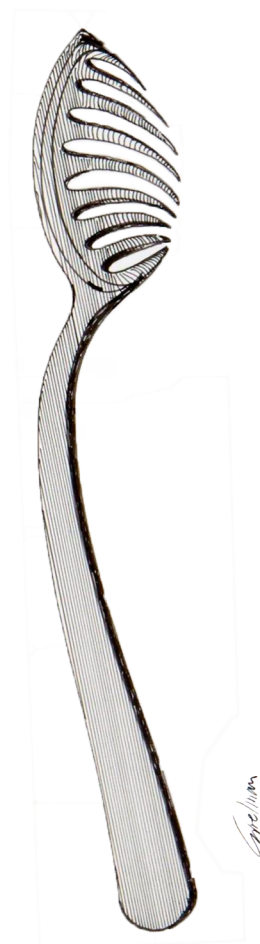
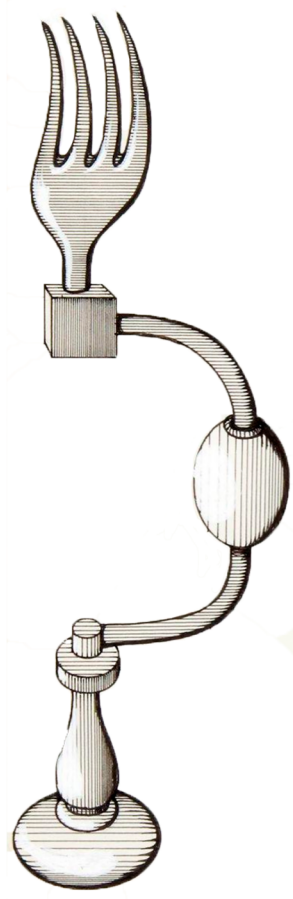


ACTES
DE LA JOURNÉE
DES INNOVATIONS
POUR UNE
ALIMENTATION
DURABLE

jipad 2020



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Chaire UNESCO
en alimentations du monde
France

l'institut Agro
agriculture • alimentation • environnement



AVEC
LE SOUTIEN
DE



Fondation pour l'agriculture et le développement rural

Actes de la Journée des innovations pour une alimentation durable Jipad 2020
Montpellier, journée reportée au 12 octobre 2020

Éditeurs : Sylvie Albert, Nicolas Bricas, Damien Conaré, Mathilde Coudray, Stéphane Fournier,
Pascale Moity-Maïzi, Maylis Razès

www.chaireunesco-adm.com

www.montpellier-supagro.fr

www.cirad.fr

ISBN : 978-2-900792-61-2

Crédit images : CARELMAN J., *Catalogue d'objets introuvables*, Le Cherche Midi

Licences : CC, BY, NC

3 Le Mastère spécialisé IPAD

4 Introduction

Chapitre 1

7 Paysages alimentaires : les comprendre, les habiter, pouvoir les construire

ELYNE ETIENNE, CLAIRE LAMBERT, CLAIRE MEUNIER, SOISIC OLLION, MARIANE STEEN

9 Prendre en compte les différences culturelles de valeurs et de représentations dans les projets ou politiques alimentaires

SOISIC OLLION

15 L'éducation des écoliers à l'alimentation durable : atouts et difficultés de quelques dispositifs pédagogiques en France

CLAIRE MEUNIER

23 Réseau Marguerite, de l'éducation agri-alimentaire au collège : une démarche pédagogique pour rendre les adolescent·e·s porteur·se·s d'innovations sur leur territoire

CLAIRE LAMBERT

31 Les Petites Cantines : lutter contre la précarité relationnelle en mangeant durable

ELYNE ETIENNE

39 Un paysage comestible à Lille-Hellemmes : vivre et manger son quartier

MARIANE STEEN

Chapitre 2

49 La terre, l'eau, la biodiversité : les enjeux prioritaires pour réunir citoyens et collectivités autour de la transition alimentaire

MARCELA D'ALVA PATIÑO, CHARLES-ÉDOUARD LÉVÊQUE, FLORA PELISSIER, AMALE ZEGGOUD

51 Terres de Sources, de la ville à la campagne – accompagner la transition agroécologique au-delà de son territoire grâce à la protection de l'eau

AMALE ZEGGOUD

59 Le projet AgroEcoPôle du domaine de Mirabeau : un laboratoire multi-acteurs de la transition agroécologique

FLORA PELISSIER

67 L'association pour le développement de l'agriculture du Puy-Sainte-Réparate : un modèle de démocratie alimentaire ?

CHARLES-ÉDOUARD LÉVÊQUE

75 Préparer une politique agricole et alimentaire à Valence

MARCELA D'ALVA PATIÑO

Chapitre 3

83 Des leviers pour plus de durabilité au sein des filières alimentaires

HÉLOÏSE BILLOT, MILENA DOUCET, LÉA GELB, IDRISSE NACAMBO

85 La filière du chanvre alimentaire en France : le cas de Nunti-Sunya

MILENA DOUCET

93 La technologie *blockchain* au service de la traçabilité et de la transparence alimentaires

LÉA GELB

101 Le système participatif de garantie, une solution pertinente au Burkina Faso ?

IDRISSE NACAMBO

109 Vers une gouvernance publique du commerce équitable ?

HÉLOÏSE BILLOT

Le Mastère spécialisé IPAD

Le Mastère Spécialisé® IPAD (« Innovations et politiques pour une alimentation durable ») est une formation « post-master » conçue par l'institut Agro et le Cirad et labellisée par la Conférence des grandes écoles.

Nous y accueillons pendant une année un public provenant d'horizons divers, désireux de renforcer ses compétences relatives à ce que peut être une « alimentation durable ». Les participant·e·s, en formation initiale ou en reprise d'études, ont tou·te·s une formation supérieure en agronomie, agroalimentaire, nutrition, sciences humaines et sociales ou dans d'autres domaines encore. Grâce à des rencontres avec des professionnel·le·s et des chercheur·e·s, mais aussi aux interactions au sein du groupe riche de sa diversité, le Mastère spécialisé® IPAD fournit des clés de lecture pour appréhender la complexité, la diversité, les évolutions récentes et finalement la durabilité des systèmes alimentaires. Des connaissances et des

compétences opérationnelles et actualisées sur les innovations techniques, politiques et organisationnelles dans les systèmes alimentaires sont proposées, ainsi que des outils pour les évaluer. Il s'agit de donner aux diplômé·e·s la capacité d'œuvrer pour le renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires, aux échelles locale, nationale et internationale.

Si vous souhaitez rejoindre cette formation pour une année ou pour quelques semaines seulement dans le cadre d'un module, nous vous invitons à visiter la page <https://www.montpellier-supagro.fr/ipad>.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et vous donnons rendez-vous pour la 7^e Jipad, le 1^{er} avril 2021 !

STÉPHANE FOURNIER ET NICOLAS BRICAS

RESPONSABLES SCIENTIFIQUES
DU MASTÈRE SPÉCIALISÉ IPAD

Introduction

Cet ouvrage rassemble les Actes de la 6^e Journée des innovations pour une alimentation durable (Jipad). Cette 6^e édition a une saveur particulière puisque, du fait de la pandémie de Covid-19, la Jipad n'a pas eu lieu en avril comme c'était initialement prévu. À l'heure où nous écrivons ces lignes, tou·te·s les participant·e·s du Mastère spécialisé IPAD et l'équipe pédagogique de l'institut Agro et du Cirad sont mobilisés pour vous proposer cette rencontre le lundi 12 octobre 2020.

En 2019-2020, treize participant·e·s ont suivi le Mastère spécialisé (MS) IPAD. Ils ont exploré divers fronts d'innovation qui s'inventent en réponse aux nombreux impacts négatifs de notre système alimentaire sur l'environnement, le lien social, l'équilibre économique, la santé et le bien-être. Chacun.e de ces treize participant·e·s a ainsi choisi une innovation qui vise à améliorer la durabilité des systèmes alimentaires, en suivant ses aspirations personnelles.

Quelle que soit l'innovation sélectionnée, technique, politique ou organisationnelle, l'objectif est identique : comprendre sa genèse et son développement ; analyser en quoi cette innovation est susceptible de contribuer à la transition vers un développement plus durable des systèmes alimentaires ; évaluer ses impacts avérés ou potentiels ; identifier les éventuelles controverses associées ; et enfin, repérer les opportunités ou obstacles éventuels à la diffusion de cette innovation.

L'objectif n'est donc pas simplement de découvrir mais aussi de porter un regard critique sur le rôle de ces innovations dans la construction d'un système alimentaire plus durable.

Cinq semaines, réparties de décembre à mars, ont été libérées pour ce décryptage afin de réaliser des recherches dans la littérature et des interviews auprès d'acteurs clés du secteur et de porteurs de projets innovants.

Les choix de ces innovations sont toujours personnels. Toutefois, des points communs peuvent être identifiés et mis en valeur. Ainsi, les treize innovations explorées cette année par les étudiant·e·s ont été réparties en trois grands axes formant les chapitres de ce document :

Paysages alimentaires : les comprendre, les habiter, pouvoir les construire

Le chapitre 1 vous invite à la découverte des paysages alimentaires, pour réfléchir aux liens entre environnement alimentaire, culture alimentaire et sensibilisation à l'alimentation durable.

La terre, l'eau, la biodiversité : les enjeux prioritaires pour réunir citoyens et collectivités autour de la transition alimentaire

Le chapitre 2 vous propose une palette d'initiatives portées par des acteurs très divers, qui partagent cependant le point commun de miser sur les spécificités de leur territoire pour promouvoir la transition alimentaire.

Des leviers pour plus de durabilité au sein des filières alimentaires

Le chapitre 3 interroge l'enjeu de la transparence pour plus de durabilité à l'échelle des filières, et explore pour cela des solutions technologiques, institutionnelles, ou normatives.

Chacune de ces treize études d'innovations a donné lieu à une synthèse de quelques pages, complétée par la réalisation d'un film de cinq minutes. Ces courts métrages documentaires¹ seront projetés lors de la 6^e Journée des innovations pour une alimentation durable (Jipad) que nous vous proposons en ligne le lundi 12 octobre 2020².

Au fil des pages qui suivent, vous trouverez les synthèses produites par les étudiant·e·s, qui présentent une diversité de réflexions, une pluralité d'acteurs aussi qui s'impliquent pour construire des systèmes alimentaires plus durables : entreprises, collectivités territoriales, associations, artisans, citoyens, institutions. Tous cherchent à contribuer à plus de durabilité en différents points du système alimentaire (production, transformation, distribution, consommation, gestion des déchets), à s'adapter à de nouvelles contraintes ou à rompre avec les logiques des modèles alimentaires dominants.

**MAYLIS RAZÈS, PASCALE MOITY-MAÏZI,
DAMIEN CONARÉ**

RESPONSABLES DE L'UNITÉ
D'ENSEIGNEMENT IPAD « ÉTUDE D'UNE
INNOVATION », AVEC NOS REMERCIEMENTS
À NOS COLLÈGUES NICOLAS BRICAS, BENOÎT
DAVIRON, MATHILDE COUDRAY, STÉPHANE
FOURNIER ET LAURENT TÉZENAS DU MONTCEL

1. Les vidéos sont disponibles en ligne à l'adresse :
<https://vimeo.com/showcase/7282116>

2. <https://www.montpellier-supagro.fr/agenda/jipad-2020-alimentation-durable-innovation>

Chapitre 1

Paysages alimentaires : les comprendre, les habiter, pouvoir les construire

ELYNE **ETIENNE**, CLAIRE **LAMBERT**, CLAIRE **MEUNIER**,
SOISIC **OLLION**, MARIANE **STEEN**

Le changement des pratiques alimentaires via la sensibilisation du consommateur est régulièrement considéré comme un levier pertinent pour permettre à tous d'accéder à une alimentation saine, de qualité et plus respectueuse de l'environnement.

La géographe Alice Nikolli définit un « paysage alimentaire » comme « *ce que connaissent les acteurs de leur environnement alimentaire et la façon dont ils se le représentent* » (Nikolli, 2016). Cette définition permet de prendre en compte à la fois des éléments matériels (offre alimentaire) et immatériels (les représentations). Ainsi, notre alimentation dépend en premier lieu de l'environnement alimentaire dans lequel nous évoluons, mais aussi de notre culture alimentaire : un rapport à la fois biologique, organoleptique et symbolique à l'alimentation (Corbeau, 2017), propre à chacun. La reconnaissance de la variété des cultures alimentaires, des valeurs, des représentations et des liens sociaux que ces cultures sous-tendent ainsi que leur intégration dans les projets et politiques publiques sont des facteurs de durabilité et de résilience. Comment alors allier transition alimentaire pour tous et respect des valeurs de chacun ?

Certains projets visent à permettre aux citoyens de prendre conscience de leur paysage

alimentaire, paysage que l'on peut mieux comprendre et modifier.

Le projet européen d'approvisionnement trans-frontalier AROMA aborde la question de l'intégration des différences culturelles liées à l'alimentation dans les politiques publiques. La réflexion autour d'un outil d'analyse de l'interculturalité permettrait de classer et d'identifier ces différences, mais aussi de repérer les freins et les leviers pour la réalisation de projets communs.

Dans le cadre scolaire, comment rendre les plus jeunes capables de comprendre et de construire leur paysage alimentaire sans être prescriptif ? Dans l'enseignement primaire, les actions d'éducation à l'alimentation qui répondent aux enjeux à la fois environnementaux et nutritionnels se multiplient et sont diverses. L'analyse des dispositifs pédagogiques proposés par l'association Les petits tabliers, l'association Pic'assiette et l'Éco-lothèque de Montpellier permet de dégager plusieurs conditions d'efficacité : rendre les élèves actifs, intégrer les interventions dans un projet pédagogique multidisciplinaire, privilégier le long terme.

Le réseau Marguerite présente quant à lui une démarche de sensibilisation au lien entre agriculture et alimentation, destinée aux adolescents. Innovante, elle s'ancre dans les contextes

dans lesquels ces derniers évoluent et invite le collègue à devenir facilitateur de transitions au sein du territoire, reconnu comme partenaire de la recherche, du monde agricole, des politiques locales et nationales.

D'autres projets cherchent à modifier l'environnement alimentaire pour entraîner les habitants dans une dynamique de prise de conscience.

Pour l'association Les Petites Cantines, lutter contre la précarité relationnelle en mangeant « durable » permet de faire du repas une occasion de tisser des liens sociaux et lutter contre l'isolement. Grâce à des cantines de quartier dans lesquelles tout le monde vient cuisiner et manger à prix libre, et dont l'approvisionnement est biologique et de proximité, les convives sont peu à peu sensibilisés aux principes de l'alimentation durable. Le modèle économique dépend toutefois fortement de l'investissement des maîtresses de maison.

À Lille-Hellemmes, un collectif d'architectes et d'urbanistes mène à la demande de la commune un projet multidimensionnel : la conception d'un paysage comestible dans la cité l'Épine. L'agriculture urbaine est, comme souvent, utilisée comme vecteur de lien social, au-delà du souci de production alimentaire. Cette démarche illustre à la fois le potentiel des projets d'agriculture urbaine mais aussi leur complexité, ainsi que le rôle essentiel de l'accompagnement et d'une démarche de réelle co-construction.

