2 : ETUDE DE CAS : TENDRE VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE ET PLUS LOCALE SUR LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS DE BOURGUEIL 57

A. ETAT DES LIEUX : UN TERRITOIRE A CULTIVER 58
1. Un territoire riche d'initiatives 60
a. Répartition des initiatives de la CCPB dans le système alimentaire « local » 60
b. Analyse thématique des initiatives de la CCPB 66
2. Un jeu d'acteurs ramifié 68
a. Des proximités géographiques 68
b. Des liens déjà existants entre les acteurs à travers leur activité mais aussi leur consommation personnelle 71
B. NOTRE EXPERIENCE : PLANTER LES GRAINES D'UNE POSSIBLE COOPERATION 75
1. Définir les thèmes d'une possible coopération 77
a. L'alimentation dans la CCPB : de quoi parle-t-on ? 77
b. Définir ensemble des axes prioritaires de réflexion 81
2. Vers de nouvelles coopérations ? 82
a. Des pistes de coopérations majoritairement orientées autour du thème de l'éducation 83
b. Un impact sur le réseau d'acteurs initial à pondérer 86

CONCLUSION 91

Liste des abréviations 97
Références bibliographiques 98
Tables des illustrations 103
Table des matières 104

CITERES

UMR 6173
Cités, Territoires,
Environnement et Sociétés

Equipe IPA-PE
Ingénierie du Projet
d'Aménagement, Paysage,
Environnement

POLYTECH TOURS
Département
Aménagement et Environnement

35 Allée Ferdinand de Lesseps
BP 30553
37205 TOURS Cedex3

Directeur de recherche :
SERRANO José

BALLET Marine
DOTSEY Christine Kotoko
MARTIN Dora

Projet de Fin d'Etudes
DA5 2014-2015

La coopération entre élus et porteurs d'initiatives au service d'une alimentation durable et locale : Le cas de la Communauté de Communes du Pays de Bourgueil

Résumé :

La réflexion sur l'alimentation durable et locale est en plein essor, encouragée par les initiatives locales des acteurs de la chaine alimentaire. Dans le cadre de l'étude, l'alimentation durable et locale a été définie comme une alimentation qui concilie préservation écologique, équité sociale, viabilité économique tout en étant au plus proche (par la distance et par le lien social) des consommateurs et en maintenant l'identité alimentaire du territoire. L'enjeu lié au développement d'une alimentation alternative est de retrouver une proximité géographique et sociale entre la production, la distribution et la consommation alimentaire sur les territoires. Ainsi, construire un système alimentaire autour de l'alimentation durable et locale suppose la mise en place de nouvelles synergies. C'est dans ce contexte que les acteurs publics, privés et associatifs de la Communauté de communes du Pays de Bourgueil ont été regroupés autour de la thématique de l'alimentation durable et locale.

Par la coopération entre élus et porteurs d'initiatives, se pose la question de la nécessité d'une gouvernance alimentaire à l'échelle du territoire. Mais, avec qui et par quels moyens peut-on construire une coopération pour tendre vers une alimentation plus durable et plus locale ?

Cet aspect a été traité par une approche participative autour d'entretiens et d'ateliers. Celle-ci a permis d'identifier les engagements déjà présents sur le territoire et les évolutions possibles.

Les résultats de l'étude de cas montrent que la mise en place d'une stratégie alimentaire locale nécessite une coopération multi-acteurs. Avec, comme priorité, la mise en place de projets éducatifs sur les modes de consommation alternatifs. Cette approche soulève la question du portage. Par qui et comment se fera la régulation du système ? Quel rôle les pouvoirs publics ont-ils à jouer ?

Mots-clés : Alimentation – Durable – Local – Coopération – Gouvernance alimentaire