La connaissance de leur paysage alimentaire par les citoyens et leur participation à la construction de celui-ci ne doivent pas avoir comme objectif un modèle vertueux uniforme et imposé. Les différents projets que nous avons étudiés cherchent à faire émerger des principes de durabilité partagés par l'ensemble des participants, tout en reconnaissant la diversité des cultures alimentaires.

L'élaboration de ce socle commun va de pair avec des actions multipartenariales, permettant d'aborder les différentes dimensions de l'alimentation, notamment la réduction des inégalités d'accès et le développement du lien social. L'accompagnement du projet est aussi un facteur clé de succès. Cependant, la question de la temporalité reste en suspens. Si les projets proposent une approche holistique pour des effets à long terme, le soutien et les financements sont toutefois limités.

RÉFÉRENCES

CORBEAU J.-P., 2017. Les effets pervers de l'information nutritionnelle sur les enfants et les adolescents. *Réalités en Nutrition*, 17, 8-23.

NIKOLLI A., LE GALL J., LAVAL M., 2016. Les marges sociales et les franges agricoles se tournent-elles le dos ? Une analyse des paysages alimentaires dans le quartier des Minguettes, Vénissieux. *Projets de paysages*, 13.

Prendre en compte les différences culturelles de valeurs et de représentations dans les projets ou politiques alimentaires

SOISIC OLLION

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : PROJETS INTERTERRITORIAUX, SOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION, DIFFÉRENCES CULTURELLES, REPRÉSENTATIONS, PRATIQUES

« *Il y a assez peu de sujets qui cristallisent autant les habitudes culturelles que l'alimentation* » déclare Ariane Fragnon, doctorante en sociologie de l'alimentation (Fragnon, 2020). Si se nourrir est un besoin vital, nous ne mangeons pas tous de la même manière. Ainsi la socioanthropologie de l'alimentation établit et analyse les différences de rapport à l'alimentation qui peuvent exister entre les cultures (Fischler et Masson, 2008). Leur intégration dans les politiques est toutefois encore peu traitée. Or, pour construire des politiques ou des projets de territoire liés à l'alimentation, il faut réunir autour de la table des acteurs aux pratiques, aux représentations et aux valeurs différentes, différences qui peuvent constituer des freins ou des leviers d'action commune. Sur quelles bases peuvent s'accorder les parties prenantes, lorsqu'il s'agit de penser un projet alimentaire commun, *a fortiori* dans un contexte interculturel ? Cette question peut se décliner à plusieurs niveaux : à l'échelle internationale, par exemple européenne ou ouest-africaine, à l'échelle nationale quand il faut articuler les positions de diverses régions ou territoires, ou à l'échelle intermédiaire de régions appartenant à plusieurs pays. Comment, dans les situations de dialogue interculturel, peut-on identifier les différences de valeurs, de représentations, de pratiques liées à l'alimentation, afin de construire des politiques communes ?

UNE GRILLE D'ANALYSE POUR UN PROJET INTERCULTUREL

Nous cherchons un outil qui formaliserait les différentes valeurs à identifier et à accorder dans le cadre d'un projet collectif pour permettre aux parties prenantes de mieux se comprendre. L'innovation consisterait alors en la prise en compte explicite, au début de chaque projet ou en phase *ex ante*, des différentes valeurs en présence à intégrer dans la construction collective. En quête de cet outil interculturel, nous avons souhaité appliquer une grille de lecture élaborée par Michel Sauquet et Martin Vielajus à un projet alimentaire à caractère interculturel, le projet transfrontalier AROMA (Encadré 1). Ce projet concerne un territoire à cheval sur quatre pays : la Belgique, la France, le Luxembourg et l'Allemagne, territoire qui constitue la Grande Région (Figure 1).

AROMA, un projet dans lequel le besoin de prendre en compte les différences culturelles se fait sentir

Le succès du projet AROMA reposera sur la définition de critères communs à tous les acteurs. Parmi ces critères, deux ont particulièrement retenu notre attention du fait de leur caractère interculturel. L'un devra définir la notion du « prix juste », tandis que l'autre constituera une charte reprenant des indicateurs de proximité et de qualité des produits. La définition commune de ces critères est cependant loin d'être évidente.

FIGURE 1. CARTE DES PARTENAIRES DU PROJET AROMA AU SEIN DE LA GRANDE RÉGION

(Source : Mission opérationnelle transfrontalière, www.espaces-transfrontaliers.org/ressources/cartes/maps/show/le-territoire-de-la-grande-region/)

ENCADRÉ 1. LE PROJET AROMA : PENSER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL AU NIVEAU TRANSFRONTALIER

Le projet transfrontalier « Approvisionnement régional organisé pour une meilleure alimentation (AROMA) », porté par le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, réunit des acteurs français, belges, luxembourgeois et allemands. L'objectif de ce projet est de former un réseau transfrontalier des acteurs des filières agricoles et alimentaires pour, à terme, constituer un organisme d'approvisionnement transfrontalier en produits locaux de qualité.

Par la relocalisation de l'approvisionnement, le projet vise à répondre à des enjeux multiples : le renforcement des liens sociaux entre les territoires, le développement économique des filières locales et la production d'une alimentation de qualité d'un point de vue nutritionnel et environnemental.

Si l'appartenance à l'Union européenne a aboli les frontières physiques, « *elles existent encore dans nos têtes* » souligne Dorothee Wehlen, chargée de la production agricole au ministère de l'Environnement et de la Protection du consommateur du *Land* (région administrative allemande) de Sarre (Wehlen, 2020). Si l'espace de la Grande Région est marqué par des échanges quotidiens, notamment ceux des frontaliers qui vont travailler au Luxembourg, le projet est ambitieux car les pays ont naturellement des caractéristiques structurelles différentes. La Sarre fait par exemple face à un vieillissement de la population qui préoccupe ses dirigeants et les poussent à développer des axes de coopération transfrontalière, tandis que le Luxembourg voit sa population doubler entre la nuit et le jour. Au-delà des questions linguistiques, les partenaires du projet n'avaient pas mesuré l'importance de certains écarts dans la définition d'AROMA. Ce n'est qu'au

moment de mettre le programme en action que ces écarts ont été identifiés : « *On mange tous des frites, mais on ne les mange pas de la même manière* », souligne Bernard Lahure, opérateur du projet (Lahure, 2020). La découpe de la viande dans les abattoirs en est un exemple emblématique : selon le pays de commercialisation, les mangeurs ne choisissent pas les mêmes parties de l'animal. Une fois cette différence établie, certains abattoirs en Belgique ont choisi de faire appel à des bouchers français pour la commercialisation en France. L'instauration d'un système d'approvisionnement sans prise en compte des préférences des consommateurs sarrois, luxembourgeois, belges ou lorrains, des pratiques des entreprises et des valeurs liées à l'alimentation pose problème.

LE PROJET AROMA AU PRISME DU CULTUROSCOPE

Relever puis classer les différences culturelles

Pour faire face à la diversité des expériences liées à l'interculturalité, on peut d'abord recenser ces différences en constituant une base de données. Une telle base de données peut être construite par les porteurs de projet, à la fois au contact avec le terrain (producteurs, transformateurs et consommateurs notamment) et donc en capacité de recenser des différences de pratiques et de représentations, et suffisamment à distance de celui-ci, pour pouvoir regrouper et analyser ces différences. Dorothee Wehlen (2020) parle de « *banque d'expériences* » que chacun pourrait compiler avant d'entreprendre quelque action transfrontalière, sur un marché étranger ou avec des partenaires étrangers « *pour travailler ensemble dans la confiance* ».

Dans un second temps, il s'agirait d'organiser cet ensemble de données et d'expériences collectées. Il existe déjà une telle grille d'analyse, pensée par Michel Sauquet et Martin Vielajus, familiers de la coopération internationale, et appelée « *culturoscope* » (Figure 2). Le culturoscope est présenté par ses auteurs comme un « *cadre pour organiser l'échange d'expérience* », cadre qui reprend des approches thématiques des situations de dialogue interculturel. Il est précisé que des précautions doivent être prises pour ne pas sortir du domaine culturel et que des

adaptations peuvent être faites en fonction de la population concernée.

FIGURE 2. LE CULTUROSCOPE



(Source : d'après Sauquet et Vielajus, 2014)

Cet outil permet de capitaliser la connaissance des territoires pour tous les acteurs qui veulent s'investir dans un projet économique et alimentaire interterritorial. Peut-on l'appliquer au projet AROMA ?

Pour chacune des catégories identifiées par Michel Sauquet et Martin Vielajus, on constate dans le cadre du projet AROMA des différences entre France, Luxembourg, Allemagne et Belgique. Ce travail de relevé des différences semble confirmer la validité de l'outil dans le contexte de ce projet. Certaines catégories établissent clairement les divergences ou points communs entre les quatre pays tandis que d'autres ne concernent que quelques acteurs.

Visions du monde

Dans le domaine identifié comme « rapport à la santé », il semblerait que la santé en Allemagne soit davantage liée à la pratique de l'exercice physique qu'à une alimentation saine. La valeur attachée aux denrées de qualité est pour sa part sans doute traduite dans le fait que le consentement à payer pour des produits alimentaires est plus fort en France qu'en Allemagne. En ce qui concerne le rapport au temps, une différence est apparue entre pratiques françaises et belges. Les

Belges prennent une pause de midi beaucoup plus courte que les Français et sont « frustrés » de voir le temps et l'argent perdus au restaurant pour le déjeuner lors d'une journée de travail (Fragnon, 2020), tandis que ce temps est incompressible pour les partenaires français. Le rapport à l'espace est aussi une occasion de révéler des différences. La définition du « local » divise : pour les Allemands de Sarre, il est systématiquement associé au mot « régional » et « de saison », ou à un rayon de 50 km autour du centre du *Land*. Une définition dominante en Belgique reprend la distance maximale de 80 km. Le national est encore cité comme indicateur du local par Français et Allemands.

« Mes voisins mangent-ils la même chose que moi ? » Cette question permet d'évaluer la conscience qu'ont les parties prenantes d'un projet de ce qui les sépare. Selon Bernard Lahure, peu d'acteurs, même parmi les partenaires du projet pourtant familiers des questions transfrontalières, avaient conscience de l'importance des différences dans les pratiques alimentaires entre Belgique, Luxembourg, Lorraine et Sarre (Lahure, 2020).

Cultures professionnelles et organisationnelles

Dans le domaine des rapports au travail, plusieurs thématiques ont été identifiées. En ce qui concerne la culture des contrats, la France et le Luxembourg n'accordent pas la même valeur à l'oralité. Au Luxembourg, l'engagement, entre un producteur et un acheteur par exemple, est scellé par la parole donnée. Du fait de la petite taille du Grand-Duché (relativement aux autres pays de l'Union européenne), les acteurs d'un secteur donné se connaissent. Les agents économiques soignent donc leurs relations mutuelles car la réputation joue un grand rôle dans les affaires. En France, même pour des petites sommes, on préférera signer un contrat écrit. Si ce dernier n'est pas respecté, le contractant pourra choisir un autre partenaire économique. Du côté des pratiques des entreprises, le comportement des acteurs est différent de part et d'autre des frontières. Bernard Lahure cite à titre d'exemple les relations entre producteurs et grande distribution : l'enseigne Aldi en Allemagne négocie un contrat pour une année, tandis que l'enseigne Auchan, en France, renégocie le contrat « *tous les trois mois* » (Lahure, 2020). Les entreprises françaises

peuvent donc préférer travailler avec la grande distribution allemande plutôt qu'avec la grande distribution française. Dorothee Wehlen rapporte également que les méthodes d'emballage, de présentation et de mise en valeur des produits ne sont pas les mêmes. Un transformateur allemand, qui n'avait pas rencontré de difficulté pour la vente au Luxembourg, a dû faire appel à un cabinet de conseil en marketing français pour pouvoir vendre en France (Wehlen, 2020).

La diversité de l'offre a longtemps été différente, entre la France et l'Allemagne notamment. Björn Gebauer, chargé de mission « production agricole » au ministère de l'Environnement et de la Protection du consommateur de Sarre, raconte que dans son enfance, il fallait traverser la frontière pour se procurer les merguez françaises, que l'on trouve aujourd'hui chez tous les bouchers sarrois (Gebauer, 2020). La France offre également des denrées spécifiques, comme le poisson frais de l'Atlantique. La demande varie naturellement selon les pays, du fait des goûts des consommateurs : les yaourts allemands sont par exemple plus liquides que les yaourts français. Cette donnée est utile aux producteurs transformateurs laitiers qui souhaitent élargir leur clientèle au-delà de la frontière.

L'organisation des acteurs du monde agricole est influencée par la gouvernance dans le secteur, elle-même fruit de traditions politiques et économiques séculaires, qui expliquent les divergences dans les formes de commercialisation ou le marché du bio. Ainsi, en Allemagne, le tripartisme gouvernement-syndicats-entreprises permet aux parties prenantes de s'entendre pour partager la valeur ajoutée dans un secteur donné. En France, la situation de nombreux producteurs, privés d'une grande partie de la valeur ajoutée dans les négociations avec la grande distribution, les a conduits à développer des alternatives de commercialisation qui sont devenues les circuits courts. Ainsi, cette forme de commercialisation est plus développée en France qu'en Allemagne. En revanche, le marché du bio allemand, premier d'Europe, est porté par des structures qui sont à la fois « *organisations paysannes, marque commerciale et outil de plaidoyer et de développement* » (Adda et al., 2015). Il n'existe pas d'organisations comparables en France, où le développement agricole est confié par délégation de service public aux chambres d'agriculture.

Identités et statuts

Les rapports à l'individuel et au collectif permettent de souligner des différences de valeurs. L'exemple du temps de repas en France, dans un contexte professionnel mais aussi dans un contexte familial, montre l'importance du temps passé ensemble à table ou commensalité (Fischler, 2013). La catégorie « rapport à l'individuel » révèle un point commun entre les quatre pays : parler d'alimentation est presque devenu une religion, un domaine dans lequel chacun a la même légitimité à prendre la parole (Wehlen, 2020). En Allemagne se multiplient les séries télévisées sur les différents régimes, les aliments et les mouvements sportifs adaptés à chaque individu selon sa constitution.

Par le biais de la catégorie « rapport au genre », on peut questionner plusieurs représentations liées à l'alimentation. Est-ce l'homme ou la femme qui cuisine, fait les courses au quotidien ? La cuisine est-elle réservée aux hommes ou aux femmes ? Qu'en est-il de la production agricole ? Au Burkina Faso par exemple, la préparation du Tô est culturellement réservé aux femmes, car les hommes risqueraient de devenir stériles. Dans le cas du projet AROMA, le rapport au genre est une approche intéressante pour analyser les pratiques alimentaires dans les *Länder* de l'ancienne République fédérale d'Allemagne. Selon Ariane Fragnon, on y trouve encore quelques traces du KKK (*Kinder, Küche, Kirche* ou enfants, cuisine, église), un acronyme qui traduit les devoirs de la femme mère et épouse, responsable du foyer (Fragnon, 2020). Il convient cependant de noter que cette lecture émane d'une observatrice extérieure au pays : pour révéler certaines particularités nationales, il faut parfois passer par un « détour anthropologique », selon le terme du sociologue George Balandier. Le « détour » par la culture de l'autre, par son regard, permet aux acteurs de prendre conscience de leurs propres pratiques et représentations.

Langue et communication

Si le déroulement du projet transfrontalier fait naturellement appel à plusieurs langues (français et allemand notamment), sa réussite ne demande pas seulement des traductions, mais aussi des adaptations. En effet, certaines notions ne peuvent pas être directement traduites, car elles n'existent pas dans la culture d'arrivée. Ainsi, le

« consentement à payer » n'existe pas en tant que tel en Allemagne. Comment alors en faire un objet d'étude, si ce n'est en faisant appel à des acteurs qui connaissent les pratiques et les représentations liées à l'alimentation dans le pays d'étude ? De même, la notion d'économie sociale et solidaire (ESS) est reconnue par des compétences ministérielles en France, en Belgique et au Luxembourg, mais le terme n'existe pas en Allemagne. La réalité qu'il recouvre est traitée dans ce pays par le ministère du Développement durable, ce qui n'est pas sans poser des problèmes de compétences lors de projets internationaux.

Les cultures de communication sont différentes, cela se reflète dans les pratiques commerciales. Dorothee Wehlen, spécialiste des questions de commercialisation des productions agricoles, rapporte que sur les marchés paysans (les marchés de plein vent en France par exemple), les producteurs français et allemands ne se comportent pas de la même manière pour valoriser leurs étals. En France, les clients seraient habitués à être interpellés, à faire leurs achats dans un univers bruyant où les divers vendeurs attirent l'attention à force de cris. Pour Dorothee Wehlen, les producteurs allemands qui voudraient pénétrer un tel marché ont besoin d'être formés à ces pratiques théâtrales, car ils ne sont, par culture, pas des *Marktschreier*, terme traduisible par « bonimenteurs » (Wehlen, 2020).

Vers une vision commune de l'alimentation ?

Pourquoi se doter d'un outil d'analyse des différences culturelles ? Pour recenser et classer les expériences de terrain en situation de dialogue interculturel, et identifier les freins et les leviers qu'elles impliquent. En somme, il s'agit de mieux comprendre les autres et d'intégrer dans des politiques la durabilité apportée par la prise en compte des différences culturelles. L'outil ainsi ébauché doit constituer une base de réflexion pour l'analyse de ces différences et pour leur intégration dans de futures politiques alimentaires communes.

Il ne s'agit toutefois pas de modifier, d'orienter ou d'unifier les comportements alimentaires, mais simplement de prendre acte des différences de cultures alimentaires. Les cultures alimentaires ne regroupent pas des valeurs et des représentations figées mais elles évoluent et s'influencent les unes les autres. À partir des valeurs et des

intérêts communs identifiés, pourrait-on bâtir une vision commune de l'alimentation au niveau de l'Union européenne ? C'est ce que suggère Dorothee Wehlen : le territoire du projet AROMA, fort de son expérience de dialogue interculturel, pourrait devenir une zone test pour développer des intérêts agricoles communs entre les quatre pays et défendre un nouveau modèle de coopération interterritoriale auprès de l'Union européenne (Wehlen, 2020).

BIBLIOGRAPHIE

ADDA J., LEROUX J., MARTY F., 2015. Le modèle allemand pour la bio ? Exemple et contre-exemple avec l'organisation Bioland. *Pour*, 227, 123-126.

FISCHLER C. (dir.), 2013. Les alimentations particulières : mangerons-nous encore ensemble demain ? Paris : Odile Jacob, 266 p.

FISCHLER C., MASSON E., 2008. Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation. Paris : Odile Jacob, 336 p.

SAUQUET M., VIELAJUS M., 2014. L'intelligence interculturelle. 15 thèmes à explorer pour travailler au contact d'autres cultures. Paris : Charles Léopold Meyer, 206 p.

Entretiens

FRAGNON A., doctorante en sociologie de l'alimentation, chargée d'analyse sociologique du projet AROMA, entretien le 02/03/2020 à Belval (Luxembourg).

GEBAUER B., chargé de mission « production agricole et politique agricole » au ministère de l'Environnement et de la Protection du consommateur du Land de Sarre, entretien le 28/02/2020 à Sarrebruck (Allemagne).

LAHURE B., directeur d'Ecotransfaire, opérateur du projet AROMA, entretien le 02/03/2020 à Belval (Luxembourg).

WEHLEN D., chargée de mission « commercialisation des produits agricoles et politique de la qualité » au ministère de l'Environnement et de la Protection du consommateur du Land de Sarre, entretien le 28/02/2020 à Sarrebruck (Allemagne).

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

KASSEL É., ingénieure d'études à l'ENSAIA sur le projet AROMA, entretien téléphonique le 07/01/2020.

LEWANDOWSKI S., chef de projet, conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, entretien le 03/03/2020 à Sarrebruck (Allemagne).

L'éducation des écoliers à l'alimentation durable : atouts et difficultés de quelques dispositifs pédagogiques en France

CLAIRE MEUNIER

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : ÉDUCATION À L'ALIMENTATION, COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, POLITIQUES PUBLIQUES, ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE, PROJET PÉDAGOGIQUE

Parmi les divers leviers de transition vers une alimentation plus durable, l'éducation à l'alimentation est souvent invoquée comme incontournable. En réponse à des enjeux à la fois nutritionnels et environnementaux, cette éducation vise à conduire les consommateurs à faire des choix favorables pour la santé et l'environnement, au sein d'une offre alimentaire confuse et dominée par la puissante agro-industrie. Les jeunes générations en sont les cibles privilégiées et l'école primaire, où se construisent les apprentissages fondamentaux, y semble un cadre favorable.

CONTEXTE ET PROBLÉMATIQUE

L'éducation à l'alimentation, un levier privilégié par les politiques publiques pour changer les comportements alimentaires

Pour répondre d'abord à des enjeux de santé

Au début des années 2000, un rapport du Haut comité de la santé publique (HCSP) souligne l'impact des évolutions des habitudes alimentaires des Français sur la santé, en particulier l'accroissement inquiétant des pathologies liées à l'excès : obésité, maladies cardiovasculaires, diabète, cancers (Haut comité de la santé publique, 2000).

Il marque le début d'une politique nutritionnelle¹ volontariste : trois Programmes nationaux

nutrition santé (PNNS), pilotés par le ministère de la Santé, se succèdent à partir de 2001. Leurs axes principaux sont : l'information (« repères nutritionnels », les campagnes média comme « cinq fruits et légumes par jour », le site mangerbouger.fr), l'éducation des jeunes au goût et à la nutrition via les cantines et les programmes scolaires, et, dans une moindre mesure, l'orientation au moyen d'un « *environnement d'offre alimentaire cohérent avec les objectifs nationaux* ».

Pour répondre ensuite à d'autres enjeux

En parallèle, à partir de 2010, le ministère de l'Agriculture met en œuvre un Programme national pour l'alimentation (PNA) qui vise à promouvoir une « *alimentation sûre, saine, durable et accessible à tous* ». Aux enjeux nutritionnels de l'éducation à l'alimentation s'ajoutent alors des enjeux sociaux (lutte contre la précarité alimentaire), environnementaux (lutte contre le gaspillage alimentaire) et culturels (promotion du patrimoine culinaire français).

Le consommateur, cible privilégiée

Les politiques publiques visent principalement à informer et éduquer un consommateur théoriquement responsable et libre de ses choix, pour l'amener à adopter des pratiques alimentaires saines et durables, face à une offre alimentaire dominée par l'offre de l'agro-industrie.

1. La nutrition au sens de l'OMS (définition reprise par le Programme national nutrition santé) englobe les questions relatives à l'alimentation (nutriments, aliments, déterminants sociaux, culturels, économiques, sensoriels et cognitifs des comportements alimentaires) et à l'activité physique.

La régulation du marketing de cette offre alimentaire n'a fait l'objet que de mesures incitatives récentes. C'est le cas des chartes d'engagement volontaires des industriels pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments transformés (objectif 1 du PNNS 4). Seules les boissons sucrées font l'objet d'une taxation depuis 2012.

Une action critiquée

Or la pertinence de l'action publique par la sensibilisation et l'éducation du consommateur est souvent remise en cause.

La Cour des comptes critique en 2019 la multiplication des plans, conduits par des ministères différents, qui a pu affaiblir la cohérence et l'efficacité de l'action publique en matière de lutte contre l'obésité. Elle dénonce également l'insuffisance de l'encadrement de l'offre alimentaire, qui aurait été un levier de changement des pratiques plus efficace (Cour des comptes, 2019).

De fait, l'impact des campagnes nutritionnelles a été limité : le panel d'experts mobilisé en 2010 par l'Inrae a pointé le « *peu d'effets sur les populations défavorisées, plus touchées par le surpoids que les autres* » (Étiévant et al., 2010). Ce constat est expliqué par « *une confusion, dans le public, entre information santé et discours publicitaire* » et le fait qu'« *une information nutritionnelle normative n'atteint pas forcément les différentes strates de la population parce qu'elle ne prend pas en compte leur culture, leur environnement et leur situation économique et sociale* » (Crenn et al., 2008).

Le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Corbeau a même dénoncé en 2009 les effets pervers de l'information nutritionnelle sur les enfants et les adolescents : elle « *déconstruit l'aliment, refuse la complexité de l'acte alimentaire, produit des messages "décalés" par rapport au développement psychologique des jeunes* », enfin elle instrumentalise l'enfant pour en faire le vecteur du « *bon message* » dans sa famille (Corbeau, 2009).

Pour certains sociologues, les comportements des consommateurs sont déterminés au moins autant par leur environnement alimentaire que par leurs connaissances et leurs préférences (Lahlou, 2005).

Des recommandations et des politiques publiques qui semblent évoluer

Pour la période 2019-2023, le PNA et le PNNS ont été mis en cohérence au sein d'un Programme

national de l'alimentation et de la nutrition (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019). En outre, les dernières recommandations semblent avoir pris en compte le caractère pluriel et transversal de l'alimentation. Ainsi, le Conseil national de l'alimentation (CNA), instance consultative indépendante, promeut dans son avis de septembre 2019 une éducation qui passe par le « faire », dans des ateliers de cuisine pour les enfants, ou qui « *privilégie les rencontres entre les citoyens et les acteurs de la chaîne alimentaire* » (CNA, 2019).

De nombreuses initiatives en milieu scolaire

De nombreuses associations n'ont pas attendu ces recommandations pour développer des actions d'éducation à l'alimentation durable dans le milieu scolaire en France.

Nous nous intéressons ici à une initiative récente d'éducation à l'alimentation durable : l'association Les petits tabliers propose, à Paris et en proche banlieue, des ateliers de cuisine. Nous élargirons ensuite l'analyse en la comparant à deux autres dispositifs, nés dans des contextes différents : l'association Pic'assiette qui, au nord de Montpellier, cherche à rapprocher les enfants de l'origine des aliments qu'ils ont dans leur assiette, et les ateliers de jardinage proposés par l'Écolothèque de la Métropole de Montpellier.

Quels atouts ces dispositifs ont-ils en commun, en quoi diffèrent-ils ? Quels impacts peuvent-ils avoir sur les comportements alimentaires ? Les réserves, évoquées plus haut, quant à la pertinence de vouloir agir sur les comportements par l'éducation, pourraient-elles être levées ? À quelles conditions ?

Quelles sont les limites de ces dispositifs, et quelles sont les perspectives d'amélioration, de consolidation, voire de généralisation à l'ensemble des jeunes élèves français d'une éducation à l'alimentation véritablement impactante ?

QUELQUES DISPOSITIFS PÉDAGOGIQUES POUR L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION EN MILIEU SCOLAIRE

L'association Les petits tabliers : un dispositif ambitieux d'ateliers de cuisine à l'école

Genèse et trajectoire de l'association

L'association Les petits tabliers est née en 2019 sous l'impulsion de Gabriel Lenot qui, après un parcours d'entrepreneuriat social et solidaire auprès des jeunes de milieux défavorisés, a voulu donner corps à son désir de travailler avec des enfants plus jeunes. Une entrée par l'alimentation, à la croisée de nombreux enjeux, lui est apparue porteuse d'impacts pour la réussite des enfants. La construction du projet est passée par des rencontres avec des associations, des professeurs, un accompagnement par Paris Initiative Entreprise. Le fondateur de l'association en est pour l'instant le seul membre, il est salarié depuis février 2020.

Objectifs et public concerné

L'association Les petits tabliers organise des ateliers de cuisine « *saine et raisonnée, autour d'une recette simple, reproductible à la maison avec un budget restreint²* ». Elle intervient dans des écoles et des collèges de quartiers défavorisés, à Paris et en proche banlieue (nord).

Les objectifs affichés sont multiples : améliorer la nutrition et l'accès à une alimentation de qualité, induire des choix alimentaires réfléchis par rapport à l'environnement, favoriser l'égalité filles-garçons autour de l'acte de cuisiner, renforcer le lien entre espace domestique et espace scolaire, appuyer la réussite scolaire.

Au cours de l'année scolaire 2019-2020, elle a animé des ateliers dans vingt-six classes (trois en collège, dix-sept en élémentaire, six en maternelle). Pour l'instant, l'association a été sollicitée par les écoles uniquement par le biais de connaissances et du bouche-à-oreille. Face à la limite déjà dépassée du nombre d'ateliers (au départ, il y avait un objectif de quinze classes), Gabriel Lenot a émis le souhait de se recentrer sur les classes élémentaires (de 6 à 10 ans environ), plus faciles à motiver.

Organisation et contenu des ateliers

Les enseignants intéressés mettent en place, avec l'association, un projet sur l'année, comprenant six à huit ateliers, avec un thème qui peut être un fil conducteur en lien avec d'autres projets. Dans la classe de CP que nous avons visitée (Paris 10^e), le projet de cuisine est relié à celui de musique autour des cultures du monde : les enfants vont réaliser des recettes provenant des cinq continents.

Chaque cycle d'ateliers suit un thème : nutritionnel (par exemple sensibilisation au sucre et au gras : lecture des étiquettes et réalisation d'un en-cas), environnemental (saisonnalité : « à chaque saison une recette », circuits courts) ou culturel (cuisines du monde). Certains enjeux sociaux (par exemple l'égalité filles-garçons) sont transversaux.

Moyens humains, matériels et financiers

Chaque atelier est animé par deux chefs cuisiniers prestataires et un jeune en service civique qui assure la gestion du matériel (ustensiles, four) et l'achat des ingrédients.

L'association est financée par des sources diverses : l'Agence de la transition écologique (ADEME), l'agence régionale de santé et des fondations privées. Les subventions ne permettant pas de couvrir tous les frais, l'association doit demander une participation financière aux écoles (via la coopérative scolaire, la municipalité ou les parents).

L'association Pic'assiette : rapprocher les enfants de l'origine des aliments

Contexte et trajectoire

À l'origine, en 2010, l'association Pic'assiette a créé un groupement d'achat de consommateurs, avec approvisionnement local. Petit à petit s'est imposé l'objectif plus large d'avoir une alimentation de qualité sur le territoire et de rendre l'information sur l'origine des aliments accessible à tous, et donc de se centrer sur l'éducation à l'alimentation durable. L'association comprend aujourd'hui deux salariées à mi-temps.

Objectifs et public concerné

Sur le territoire au nord de Montpellier (Grand Pic Saint-Loup), l'association anime des ateliers de sensibilisation pour une alimentation

2. www.lespetitstabliers.com

responsable et équitable auprès des scolaires, du grand public. Elle anime aussi des groupes de consommateurs-producteurs et participe à des manifestations.

Les ateliers scolaires concernent les écoles maternelles, élémentaires et les collèges. Comme Les petits tabliers, Pic'assiette privilégie maintenant les écoles de quartiers défavorisés, après avoir constaté que ses interventions sollicitées par des enseignants intéressés par la démarche ne touchaient que des publics souvent déjà sensibilisés.

L'association Pic'assiette valorise une alimentation en lien avec l'environnement, la santé et le territoire³. L'enjeu principalement affiché est la durabilité de l'alimentation, en rapprochant les enfants de la production : d'où vient ce qui est dans leur assiette ?

Types d'interventions

Contrairement aux interventions réalisées par Les petits tabliers, celles réalisées par Pic'assiette sont ponctuelles, d'une ou deux demi-journées en élémentaire, en classe ou en extérieur. Les thèmes sont adaptés au niveau de la classe : éducation au goût, origine et diversité des aliments, saisonnalité, lecture de paysages⁴, déchets alimentaires, compost et gaspillage alimentaire.

Mais l'association participe également au projet « Goûter le monde autour de moi⁵ » qui implique écoles et collèges dans un projet sur l'année, avec une approche globale de l'alimentation (sensorielle, santé, production et commercialisation en circuit court). Le projet s'appuie sur un lien avec les programmes scolaires, l'articulation avec d'autres apprentissages, une pédagogie active et son caractère « passerelle » qui met en lien les élèves de cycle 3 de l'école élémentaire et ceux de première année de collège.

Partenaires

L'association Pic'assiette a étoffé son réseau de partenaires sur le territoire d'Occitanie :

3. www.picassiette.org

4. Observation des paysages alentour pour y découvrir la place du travail des hommes et de la nature.

5. Projet soutenu par la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), l'agence régionale de la santé, le rectorat et la délégation académique à l'éducation artistique et à l'action culturelle.

associations environnementales (Collectif des Garrigues), culturelles, groupements de producteurs, associations d'éducation au développement durable (Réseau Racines 34, Réseau Coopere 34 – Coordination pour l'éducation relative à l'environnement sur les territoires héraultais), associations de communication (Terre Nourricière), caisse d'allocations familiales (crèches), direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (projet de développement d'une éducation au goût).

L'Écolothèque de la Métropole de Montpellier : sortir de l'école pour jardiner

Une offre d'animations diversifiée, héritée d'une longue expérience

L'Écolothèque est une ferme pédagogique et un centre de ressources « nature et environnement » qui existe depuis 1987 et dépend aujourd'hui de Montpellier Méditerranée Métropole, en partenariat avec le rectorat de l'académie de Montpellier. Elle propose aux écoles différents types d'interventions, dans une démarche d'éducation au développement durable (EDD) : visite libre, accueil d'une classe sur une journée ou, dans le cadre d'un projet construit avec l'enseignant, accueil sur deux à trois journées, voire une « classe à la semaine ». Parmi les activités proposées, beaucoup concernent la chaîne alimentaire : jardinage, ateliers sur le goût, reconnaissance des différents fruits et légumes, origine des plantes alimentaires (quelle partie de la plante mange-t-on ?), cuisine à partir des produits du potager, dégustation de différents produits biologiques du domaine agricole, mise en place de techniques agroécologiques, compostage.

Des moyens importants

La structure bénéficie d'un domaine de quatre hectares mis en valeur dans un but pédagogique depuis plus de trente ans (le Domaine du Mas de Grille, à Saint-Jean-de-Védas), de locaux dédiés à l'accueil de groupes scolaires et de centres de loisirs ainsi que d'une équipe permanente d'entretien du domaine, d'encadrement pédagogique et d'administration de vingt-cinq personnes. Le responsable du centre de ressources est un enseignant détaché de l'académie de Montpellier.

Élément important, le transport de la classe est pris en charge par l'Écolothèque.

Un exemple de journée d'une classe de CE2 à l'Écolothèque

À son arrivée, la classe de CE2 d'une école de Montpellier est accueillie par le coordinateur pédagogique de l'Écolothèque pour une présentation de la journée, du domaine et de ses règles. Ce jour-là, deux ateliers ont été préparés avec l'enseignant : semis et plantation, et compostage.

Pour le groupe de l'atelier « semis et plantation », la matinée commence par une séance de recueil des représentations des enfants sur ce que veut dire semer et planter. L'animatrice dessine au tableau une plante et nomme ses différentes parties, parle des différentes étapes du cycle de reproduction de la plante. Puis il est temps de passer à l'action : on remet dans l'ordre des photos de plants de tomate à différents stades, on fabrique les pots qui vont accueillir la terre et les graines grâce à un pliage astucieux de papier journal – on recycle ! Enfin c'est le moment d'aller semer en extérieur : chacun remplit son pot de terreau et place délicatement les graines de capucines ou de betterave (dommage ! Untel n'aime pas la betterave). On termine par une visite des serres.

Le groupe de l'atelier « compostage », après une présentation rapide de l'intérêt et du principe du compostage, part plus vite sur le terrain : on prend la température d'un tas de fumier (65 °C !), on ouvre des bacs à compost provenant de la ville de Montpellier pour y faire un peu de tri : des morceaux de plastique n'y ont pas leur place. Aucune répulsion, grâce aux gants ! On explore un bac à compost pour en faire l'inventaire des petites bêtes, observées à la loupe (Figure 1). Il faut les retrouver sur le document d'« enquête au compostage » qui sera la trace écrite qui restera et permettra de rappeler les bons gestes du compostage.

FIGURE 1. ATELIER COMPOSTAGE À L'ÉCOLOTHÈQUE



(Source : auteure)

L'après-midi sera consacrée à un jeu de piste « Sentier espaces jardinés » au cours duquel il faudra se repérer sur un plan en mobilisant ses connaissances de façon coopérative, pour remplir des missions de découverte des espaces jardinés de l'Écolothèque.

Les classes sont ici prises en charge par un encadrement bien rôdé, dans un cadre dédié.

LES ATOUTS DE CES DISPOSITIFS

L'objectif affiché de ces différents dispositifs va plus loin que la seule acquisition par les enfants de connaissances nutritionnelles et environnementales liées à l'alimentation. Il s'agit bien d'ancrer des comportements alimentaires chez les enfants pour en faire de futurs consommateurs responsables. Trois éléments semblent importants au regard de ces objectifs.

Un apprentissage par l'action et le contact avec les aliments

Les témoignages des enseignants rencontrés concordent : la pédagogie par l'action, associée au plaisir de faire, de goûter, d'essayer, renforce l'appropriation par les élèves des savoirs et des pratiques.

Chez Les petits tabliers, on recherche une action maximale des enfants par une sélection de recettes qui s'y prêtent ; cela avec le souci d'expliquer aux enfants, en cours d'atelier, ce que l'on fait et pourquoi. S'y ajoute le plaisir de faire (Figure 2).

FIGURE 2. ATELIER CUISINE EN CP



(Source : auteure)

Chez Pic'assiette, une entrée par le jeu, des activités d'observation et de tri de fruits et légumes, permet aux enfants de construire des représentations réelles.

À l'Écolothèque, si les temps de présentation sont parfois un peu longs, les activités pratiques sont variées, collectives, toujours mises en lien avec la chaîne alimentaire et font place à la discussion.

Une place plus importante donnée aux enjeux de durabilité de l'alimentation

Dans un contexte où les instructions officielles demandent aux enseignants de s'engager plus avant dans l'EDD (Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, 2019), l'enjeu de durabilité de l'alimentation a toute sa place. Il se traduit dans les thèmes des ateliers mais aussi dans les discours associés et la cohérence des choix : fruits et légumes de saison et ingrédients d'origine biologique pour les ateliers de cuisine, sorties avec Pic'assiette qui mettent les enfants au contact des différents volets du système alimentaire (visite de fermes, de marchés de plein vent, transformation, distribution, consommation), approche agroécologique de la production à l'Écolothèque, etc.

Les liens avec les apprentissages scolaires

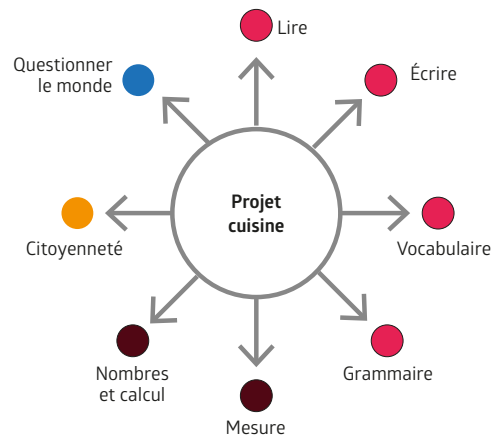
Les apprentissages scolaires constituent un atout essentiel qui fonctionne dans les deux sens. Les activités des ateliers, réinvesties en classe, donnent du sens aux apprentissages et les renforcent : lecture, grammaire, vocabulaire (culinaire, botanique), mathématiques (mesures de masses, de volumes, proportionnalité, etc.), découverte du monde, etc., sont mieux appropriés par les élèves. L'implication de l'enseignant dans la préparation et le suivi des ateliers est un facteur clé de réussite. Le cadre de l'école primaire, où un seul – voire deux – enseignant construit le projet pour la classe et met en lien les enseignements, est favorable (Figure 3).

Par ailleurs, cette approche délibérément active présente un atout additionnel, le développement d'autres compétences chez les enfants : travail en équipe, confiance en soi, motricité fine.

Enfin, que ce soit par l'intervention en classe ou par une sortie, l'ouverture sur l'extérieur par un partenariat avec une association est dynamisante pour l'école et les objectifs d'éducation au développement durable, et largement encouragée par les instructions officielles.

Mais les dispositifs présentés plus haut offrent-ils tous ces atouts de façon égale ?

FIGURE 3. INTERDISCIPLINARITÉ DU « PROJET CUISINE »



(Source : auteure)

LES LIMITES ET LES LEVIERS POUR CONSOLIDER CES DISPOSITIFS

Un degré d'implication variable des élèves et des enseignants

Si la mise en activité des élèves apparaît comme un facteur clé d'appropriation de savoirs et de comportements, son impact risque d'être limité dans le cas d'ateliers ponctuels comme ceux proposés par Pic'assiette ou l'Écolothèque. Le premier levier d'efficacité est bien l'inclusion dans un projet à l'année.

Or même dans ce cas, il arrive que l'intervention de l'association Les petits tabliers soit sollicitée comme une prestation extérieure par des enseignants simples « consommateurs ». Le second levier est l'implication de l'enseignant, voire de l'équipe pédagogique. Les instructions officielles récentes les y engagent de façon de plus en plus pressante.

Une place fragile pour les enjeux de durabilité

Dans le cas de structures comme Pic'assiette ou l'Écolothèque, les enjeux de durabilité sont au centre des activités : celles-ci permettent aux enfants d'appréhender concrètement les impacts de nos chaînes alimentaires sur l'environnement. En revanche, avec Les petits tabliers, les élèves entrent avant tout dans une activité culinaire : la sensibilisation aux enjeux environnementaux

est plus souvent de type discursive (« *nous avons remplacé dans la recette les courgettes de la recette par du potimarron, car janvier n'est pas la saison des courgettes* »), et sera moins facilement intégrée par de jeunes élèves.

La formation des enseignants sur les enjeux de durabilité de l'alimentation est un levier fort aussi ; elle est pour l'instant peu consistante, aussi bien dans la formation initiale que continue. L'éducation à l'alimentation durable relève aujourd'hui de l'engagement personnel des enseignants.

Face à cette limite, les associations d'éducation à l'alimentation peuvent jouer un rôle de porte-parole auprès des écoles et être le point de départ d'initiatives sur le long terme. Cela permettrait le « continuum » recommandé par le CNA, qui préconise qu'un élève donné puisse au cours de sa scolarité expérimenter par l'action différents aspects de la durabilité de l'alimentation.

Un lien délicat avec les familles

« *L'alimentation est un sujet intime, il faut être très prudent, ne pas mettre l'élève en porte-à-faux* » a constaté Françoise Viala, présidente de Pic'assiette (Viala, 2019). La question de l'alimentation peut être pour les familles issues de l'immigration le champ d'une identité culturelle à défendre. Par ailleurs, pour des raisons d'accessibilité géographique et économique, les familles des quartiers défavorisés privilégient le *hard discount* ou le *fast food*. Les acteurs rencontrés en témoignent : si l'on peut observer une progression des enfants, « *on n'a pas les parents* ».

Des solutions existent pourtant : Les petits tabliers prévoient une participation des familles, lors d'un atelier festif en fin d'année, pour lequel elles sont invitées à participer à la préparation et à la dégustation. Le carnet de recettes est aussi conçu pour jouer ce rôle.

Pour installer des choix et des pratiques alimentaires durables, il paraît indispensable d'impliquer au maximum les parents dans les ateliers. À travers l'éducation à l'alimentation, les liens école-famille se renforcent aussi.

La mesure des impacts sur les comportements alimentaires est difficile

L'enseignant peut évaluer l'acquisition des connaissances par les élèves au moyen de jeux ou du dialogue. Ce qui est mesurable aussi, c'est

l'évolution positive de l'attitude des élèves en classe, attestée par les différents enseignants rencontrés. Mais pour ce qui est des changements de comportements alimentaires, qui s'opèrent d'abord dans les familles, les mesurer – et les attribuer aux actions menées à l'école – n'est pas envisageable pour l'instant.

Gabriel Lenot, préoccupé par cette question, réfléchit à l'organisation d'un travail de thèse sur ce sujet, qui serait porté par plusieurs associations ayant le même rayon d'action (Lenot, 2020).

CONCLUSION

Les politiques publiques les plus récentes en matière d'alimentation donnent une place plus marquée à l'éducation, afin de former des consommateurs capables de faire des choix alimentaires sains et durables, dans un environnement alimentaire peu favorable et difficilement modifiable. Elles incluent des modalités d'action qui concernent en premier lieu les jeunes et l'école.

L'analyse des dispositifs d'éducation à l'alimentation durable à l'école présentés ici nous permet d'identifier quelques leviers d'efficacité : mettre les élèves en action, ou au contact direct avec les aliments et leur production, dans le cadre d'un projet annuel transversal, s'appuyer sur un partenariat entre l'enseignant et l'association, mettre les enjeux environnementaux au centre, soigner le lien avec les familles.

Sans nier les difficultés rencontrées par ces associations ni les limites de ces dispositifs, on peut espérer que ces derniers se généraliseront, que des enseignants mieux formés y feront plus systématiquement appel, et qu'ils ne se feront pas en dehors d'une participation essentielle des familles, afin d'ancrer des comportements alimentaires plus sains et plus durables.

BIBLIOGRAPHIE

CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION, 2019. *Éducation à l'alimentation*. Avis n° 84.

CORBEAU J.P., 2009. Les effets pervers de l'information nutritionnelle sur les enfants et les adolescents. *Réalités en Nutrition*, 17, 5-12.

COUR DES COMPTES, 2019. La prévention et la prise en charge de l'obésité. Communication à la Commission des affaires sociales de l'Assemblée nationale, 157 p. Disponible sur Internet : <https://www.ccomptes.fr/fr/publications/la-prevention-et-la-prise-en-charge-de-l-obesite>

CRENN C., DELAVIGNE A.E, DUBOYS DE LABARRE M., MONTAGNE K., PRÉCIGOUT F., 2008. Les mangeurs face aux discours nutritionnels. *La santé de l'Homme*, 395, 9-10.

ÉTIÉVANT P., BELLISLE F., DALLONGEVILLE J., DONNARS C., ETILÉ F., GUICHARD E., PADILLA M., ROMON-ROUSSEAU M., SABBAGH C., TIBI A., 2010. Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? Expertise scientifique collective, synthèse du rapport. Inrae, 64 p.

HAUT COMITÉ DE LA SANTÉ PUBLIQUE, 2000. Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France : enjeux et propositions. Éditions ENSP, 278 p. Disponible sur Internet : http://mediatheque.lecrips.net/docs/PDF_GED/J01332.pdf

LAHLOU S., 2005. Peut-on changer les comportements alimentaires ? *Cahiers de nutrition et de diététique*, 40, 2, 91-96.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, 2019. Programme national de l'alimentation et de la nutrition. Disponible sur Internet : <https://agriculture.gouv.fr/pnan-le-programme-national-de-l-alimentation-et-de-la-nutrition>

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE, 2019. Circulaire n° 2019-121 du 27 août 2019. Nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable - EDD 2030.

Entretiens

LENOT G., président de l'association Les petits tabliers, entretien le 21/01/2020 à Paris.

VIALA F., présidente de l'association Pic'assiette, entretien le 06/12/2019 à Saint-Martin-de-Londres.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

ABDOULVAGAB S., enseignante en CP, entretien le 20/01/2020 à Aulnay-sous-Bois.

CHEUTIN B., coordinatrice académique EDD au Rectorat de Montpellier, entretien le 05/03/2020 à Montpellier.

En savoir plus

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE, 2011. Programme national pour l'alimentation, 75 p.

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ, 2019. Programme national Nutrition-Santé 2019-2023, 93 p.

Réseau Marguerite, de l'éducation agri-alimentaire au collège : une démarche pédagogique pour rendre les adolescent·e·s porteur·se·s d'innovations sur leur territoire

CLAIRE LAMBERT

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : ÉDUCATION AGRI-ALIMENTAIRE, ADOLESCENT·E, INTERDISCIPLINAIRE, RÉSEAU, ANCRAGE TERRITORIAL

Dans les discours sur la transition alimentaire et l'*empowerment*¹ en réponse aux problématiques de notre siècle, on entend peu parler de la place de l'adolescent·e. Les actions du réseau Marguerite nous montrent pourtant que la jeune génération, avec l'accompagnement de l'Éducation nationale, peut jouer un rôle moteur. L'association « Réseau Marguerite, cultivons ensemble un monde plus juste ! » existe depuis 2019. Elle est le fruit d'un travail engagé depuis six ans dans des collèges autour de Lyon. Elle rassemble une quinzaine d'établissements du secondaire portant des projets d'éducation agri-alimentaire² : une démarche innovante pour sensibiliser les adolescent·e·s au lien entre l'agriculture et leur alimentation. Chaque projet propose un parcours interdisciplinaire et contextualisé, permettant aux élèves de prendre conscience de leur environnement alimentaire et d'agir concrètement sur leur territoire.

D'UN DISPOSITIF DE RECHERCHE-ACTION AU RÉSEAU MARGUERITE

La justice alimentaire à la source du projet

Un retour en arrière s'impose pour comprendre et dessiner les contours de cette initiative. En 2013, les chercheuses Julie Le Gall et Camille Hochedez se questionnent sur l'accès aux produits de proximité : « *Dans un contexte d'émergence et de juxtaposition spatiale de systèmes alimentaires à deux vitesses, quels facteurs influencent les connexions ou déconnexions entre espaces agricoles et certains secteurs urbains ("Suds du Nord") ?* » (Le Gall et Hochedez, 2015). Le terrain de recherche de Julie Le Gall : le quartier des Minguettes à Venissieux en banlieue lyonnaise, un quartier prioritaire de la politique de la ville, lui permet d'observer une situation de désert alimentaire³ et de déconnexion avec les espaces agricoles environnants pourtant très proches. Elle cherche à expliquer l'influence des représentations des habitant·e·s issu·e·s des quartiers défavorisés dans leur déconnexion avec l'agriculture et la situation d'injustice alimentaire.

Exploitant le cadre conceptuel de la justice agri-alimentaire, elle émet l'hypothèse que c'est en travaillant à l'éducation et la sensibilisation

1. Anglicisme qui signifie le développement du pouvoir d'agir des individus.

2. Expression utilisée par Julie Le Gall, mettant en évidence le lien entre agriculture et alimentation dans sa démarche.

3. Plus précisément de désert des circuits courts (Nikolli et al., 2016).

des jeunes en milieu scolaire que l'on peut leur « *faire prendre conscience* » et les former à être de futur·e·s acteur·rice·s et demandeur·se·s de justice sociale. À partir de cette hypothèse, partagée par Myriam Laval, enseignante en histoire-géographie au collège Elsa Triolet de Venissieux et qui co-construit le projet, le dispositif Marguerite est créé : un dispositif pédagogique innovant pour susciter un regard critique chez l'adolescent·e sur les systèmes alimentaires. Opposées à l'idée de transmission *top-down*, les porteuses du projet estiment qu'il faut repenser la façon d'aborder l'alimentation à l'école. Cette institution, qui concerne tous les jeunes quelle que soit leur situation sociale, permet de reconstruire le lien entre individu et environnement alimentaire quotidien, pour prendre conscience des formes d'injustices alimentaires et, de là, revendiquer ou promouvoir, dans la famille et autour, plus de justice alimentaire (Encadré 1).

ENCADRÉ 1 : QU'EST-CE QUE LA JUSTICE ALIMENTAIRE ?

Ce concept, dans la continuité des travaux sur la justice sociale, émerge du *food justice movement* aux États-Unis et consiste en « *un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite et transformée, transportée et distribuée, et accessible et mangée* » (Gottlieb et Joshi, 2010). Ce concept est utilisé, selon les auteurs·rice·s, comme un cadre théorique, un outil politique, une revendication.

Dans l'approche de Julie Le Gall et Camille Hochedez, la notion est approfondie en plaçant les relations avec l'agriculture au cœur de la définition : « *La justice agri-alimentaire est un processus qui reconnecte l'ensemble des actions, espaces, acteurs parties prenantes des systèmes alimentaires afin de les rendre plus inclusifs, du champ à l'estomac, et au niveau de toutes les composantes du système* » (Hochedez et Le Gall, 2016).

Un dispositif pédagogique novateur par ses méthodes

La démarche pédagogique est la partie « action » du dispositif de recherche-action Marguerite. Étant le fruit d'une construction entre chercheurs et enseignants du secondaire, un partenariat encore aujourd'hui peu observé, elle s'avère

novatrice. Elle consiste à proposer aux élèves des ateliers thématiques, permettant à la fois de capter leurs connaissances sur l'agriculture, les représentations qu'ils/elles se font de leur environnement alimentaire et de faire évoluer leurs pratiques en matière d'alimentation et de rapport à l'agriculture. Des outils de recherche, tels que la construction de cartes mentales par les élèves permettant de décrire leur environnement alimentaire, deviennent des outils de diagnostic au démarrage du projet et les enseignant·e·s se les approprient pour leur intérêt pédagogique. Les ateliers alternent moments théoriques, pratiques et ludiques, rencontres avec des acteur·rice·s du monde agricole et alimentaire et s'inscrivent dans le travail d'acquisition de compétences scolaires de niveau cinquième, principalement en géographie et sciences de la vie et de la terre (SVT).

Ce dispositif est encourageant : la réception par les élèves et leur implication dans l'action sont évidents. Le format des séances, souvent animées par des intervenants extérieurs, fondées sur la discussion, diffère des cours traditionnels. En réponse aux problématiques alimentaires spécifiques de leur territoire que découvrent les élèves, des petits projets sont montés et les adolescent·e·s eux-mêmes deviennent sources d'initiative. Cette phase exploratoire s'étale sur deux ans, et les porteurs du projet souhaitent pouvoir transposer leur démarche à d'autres établissements, confrontés à des contextes sociaux et agricoles différents.

Un partenariat institutionnel innovant

Initié en 2013, le projet de recherche-action est porté financièrement par l'École normale supérieure (ENS) de Lyon et le laboratoire Environnement Ville Société (EVS). Très vite, l'Institut français de l'éducation (IFE) apporte son soutien et co-construit la démarche pédagogique. Il faut noter que le premier financement, permettant l'émancipation du projet hors du terrain de la recherche, a été apporté par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation via le programme national pour l'alimentation (PNA) de 2016. Ce PNA traduit le projet de politique alimentaire nationale. Il finance, sur deux ans, la concrétisation d'un kit complet : pédagogique pour les élèves, de formation pour les enseignant·e·s, et de recherche. Huit nouveaux établissements, près de Lyon et dans l'Ain, intègrent la démarche et enrichissent

ce kit. Le tissu associatif, sollicité localement par les enseignants, devient également un partenaire durable et intervient plus ou moins régulièrement dans les classes. La Métropole de Lyon reconnaît la démarche en 2017 et apporte un soutien financier considérable, ce qui en fait un partenaire institutionnel et politique important. C'est pour elle l'occasion de mettre en avant sa politique locale et sa stratégie alimentaire. En effet, la Métropole de Lyon a pour particularité de porter un plan d'éducation au développement durable (PEDD). Ce plan représente le volet éducatif des politiques publiques, allant au-delà de l'aspect technique des compétences (approvisionnement des cantines des collèges par exemple), et finance plusieurs associations et projets allant en ce sens.

À cette reconnaissance politique s'ajoute la reconnaissance de l'académie de Lyon. Sa cellule « éducation au développement durable (EDD) » participe à la diffusion des actions du réseau. Plus récemment, le pôle « Délégation, Formation, Innovation, Expérimentation (DFIE) », service d'accompagnement des projets innovants de l'académie, soutient les établissements pour la construction du projet et son évaluation.

Devenu association loi 1901, le réseau Marguerite est de nouveau lauréat du PNA en 2019, dans la catégorie « essaimage », témoignant de sa volonté de s'étendre à d'autres territoires français. Le monde de la recherche et des universités reste associé à cette démarche éducative. Les universitaires y participent soit en élaborant des dispositifs de collecte de données avec le réseau, soit en intervenant directement dans des séances. Ces partenaires institutionnels accroissent la visibilité du réseau, reconnu comme une entité répondant à des enjeux pédagogiques, scientifiques et territoriaux.

LE PROJET MARGUERITE AU SEIN DES COLLÈGES : L'ÉDUCATION AGRICOLAIRE EN ACTIONS

La démarche de projet est guidée par plusieurs principes partagés par tous qui justifient des étapes d'organisation suivant la même logique dans tous les établissements, mais qui restent soumis à l'initiative de chaque équipe enseignante. Pour illustrer la progression de la démarche, l'image de la marguerite a été choisie (Figure 1).

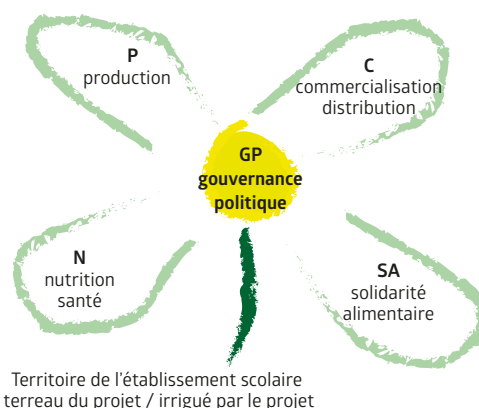
Faire du lien, décroisonner les savoirs en pensant l'alimentation comme un système

Le premier principe de la démarche est de proposer un fil conducteur entre les différents savoirs à acquérir définis dans les programmes. Il s'agit, pour les enseignant·e·s, de sortir des automatismes : faire le lien entre leurs chapitres, travailler parfois en co-animation, afin de donner plus de sens aux enseignements dans une approche systémique de l'alimentation. Toutes les disciplines sont mobilisables : sciences, technologies, histoire-géographie, éducation civique, mathématiques, français, langues vivantes, arts plastiques. Elles sont autant de voie d'entrée différentes imaginables, du champ à l'estomac. Une relation structurée entre enseignant·e·s doit permettre de construire un parcours progressif et contextualisé autour des grands thèmes, ceux indiqués dans les pétales de la marguerite (Figure 1) :

- Production : les ressources nécessaires pour produire, l'agriculture comme écosystème géré par l'humanité pour s'approvisionner ;
- Nutrition et santé : les habitudes alimentaires et leurs conséquences sur la santé ;
- Commercialisation : du producteur au consommateur ;
- Justice alimentaire : de la solidarité à la réduction des inégalités.

On peut déjà noter une approche différente de celle longtemps proposée par les Programmes

FIGURE 1. LE PROJET MARGUERITE EN IMAGE



(Source : d'après projet Marguerite, 2018, <http://grainesdexplorateurs.ens-lyon.fr/projets-en-cours/agriculture-et-justice-alimentaire/notre-kit-1/elaborer-son-projet-grace-aux-ressources-marguerite/notre-kit>)

nationaux nutrition santé (PNNS), centrés sur une éducation nutritionnelle, loin de prendre en considération tous les enjeux de l'alimentation. La démarche propose de penser la complexité avec les adolescent·e·s, au-delà des injonctions nutritionnelles.

Se servir de l'expérience individuelle des adolescent·e·s en partant de leur environnement alimentaire

Afin de favoriser son implication et son autonomisation, la démarche place l'adolescent·e au cœur du projet : partir de ses savoirs initiaux, puis le/la faire se questionner sur son alimentation, sur l'agriculture, lui proposer des outils de réflexivité et de mise en dialogue dans la classe. Cette démarche entraîne de fait un changement de posture de l'enseignant·e, l'invitant à se placer parmi les élèves, et à réfléchir avec eux/elles aux problématiques abordées. Ceci est symbolisé par la gouvernance du projet, placée au cœur de la marguerite (Figure 1). À travers la prise en compte des contextes (urbain, rural, périurbain) et de l'environnement alimentaire (familial, du quartier) des adolescent·e·s, il s'agit de susciter une mise en débat sur ce qu'il est ou non souhaitable et possible de faire par rapport à son alimentation et sa santé, et pourquoi (Revel, 2017). Une fois de plus, il n'y a pas la volonté de recommander ou de proscrire tel ou tel comportement mais de développer l'esprit critique et d'apporter des clés de raisonnement aux élèves par rapport à leurs habitudes alimentaires.

Tisser son réseau et agir sur son territoire

Prendre en compte le contexte dans lequel évoluent les adolescent·e·s, c'est leur permettre de travailler à partir de problématiques concrètes du territoire. Cet aspect est figuré par le terreau dans lequel grandit le projet Marguerite (Figure 1). Le premier pas consiste à sortir de la bulle de la classe : construire un jardin potager, rencontrer les acteur·rice·s de sa cantine scolaire, les personnels de santé, discuter d'alimentation dans son cercle familial. Puis le second pas consiste à sortir du collège : faire venir des agriculteur·rice·s, des associations locales d'aide alimentaire, mais aussi se déplacer sur les marchés, dans les lycées professionnels environnants, etc.

Ces rencontres, mais aussi les séances en classe, permettent aux élèves d'identifier les réalités

sociales, économiques, géographiques, physiques de l'accès à l'alimentation dans leur collège, leur quartier ou leur ville. De ces réalités découlent des actions ancrées localement qui ont du sens pour les collégien·ne·s, ce qui permet d'envisager concrètement la possibilité d'un changement de pratique.

Suivant le principe de rendre l'adolescent·e acteur·rice, le fait de communiquer sur les projets, faire appel à la presse locale par exemple, ou de solliciter les collectivités locales est fortement encouragé. En effet, cela participe à la valorisation des enseignant·e·s et des collégien·ne·s, en faisant évoluer le regard des habitant·e·s sur ce qui se passe dans le collège. De plus, les collectivités locales ainsi que les associations apportent un regard éclairé sur les problématiques du territoire. Ainsi, et au cours du temps, le projet va pouvoir s'inscrire dans des démarches de territoire : objectifs de développement durable (ODD) établis par les Nations unies, le plan climat, la politique locale, etc. Finalement, chaque établissement construit son propre réseau, ancré sur le territoire des adolescent·e·s, pour répondre directement aux problématiques sociales locales par l'intermédiaire de la question agricole et alimentaire.

Le congrès Marguerite : un évènement qui fait grandir le réseau, et l'adolescent·e

Le congrès Marguerite a lieu chaque année depuis 2017. C'est l'évènement qui clôture l'année scolaire et qui rassemble les différents établissements participants, permettant aux élèves et enseignant·e·s de présenter leurs travaux respectifs à l'ensemble du réseau et à d'autres acteurs présents (collectivités, territoriales, associations, académie, etc.). Il permet ainsi au réseau de se fédérer tout en étant un facteur supplémentaire de motivation pour les élèves. Cet évènement leur permet d'aller « au bout du projet » et de travailler de nouvelles compétences, telles que l'expression devant une grande assemblée, ceci dans un cadre privilégié participant à renforcer l'estime de soi. La journée se déroule dans un lieu d'exception (amphithéâtre, ENS de Lyon) et a pour format celui d'un congrès scientifique : prise de parole des partenaires institutionnels, conférence d'un·e chercheur·e, ateliers pratiques et ludiques et enfin présentation de chaque projet aux participant·e·s. Cette journée est donc un moment de

restitution et un lieu d'échanges et de rencontre entre les partenaires et membres du réseau. Elle se termine par la remise des marguerites d'or, un prix symbolique récompensant les élèves devenus porteurs de projets citoyens et innovants sur leur territoire.

LIMITES ET CONDITIONS D'ESSAIMAGE DU DISPOSITIF

Il y a un réel intérêt pour la démarche et ce dispositif innovant de la part d'une diversité d'acteurs, avec la conviction que les actions qui y sont réalisées renforceront la place de l'adolescent·e dans son environnement alimentaire et sur le territoire. Néanmoins, la pluralité de ses ambitions et la diversité des actions que le projet prévoit de proposer posent des questions et présentent des limites.

La question de l'évaluation des impacts du dispositif sur les comportements alimentaires

Un point important, non évoqué jusqu'à présent, est l'évaluation des impacts de ce dispositif. Cette question n'a pour autant pas été négligée par les fondateur·rice·s du dispositif. Myriam Laval nous explique que la réussite du projet s'évalue selon trois échelles : celle de l'élève, celle du collège et celle du territoire. Concernant la réussite de l'élève, il s'agit principalement d'évaluer ses connaissances sur l'agriculture et sur son territoire. Mais ce genre d'évaluation ne peut se faire qu'entre le début et la fin du projet ; c'est-à-dire sur une année scolaire seulement. De plus, on ne parle pas de changement comportemental au sein du milieu familial, c'est un espace privé qui n'a pas à être évalué par les enseignant·e·s. Ainsi, la capacité d'évaluer les impacts, à court ou long terme, sur les comportements alimentaires des jeunes reste très limitée. L'évaluation est faite, parfois, par des étudiant·e·s ou des chercheur·e·s ayant mis en place un protocole particulier, qui n'est pas encore reproductible par les enseignant·e·s.

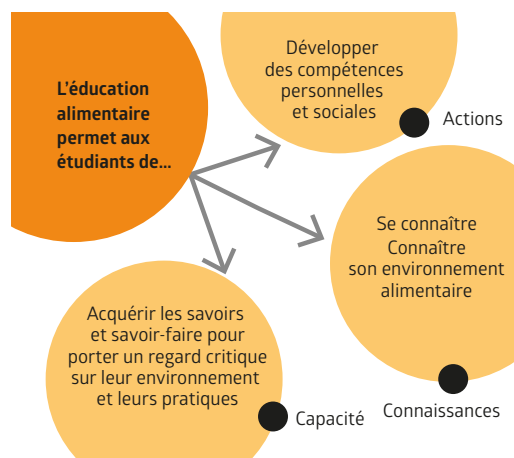
Cependant, la réussite des élèves sur de nombreux autres points se voit et se partage. Ils/elles apprennent à faire des choix, des compromis. Les enseignant·e·s témoignent du climat scolaire amélioré, de l'inclusion et de la coopération dont font preuve les adolescent·e·s. Le travail en équipe permet de mettre les élèves en condition

de réussite tout en restaurant des relations interpersonnelles apaisées.

Un autre volet non quantifiable de ce projet est le niveau de sensibilisation atteint, c'est-à-dire à quel point l'élève s'approprie les enjeux abordés et développe sa capacité à agir. Les porteur·se·s du projet traduisent cette idée ainsi : leur objectif est de « toucher » les élèves, de planter des graines durant l'année scolaire pour des répercussions futures et globales.

Ces aspects difficilement évaluables doivent être pris en considération pour soutenir l'essaimage de la démarche. La figure 2 résume l'ensemble des impacts attendus de cette démarche d'éducation agri-alimentaire.

FIGURE 2. LES APPORTS DE L'ÉDUCATION AGRI-ALIMENTAIRE



(Source : d'après Gonzales, 2018)

L'ambition du projet : des dimensions variables en fonction des motivations des enseignant·e·s

L'expérience montre que la progression et la réussite d'une telle démarche dépendent de la mobilisation de l'équipe enseignante. C'est pourquoi les moments de formation et de regroupement entre professeur·e·s se font normalement deux fois par an. Ces moments rares sont l'occasion de :

- communiquer sur l'essence même de la démarche, autour d'ambitions communes pédagogiques, scientifiques, territoriales,
- donner des outils et des consignes précises, par exemple concernant le diagnostic de territoire à faire en début d'année par les enseignant·e·s,

- mettre à niveau certaines connaissances grâce à la présence de chercheur·e·s et co-construire de nouveaux dispositifs de collecte de données,
- se réserver du temps pour élaborer, entre équipes enseignantes, la démarche du projet de chaque collège.

Ainsi, on perçoit rapidement les besoins multiples des enseignant·e·s, parfois difficiles à combler. Au-delà de leurs besoins en formation et en accompagnement, les motivations des enseignant·e·s induisent des ambitions différenciées. Parmi les motivations citées, notons l'importance de l'alimentation comme enjeu contemporain, la volonté de faire travailler les élèves en situation de projet, l'opportunité de travailler en partenariat avec la recherche, la réaffirmation du rôle de l'école et le désir de militer pour plus de justice sociale et alimentaire.

Les porteur·se·s des projets initiaux incarnent l'ensemble de ces motivations. On constate ainsi que le collège Elsa Triolet porte chaque année un projet plus ambitieux, réussit à élargir l'équipe enseignante motivée ainsi que le nombre d'élèves impactés par le projet, et continue d'alimenter le réseau en ressources. Cet essor n'est pas aussi tangible dans tous les établissements, qui proposent parfois des projets plus classiques, ne mobilisent pas les outils mis à disposition, ou ont besoin de réorganiser leur équipe.

Globalement, l'équipe doit être suffisamment motivée, soudée et organisée pour gérer le temps supplémentaire qu'imposent la réalisation de la démarche, les dossiers à remplir, les partenaires à contacter. Or, l'engagement de chacun est volontaire et en grande partie bénévole, et s'ajoute à la gestion quotidienne des classes. Le soutien de la direction du collège est donc aussi un facteur important pour porter l'ambition des projets. Cet engagement variable des enseignants est une limite évidente.

Julie Le Gall, actuellement en détachement temporaire dans un laboratoire au Mexique (Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, CEMCA), poursuit cette démarche d'éducation agri-alimentaire dans plusieurs pays d'Amérique latine, où cette limite se retrouve.

L'environnement institutionnel : une force ou un frein ?

Faire partie du réseau Marguerite et de sa démarche peut fournir une notoriété et une

visibilité auprès de multiples partenaires, ce qui donne confiance aux enseignant·e·s en leurs pratiques pédagogiques et les encourage à innover en sortant de la simple sphère de l'établissement.

Cependant, le déploiement et le fonctionnement d'un projet aussi large, tant par le nombre d'acteur·rice·s impliqué·e·s que par leur nature diverse, nécessite une force coordinatrice et un budget considérable. Or, le dispositif a souvent évolué en saisissant les opportunités pour répondre aux appels à projets suivant les critères et leviers d'action des différents financeurs.

La création de l'association loi 1901 en 2019 permet au réseau d'embaucher une employée à mi-temps, qui dépasse bien souvent son temps supposé de travail. Elle est, entre autres, chargée de trouver des financements plus pérennes, d'être un relai au sein du réseau, d'améliorer le site Internet et d'identifier les contacts pour essaimer la démarche vers d'autres territoires français. Son travail est donc indispensable pour alléger celui des enseignants et permettre l'autonomie du réseau.

L'académie de Lyon a été plusieurs fois sollicitée pour des demandes de décharge horaire des enseignants mais n'a jamais répondu favorablement.

En ce qui concerne la volonté d'essaimage, l'amplitude du réseau qu'ont réussi à construire les acteur·rice·s n'est pas évidente à reproduire ailleurs. En effet, le projet demande en premier lieu des financements, et donc des collectivités locales prêtes à soutenir des démarches éducatives innovantes. Par exemple, la Métropole de Montpellier semble allouer d'importants moyens au déploiement technique de sa politique agroécologique et alimentaire, notamment dans les collèges, mais ne développe pas de volet éducatif qui correspondrait pourtant à son ambition politique. De plus, les zones dans lesquelles sont déjà implantées des associations ayant l'habitude de travailler avec les établissements peuvent ne pas voir la nécessité ou l'opportunité d'intégrer ou de reproduire ce réseau.

Enfin, l'investissement de la recherche dans le projet peut apparaître comme un frein, autant pour des enseignant·e·s qui ne seraient pas intéressé·e·s par ce partenariat que pour la pérennité d'une démarche entreprise dans des secteurs plus pauvres en universités ou moins intéressés.

UNE DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE QUI PARTICIPE À LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

Initialement conçue comme un projet exploratoire, la démarche pédagogique décrite est aujourd'hui clairement interdisciplinaire, ancrée dans son territoire et reconnue par les collectivités locales et le milieu associatif. Innovante par les liens qu'elle a su tisser entre plusieurs mondes, tels que la recherche, l'éducation scolaire, l'agriculture, les politiques publiques, elle continue d'être vectrice d'innovations inattendues. Celles-ci n'ont pas lieu uniquement dans le domaine alimentaire et ne sont pas strictement limitées aux relations enseignants-ado-parents mais sont pluri-institutionnelles et multidisciplinaires :

- articulation de champs de savoir au collège autrement que par les programmes ;
- collaboration entre enseignant·e·s pour une société plus inclusive ;
- implication d'acteur·rice·s nouveaux·elles pour des prismes de lecture inédits : artistique, journalistique, etc.

Cet ensemble participe à affirmer l'école en tant qu'actrice du territoire et facilitatrice de transitions. De multiples analyses pourraient encore être faites sur cette démarche tant elle est multidimensionnelle. Notamment, on peut penser cette initiative comme la construction de nouveaux éléments de citoyenneté permettant d'aspirer à une sécurisation alimentaire qui :

- remet les personnes au cœur de la démarche,
- pense système alimentaire et ne traite pas séparément les quatre éléments (production, transformation, commercialisation, consommation),
- met l'accent sur les conditions d'accès.

Cette manière de penser l'apprentissage de la solidarité alimentaire et de la gouvernance des territoires dans une pluralité d'approches résonne particulièrement dans le cadre de la démocratie alimentaire (Paturel, 2019).

BIBLIOGRAPHIE

GONZALES O., 2018. En quoi l'éducation alimentaire et la connaissance de son environnement, engendrent de meilleures pratiques alimentaires chez les adolescents et les rend moteurs de changements ? L'environnement alimentaire des adolescents, étude de cas : Buenos Aires. Mémoire de stage, Master Gestion des Territoires et Développement local. Université Lyon III, 141 p.

GOTTLIEB R., JOSHI A., 2010. Food Justice. The MIT Press, 320 p.

HOCHEDÉZ C., LE GALL J., 2016. Justice alimentaire et agriculture. *Justice spatiale*, 9, 1-31.

LE GALL J., HOCHEDÉZ C., 2015. Quel accès des urbains issus des « Suds du Nord » à la campagne ? L'éducation aux ressources agricoles, un instrument pour connecter les marges urbaines défavorisées aux espaces productifs proches et aller vers davantage de justice alimentaire. Villes et campagnes en relations. Colloque Villes et campagnes en relations : regards croisés Nords-Suds. Paris. 9 juin 2015, 11 p.

NIKOLLI A., LE GALL J., LAVAL M., 2016. Les marges sociales et les franges agricoles se tournent-elles le dos ? Une analyse des paysages alimentaires dans le quartier des Minguettes, Vénissieux. *Projets de paysages*, 13.

PATUREL D., 2019. Vous avez dit démocratie alimentaire ? *SESAME*. Disponible sur Internet : <http://revue-sesame-inrae.fr/vous-avez-dit-democratie-alimentaire/>

REVEL C., 2017. Marguerite, encourager la formation d'un réseau au service de l'innovation en EDD. Expérithèque du ministère de l'Éducation nationale. Lagnieu : Collège Paul Claudel, 12 p.

Cette étude s'est fondée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse :

CHEUTIN B., inspectrice de l'Éducation nationale, coordinatrice académique EDD au rectorat de l'académie de Montpellier, entretien le 05/03/2020 à Montpellier.

CLERC N., chargée de mission pour le réseau Marguerite, entretien téléphonique le 12/03/2020.

LAVAL M., enseignante d'histoire-géographie au collège Elsa Triolet et co-fondatrice du réseau, entretien le 17/02/2020 à Vénissieux.

MARTEL O., responsable du PEDD à la Métropole de Lyon, entretien téléphonique le 23/03/2020.

MARTIN V., PENICAUD G., ETROY M., ROLLY J-L.,
enseignant-e-s au collège Paul Eluard, entretien
le 20/02/2020 à Venissieux.

MULLIE A., enseignante de SVT au collège La Clavière,
entretien le 20/02/2020 à Oullins.

PECH A., doctorante en géographie à l'ENS Lyon,
entretien téléphonique le 13/03/2020.

THOREZ F., chargée de mission EDD au rectorat
de l'académie de Montpellier, entretien le 05/03/2020
à Montpellier.

En savoir plus

COORDINATION ACADÉMIQUE EDD :
<http://edd.enseigne.ac-lyon.fr>

MÉTROPOLE DE LYON, PEDD : <http://blogs.grandlyon.com/developpementdurable/>

RÉSEAU MARGUERITE : <http://grainesexplorateurs.ens-lyon.fr/projets-en-cours/agriculture-et-justice-alimentaire>

Les Petites Cantines : lutter contre la précarité relationnelle en mangeant durable

ELYNE ETIENNE

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : LIENS SOCIAUX, ALIMENTATION DURABLE, GENRE, MIXITÉ SOCIALE, HABITUDES ALIMENTAIRES

Les Petites Cantines ont été fondées en 2015, partant du potentiel de solidarité présent dans les relations entre voisins, mais qui tend à disparaître dans les grandes villes où l'anonymat règne souvent. Pour l'association, le repas est un prétexte de rencontres permettant, *in fine*, l'entraide entre habitants d'un même quartier. Le repas est également une occasion pour parler d'alimentation durable et pour s'interroger sur ses habitudes alimentaires, autre objectif de l'association.

La première Petite Cantine a été lancée en 2016 dans le quartier de Vaise, à Lyon. Puis d'autres ont rapidement vu le jour : à Perrache, à Paul Santy et bientôt à Félix Faure. Mais aussi à Lille et à Strasbourg. D'autres sont en projet : à Annecy, Oullins, Metz et Paris. Le principe est le suivant : créer un lieu où les habitants du quartier peuvent venir cuisiner chaque matin et manger ensemble le midi et le soir, à prix libres. Le menu (unique) est décidé soit une semaine à l'avance, soit chaque matin, selon les produits disponibles à la cantine, en coordination avec les personnes venues cuisiner et la maîtresse ou le maître de maison. Il ou elle est un personnage central dans l'association puisqu'il ou elle veille au bon fonctionnement du lieu, du point de vue de l'approvisionnement, de la cuisine et, surtout, de la convivialité. À Vaise et à Perrache, deux maîtresses de maison se relaient pour assurer le service du midi et du soir, et elles sont assistées de deux personnes employées en service civique. Le projet des Petites Cantines est innovant pour deux raisons. Premièrement, ces cantines proposent des repas à prix libres, afin que tout type de public puisse venir. Elles sont autofinancées à 80 % et les maîtresses et maîtres de maison sont salariés. Il n'y a pas de bénévolat à proprement parler, ce qui valorise les convives

comme acteurs du repas. Tout le monde cuisine et tout le monde mange de la même manière, sans aucune distinction. On est donc dans une forme hybride entre association et restaurant privé. Deuxièmement, elles combinent une forte exigence sociale et environnementale. Même s'il apparaît que c'est au prix d'une grande charge mentale pour les maîtresses et maîtres de maison (en l'occurrence, quatre maîtresses de maison dans les deux études de cas présentées) qui doivent concilier un approvisionnement durable mais peu cher (activité très chronophage, voire stressante), à un grand sens du relationnel pour accompagner et rejoindre chaque convive là où il en est dans son rapport à l'alimentation et dans sa sociabilité.

LE PROJET SOCIAL ET SES DIFFICULTÉS SOCIOÉCONOMIQUES

Lutter contre la précarité relationnelle et créer de la mixité sociale

Le premier objectif des Petites Cantines est de faire du repas un prétexte pour nouer des liens sociaux. Elles représentent un véritable lieu de convivialité et permettent à beaucoup de personnes isolées ou repliées sur elles-mêmes de s'ouvrir. Elles permettent aussi à des personnes ne travaillant pas, ou plus, de garder un rythme de vie, des contacts sociaux, de continuer à prendre du plaisir dans des activités simples comme la cuisine ou le repas et d'être reconnues dans ce qu'elles ont fait puisque chaque personne est mise à l'honneur au fur et à mesure que les plats arrivent à table. La dimension collective du projet est importante, tout le monde cuisine et mange ensemble sur une grande table. Dans une enquête menée en 2018 par Les Petites Cantines, 78 %

des répondants déclarent avoir développé un sentiment d'appartenance à la communauté des Petites Cantines (Les Petites Cantines, 2019). Par ailleurs, 55 % des convives interrogés déclarent avoir mené des actions de lien social depuis leur adhésion aux Petites Cantines, que ce soit en organisant davantage de repas avec leur famille, en s'engageant dans une association ou encore en prenant l'initiative de rencontrer leurs voisins. Le projet permet ainsi aux convives réguliers de se réinsérer dans un tissu social plus large.

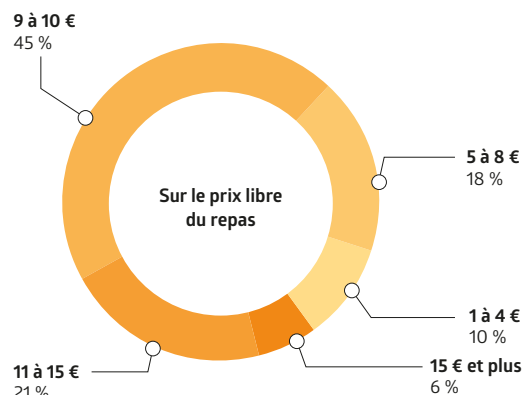
Elles ont aussi un rôle d'apprentissage pour cuisiner, manger sainement et vivre en collectivité. Il existe des règles strictes sur le respect interpersonnel, contre les discriminations, et un réel accompagnement de chaque convive pour qu'il ou elle s'implique dans la préparation du repas, le débarrassage et la vaisselle. La mixité sociale est également un élément clé du projet. Selon le lieu où est installée une Petite Cantine, la mixité sociale est plus ou moins assurée. Elle est en tout cas réelle concernant l'âge, le sexe et le niveau de vie. Il y a en revanche peu de personnes qui travaillent à plein temps, puisque les temps et format du repas tiennent difficilement sur une pause déjeuner d'une heure. Mais c'est aussi une caractéristique intéressante du projet : le midi, le lieu est majoritairement fréquenté par des personnes qui ne travaillent pas pour diverses raisons (marginalisées socialement, en reconversion professionnelle, au chômage, en *burn out*, retraitées, etc.) et qui sont souvent peu valorisées dans une société dans laquelle le travail prend une place centrale.

Néanmoins, selon que le repas ait lieu pour le déjeuner, le dîner ou le brunch dominical, ce ne sont pas forcément les mêmes profils qui viennent aux Petites Cantines. Pour schématiser, les familles viennent le week-end, les cadres le soir et les personnes n'ayant pas d'activité professionnelle le midi. C'est toutefois à nuancer car les maîtresses de maison essaient réellement d'encourager les personnes dites « inactives » à participer aux soirées à thème (qui permettent d'ailleurs de valoriser des origines ethniques particulières) et parce qu'il peut y avoir toutes les catégories sociales au sein des personnes ne travaillant pas.

L'équilibre financier et la disposition des convives à payer dans le cadre d'un projet social

La mixité sociale est à la fois un objectif et une contrainte fondamentale pour assurer la pérennité du modèle économique des Petites Cantines. Contrairement à d'autres associations du même type, comme Food2rue par exemple¹, Les Petites Cantines ne perçoivent quasiment pas de subventions publiques. C'est donc aux convives de financer l'association et ses « prestations » à travers le paiement du repas et d'une cotisation. Le repas est à prix libre afin de n'exclure personne et de créer de la solidarité entre ceux qui peuvent donner plus que le prix d'équilibre et ceux qui ne peuvent donner que quelques euros. Tous sont en tout cas informés du prix d'équilibre, 12,50 euros, et une affiche, collée près de la caisse, explique le mode de calcul. Les convives choisissent ensuite librement ce qu'ils peuvent et souhaitent donner (Figure 1).

FIGURE 1. POURCENTAGE DES CONVIVES PAYANT TEL OU TEL MONTANT POUR LE REPAS PRIS



(Source : d'après Les Petites Cantines, 2019)

Mais Les Petites Cantines ont des difficultés à trouver l'équilibre financièrement, pour plusieurs raisons. D'abord parce que beaucoup de convives n'ont pas les moyens de payer 12,50 euros, surtout

1. Food2rue est une association visant à promouvoir l'entrepreneuriat de femmes éloignées de l'emploi dans des métiers de l'alimentation à travers une coopérative d'activité au sein de laquelle elles cuisinent et commercialisent des produits durables qui sont ensuite commercialisés dans un restaurant et dans une épicerie.

lorsqu'ils y mangent souvent. Ensuite parce que ceux qui donnent plus que 12,50 euros ne sont pas suffisamment nombreux. Par ailleurs, le format des repas, pris dans une ambiance conviviale où tout le monde met la main à la pâte, tend à masquer la prestation de restauration et rend les personnes moins disposées à payer 12,50 euros pour ce qu'ils estiment être un repas « simple » auquel ils ont contribué en nature. Pourtant, les repas sont souvent très goûteux, composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, et il est presque toujours possible de se resservir (contrairement à un repas pris dans un restaurant). La sous-estimation du coût du repas est d'autant plus flagrante pour certaines soirées à thème, type pizza, burger ou raclette, à l'occasion desquelles beaucoup donnent 5 euros, en pensant que ce sont des plats peu onéreux, alors que les produits cuisinés sont souvent de très bonne qualité. Enfin, les volumes cuisinés (pour quarante personnes maximum) empêchent de réelles économies d'échelle, contrairement par exemple à celles réalisées par l'association Food2rue, qui peut servir jusqu'à deux cents personnes par repas. La question du prix est donc très épineuse et souvent l'occasion de moments de gêne pour les maîtresses de maison, qui doivent expliquer ce qu'est le prix d'équilibre, sans mettre la pression aux convives pour n'exclure aucune population et ne pas dénaturer le concept.

Par ailleurs, le format « associatif » tend à faire penser aux personnes qu'il s'agit de bénévolat de la part de la maîtresse de maison, alors que celle-ci est salariée. Certains convives peuvent ne pas se rendre compte que même s'ils ont aidé à cuisiner, ils ont été accompagnés pour le faire. Et cet accompagnement a un coût.

Si le travail associatif est en général un travail caché, c'est encore plus le cas aux Petites Cantines, du fait que ce sont très majoritairement des femmes qui sont maîtresses de maison ou en service civique. Les compétences déployées relèvent largement de caractéristiques considérées comme « typiquement féminines » (sens du relationnel, patience, douceur, polyvalence), et sont donc insuffisamment valorisées, car souvent considérées comme « naturelles ». La charge mentale et émotionnelle reposant sur elles tend à être sous-estimée, certains considérant même que leur travail est plutôt « sympathique » puisque consistant

« seulement » à cuisiner et manger en papotant. Au-delà du problème éthique que pose le fait de retomber dans une division du travail genrée et dévalorisée, c'est aussi un problème eu égard aux répercussions sur l'équilibre économique du projet. En effet, beaucoup de personnes donnent moins que le prix d'équilibre, ne se rendant pas compte de tout le travail fait dans l'ombre par les maîtresses de maison pour que tout se passe bien. Leur rôle consistant justement à ce que leur importance ne se voit pas, puisqu'il s'agit de fluidifier les échanges et de développer un fonctionnement en cuisine le plus horizontal possible.

Les Petites Cantines doivent ainsi utiliser diverses stratégies pour pouvoir s'autofinancer : soirées à thème pour attirer un public plus aisé ; privatisation du lieu pour des repas d'entreprises ou des cours de cuisine ; vente des restes sur Toogoodtogo ; etc. En ce qui concerne la cantine de Vaise, située dans un quartier moins animé, la moindre fréquentation vient aggraver la difficile équation financière.

LE MANGER DURABLE ET SES DIFFICULTÉS

Un approvisionnement parcellaire, chronophage et sous contrainte budgétaire

L'approvisionnement des Petites Cantines est à la charge de la maîtresse de maison, souveraine sur les produits utilisés et les modes d'achat privilégiés, même si la consigne générale est qu'il doit s'agir majoritairement de produits durables. Les Petites Cantines de Vaise et Perrache s'approvisionnent en légumes chez un maraîcher et avec les invendus de La Vie Claire (magasin bio), complétés par des produits achetés à Biocoop et dans un magasin de vrac. Pour les denrées vraiment très chères en bio, ou pour les courses de dernière minute, des achats sont également effectués dans une grande surface conventionnelle. L'approvisionnement est durable car majoritairement en bio, de saison, avec peu de produits animaux, très territorialisé au sein du quartier et du département, constitué majoritairement de produits bruts, avec peu d'emballages. Il n'y a pas de gaspillage (les restes sont donnés, réutilisés ou vendus sur Toogoodtogo) et très peu de déchets sont générés (les déchets végétaux sont compostés).

Mais cette approche durable, avec un budget très serré, représente un véritable casse-tête pour les maîtresses de maison qui doivent arbitrer entre différents critères de durabilité, le prix et la quantité des aliments, tout en faisant des économies d'échelle. Par ailleurs, la parcellisation de l'approvisionnement, du fait du grand nombre de points d'achat, est très chronophage en travail administratif et déplacements. Sans parler des normes d'hygiène, trop exigeantes pour qu'il soit possible de congeler les aliments, ce qui impose une gestion des stocks à flux tendu.

Apprendre à manger durable ?

Un autre objectif important est d'influencer les habitudes alimentaires des convives pour les amener à manger de manière plus durable et plus saine, y compris chez eux. La littérature sociologique sur les pratiques alimentaires tend à montrer qu'il est très difficile de changer ces habitudes à long terme et qu'elles ne sont pas seulement déterminées par la volonté individuelle (Lahlou, 2005), l'accessibilité financière des produits et le niveau d'information des consommateurs (ATD Quart monde, 2014). La manière de s'alimenter est aussi liée à des contraintes organisationnelles, à des habitudes, à des facteurs psychologiques et à des facteurs sociaux. Enfin, l'accompagnement de publics précaires vers une autre alimentation doit se faire sans les stigmatiser et sans les enfermer dans une relation de dépendance. Comment Les Petites Cantines naviguent-elles entre ces différentes contraintes ?

Si d'après l'étude d'impact réalisée en 2018, 71 % des répondants déclarent prendre plus de plaisir à manger depuis leur adhésion à l'association, et si 59 % déclarent avoir modifié leur consommation alimentaire (Les Petites Cantines, 2019), les réponses des convives sont souvent évasives en face-à-face sur ce sujet. Ils sont certes très satisfaits des plats servis, apprennent de nouvelles recettes, à cuisiner de saison et découvrent de nouveaux aliments. Mais finalement, peu les achètent et les cuisinent réellement de retour chez eux.

Il faut dire que Les Petites Cantines ont peu d'impact sur les contraintes organisationnelles des convives et ne sont pas là pour les accompagner dans une réflexion sur l'aménagement de leur temps et de leur lieu de vie. En revanche, les maîtresses de maison profitent de la dimension

collective du repas pour entamer des discussions sur le sujet et créer des convergences de groupe dès que le sujet de l'alimentation arrive sur la table, ce qui conduit progressivement à faire évoluer les normes et valeurs auxquelles chaque convive se réfère quant à l'alimentation. Par exemple, quand un convive propose un menu carné ou fait une réflexion sur la quantité de légumes mangée aux Petites Cantines, ou encore lorsqu'il s'interroge sur les protéines végétales, les maîtresses de maison lui répondent toujours avec beaucoup de bienveillance et de pédagogie.

L'équipe des Petites Cantines est elle-même assez ambivalente sur cet objectif de changement des habitudes alimentaires, très ambitieux, mais moins prioritaire que la dimension d'inclusion sociale, et donc difficilement atteignable. Tout d'abord, les maîtresses de maison ont conscience que certaines personnes pourraient ne pas venir aux Petites Cantines parce qu'on y mangerait trop de légumes, ou venir cuisiner mais ne pas manger, ou avoir peur de ne pas être rassasiées à la fin du repas. Certains plats ont d'ailleurs plus de succès que d'autres, et sont sans surprise des plats carnés ou moins équilibrés. Enfin, on peut aussi imaginer que ceux qui viennent régulièrement vont justement considérer qu'ils mangent équilibré grâce aux Petites Cantines et peuvent se permettre en rentrant chez eux de manger moins sainement.

Malgré tout, Les Petites Cantines sont une formidable opportunité de faire de la pédagogie sur l'alimentation durable (récupération d'invidus, achat de produits en vrac, locaux, bio, de saison et avec peu de produits carnés), sur les légumes d'hiver, sur les protéines végétales, etc., et donnent l'occasion d'autant de moments au cours desquels la préparation du repas est mutualisée pour consommer collectivement des produits durables. Ceux qui viennent très régulièrement depuis longtemps développent d'ailleurs souvent de nouveaux goûts alimentaires, à force de goûter plusieurs fois un produit, d'utiliser des épices, etc.

Un accompagnement généré au manger durable en collectif

Comme explicité précédemment, il y a beaucoup plus de maîtresses de maison que de maîtres de maison. Rien d'étonnant à ce que ce métier attire plus de femmes, étant donné la coloration générée des qualités et missions attendues : un travail

dans une association, avec une part d'accompagnement social et de *care*, lié à l'alimentation, et avec une composante environnementale.

La charge mentale et émotionnelle associée au poste de maîtresse de maison est donc très importante : faire en sorte que tout le monde se sente bien, réorienter les conversations pour inclure tout le monde ou éviter les sujets qui fâchent, être patiente avec les convives qui ont des difficultés à effectuer leur tâche dans la préparation du repas, répondre à de multiples sollicitations, gérer les stocks avec un budget serré, les tâches administratives et financières, etc. Bref, avoir les oreilles grandes ouvertes, les yeux qui regardent partout et toujours le sourire aux lèvres. Un rôle qui pourrait faire penser à celui d'une mère au foyer traditionnelle, mais sans droit à l'erreur puisqu'il y a un côté commercial et un grand objectif social. De 9 h 30 à 15 h, les maîtresses de maison doivent donc prendre sur elles (même si elles apprennent aussi à faire part de leur ressenti de manière bienveillante et que les convives ne sont jamais infantilisés) et finissent la journée de travail exténuées.

Par ailleurs, le fait que les maîtresses de maison et personnes employées en service civique soient souvent des jeunes femmes peut rendre le respect de règles encore plus compliqué, alors que celui-ci est nécessaire dans le partage des rôles et le rappel du cadre commun. Il peut être plus difficile pour elles de se faire respecter, de mettre une distance, d'éviter le comportement tactile de certains hommes, etc. Elles ont pour la plupart développé des techniques pour recadrer des convives qui les mettraient mal à l'aise dans leurs remarques ou comportements déplacés et sont très solidaires entre elles. Mais ces techniques et cette solidarité, qui s'apprennent par l'expérience et selon la sensibilité des unes et des autres, ne peuvent être garanties dans toutes Les Petites Cantines.

LES PROJETS D'ESSAIMAGE ET OBSTACLES AU CHANGEMENT D'ÉCHELLE

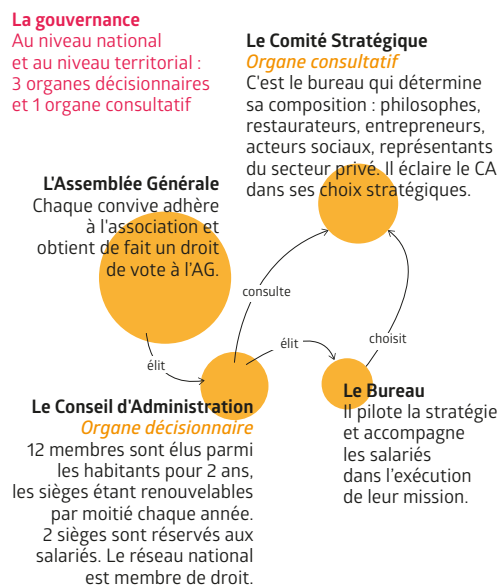
Vision et rôle du réseau national des Petites Cantines

Au-delà de chaque Petite Cantine indépendante, il existe un réseau national qui coordonne et accompagne leurs activités, au sein duquel travaillent notamment les fondateurs. Ce réseau

structure et renforce le fonctionnement des cantines existantes, contribue à leur rayonnement, fait du lien entre chacune d'elles, accompagne les projets d'essaimage sur tout le territoire et délivre des formations aux porteurs de projet qui souhaitent ouvrir une Petite Cantine dans leur ville : formations sur les questions administratives, financières, d'alimentation responsable, de ressources humaines, de relationnel, etc.

Le modèle économique du réseau national est différent de celui des Petites Cantines indépendantes, puisqu'il repose sur du mécénat et sur la facturation de prestations de services aux Petites Cantines qui se montent et sont accompagnées par le réseau. Par ailleurs, il n'y a pas réellement de relations de hiérarchie entre le réseau national et chaque Petite Cantine. Ces dernières disposent d'une forte autonomie, tant qu'elles respectent les grands principes généraux qui font l'ADN de l'association. La gouvernance de l'association est partagée (Figure 2) entre des organes décisionnaires (l'assemblée générale, le conseil d'administration et le bureau) et un organe consultatif (le comité stratégique, composé de personnes de la société civile).

FIGURE 2. LA GOUVERNANCE DES PETITES CANTINES



(Source : d'après Les Petites Cantines, 2019)

Le dispositif d'essaimage

Après une première ouverture en 2016 à Vaise, Les Petites Cantines ont rapidement essaimé dans Lyon et dans toute la France. L'essaimage vient d'initiatives individuelles, et non du réseau, qui n'impulse rien mais accompagne chaque groupe de porteurs de projet préalablement sélectionnés. Concrètement, le réseau des Petites Cantines organise chaque mois une formation de plusieurs jours durant lesquels l'« ADN » des Petites Cantines, son modèle économique et la posture des maîtres et maîtresses de maison sont décortiqués. Puis une journée d'immersion dans une Petite Cantine et une journée de débriefing sont organisées. L'objectif est de donner des outils à des porteurs de projet qui voudraient ouvrir leur propre cantine, ou même d'inspirer des personnes dans leurs projets en lien avec l'alimentation ou le lien social.

La deuxième étape consiste à monter une équipe de trois-quatre porteurs de projet dans une ville pour ouvrir une Petite Cantine et à remplir une fiche projet (qui ressemble à un appel à projets) qui permettra de juger du sérieux et de la maturité de leur démarche, en prenant en compte le modèle économique proposé, mais aussi des aspects sociaux (le projet doit notamment identifier et répondre à un besoin social dans le quartier). Enfin, la dernière étape est de trouver un local et environ 100 000 euros de budget afin de lancer le projet (coûts liés surtout aux travaux nécessaires pour équiper un local d'une cuisine aux normes), dont la somme de 15 000 euros pour payer l'accompagnement du réseau national. Pour trouver cet argent, ils sont là aussi accompagnés par le réseau et peuvent être financés par du mécénat privé, notamment des entreprises du quartier d'implantation, du *crowdfunding* ou des petites subventions publiques venant notamment de leur ville.

Difficultés rencontrées et obstacles au changement d'échelle

Les Petites Cantines essaient assez rapidement sur tout le territoire. On peut néanmoins souligner quelques difficultés actuelles rencontrées par l'association ainsi que des obstacles à un changement d'échelle plus massif, du moins si celui-ci cherche bien à respecter les objectifs initiaux du projet.

La première difficulté rencontrée actuellement tient à l'objectif affiché d'être une « cantine de

quartier ». En réalité, peu de convives, en particulier réguliers, viennent réellement du quartier dans lequel est implantée la Petite Cantine. Il y a deux raisons à cela. Tout d'abord, celle-ci doit être implantée dans un quartier animé et bien desservi par les transports en commun pour fonctionner, et il peut être difficile pour des personnes ne faisant que « passer » dans la rue de faire la démarche de rentrer dans la cuisine, dans laquelle trône une atmosphère certes conviviale, mais aussi intime. Ensuite, ce n'est pas nécessairement dans ce type de quartiers – même s'ils sont choisis pour leur mixité sociale – que la précarité relationnelle est la plus forte. Il y a donc une vraie tension entre la nécessité d'être visible et donc très fréquentée, et la nécessité d'attirer des publics isolés. Les publics qui, dans les faits, viennent à la cantine, habitent alors rarement le quartier.

Une autre difficulté tient à l'aspect logistique et financier. Il faut trouver un local dans lequel les travaux pour avoir une cuisine aux normes ne soient pas trop onéreux, et qui dispose d'un espace grand et chaleureux dans lequel manger. Surtout, le coût pour démarrer le projet est estimé à 100 000 euros, il y a donc une recherche importante de financements (privés et publics) à faire. Et rappelons ici que le modèle économique est encore fragile, avec un consentement à payer par les convives qui se situe en-dessous du prix d'équilibre.

Enfin, les Petites Cantines étant autonomes, il faut trouver des porteurs de projet et des maîtres ou maîtresses de maison très motivés et très compétents. Les porteurs de projet doivent accepter de s'impliquer bénévolement pendant au moins un an, le temps que le projet se lance et doivent être capables d'assurer différentes missions (administratives, recherche de financement, management, etc.). Le fait que les porteurs de projet doivent, en théorie, venir tous du même quartier, complique encore la lourde tâche de trouver ces personnes compétentes et motivées. Et pour les emplois de maîtres ou maîtresses de maison (qui sont souvent occupés par les porteurs de projet initiaux), il s'agit comme on l'a vu de trouver la perle rare, qui saura être très polyvalente, douée de réelles compétences relationnelles et qui accepte un faible salaire. Le nombre de personnes correspondant à ces critères est certainement très réduit dans chaque région.

CONCLUSION

Les Petites Cantines remplissent bien leur objectif social, tant elles constituent un lieu de socialisation précieux pour beaucoup de personnes isolées, et de par la grande mixité sociale qui y règne. Le pari d'inclure toutes les catégories sociales dans une activité commune – et hautement sociale comme la cuisine – fonctionne, grâce à des méthodes très efficaces de gestion du collectif et de valorisation des individualités. Cet objectif peut être en tension avec un objectif environnemental, qui peut paraître à première vue plus élitiste, mais l'approche qui en est faite, en posant dès le départ le cadre de repas durables comme préalable à la composition des menus, et en accompagnant chacun dans sa réflexion sur le sujet, permet de concilier les deux. L'atteinte de ces deux objectifs, au vu d'une contrainte financière assez serrée, dépend grandement du rôle majeur tenu par les maîtresses et maîtres de maison, même si la charge mentale qui pèse sur ce métier majoritairement féminin est à souligner pour résoudre cette équation à trois variables.

Une manière de consolider le modèle économique des Petites Cantines, dont on a vu qu'il était fragile du fait d'une trop faible disposition des convives à payer 12,50 euros, pourrait être de cuisiner un plus grand volume (en faisant davantage d'efforts sur la communication par exemple), de chercher davantage de subventions, de demander des locaux publics et/ou de chercher encore davantage à attirer des publics plus aisés. Une autre piste pourrait aussi être de mieux communiquer sur le travail salarial réalisé justifiant le montant du prix d'équilibre, même si cela s'avère difficile sans faire pression sur les convives, ayant parfois très peu de moyens.

En tout état de cause, cette question du consentement à payer, outre les réelles difficultés financières de certains convives, rejoint des réflexions plus larges déjà existantes sur le statut du travail associatif, sur la valorisation du travail des femmes et sur la valeur monétaire que l'on donne à des produits alimentaires de qualité. Dans ce même esprit, la question des modalités de l'accompagnement social à la transition alimentaire, si important pour réaliser une transition écologique ambitieuse, se pose fortement.

BIBLIOGRAPHIE

ATD QUART MONDE, 2014. Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti des personnes en situation de précarité. *Revue Quart Monde*, 25.

LAHLOU S., 2005. Peut-on changer les comportements alimentaires ? *Cahiers de nutrition et de diététique*, 40, 2, 91-96.

LES PETITES CANTINES, 2019. Rapport d'activité 2018. Lyon : 28 p.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

ATGER A., maîtresse de maison aux Petites Cantines de Perrache, entretien le 19/02/2020 à Lyon.

CHARLET G., convive régulier des Petites Cantines de Vaise, entretien téléphonique le 04/03/2020.

DE TOYTOT HENRI B., maîtresse de maison aux Petites Cantines de Vaise, entretien le 18/02/2020 à Lyon.

FLAJOLET E., responsable des communautés du réseau des Petites Cantines, entretien le 19/02/2020 à Lyon.

HUVENNE M., maîtresse de maison aux Petites Cantines de Perrache, entretien le 21/02/2020 à Lyon.

MARTINEZ M., salariée à Food2rue, entretien téléphonique le 18/04/2020.

TILEN M., en service civique aux Petites Cantines de Perrache, entretien téléphonique le 03/03/2020.

Un paysage comestible à Lille-Hellemmes : vivre et manger son quartier

MARIANE STEEN

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : AGRICULTURE URBAINE, QUARTIERS PRIORITAIRES, LIEN SOCIAL, PARTICIPATION CITOYENNE

L'Épine est un quartier exceptionnellement vert avec un paysage de grande qualité. Ancienne cité de cheminots construite dans les années 1970, il abrite aujourd'hui une mixité sociale et culturelle mais souffre de son isolement, d'une mauvaise image et de difficultés socioéconomiques. Dans le cadre de la politique de la ville, le centre communal d'action sociale (CCAS) a pensé à l'agriculture urbaine comme levier pour améliorer la qualité de vie des habitants et l'attractivité du quartier, favoriser le lien social, produire une source d'alimentation saine et stimuler une microéconomie. Le CCAS a choisi les Saprophytes, collectif d'architectes et urbanistes, pour construire et mener un projet de transformation du quartier en cité-jardin comestible, reconnectant habitants, visiteurs et nature. Exemple type d'approche descendante, ce projet n'émane pas des habitants mais leur participation active est visée par les initiateurs. Or, c'est à l'heure actuelle la principale difficulté à laquelle se confrontent les animateurs.

Le quartier comestible imaginé par ces acteurs extérieurs peut-il devenir un support pour le développement social local du territoire, pérenne et approprié par ses habitants ?

UNE CITÉ-JARDIN EN LISIÈRE D'HELLEMES À DÉSENCLAVER : LES POUVOIRS PUBLICS S'ENGAGENT POUR LE QUARTIER

Un quartier résidentiel mixte parsemé de vert...

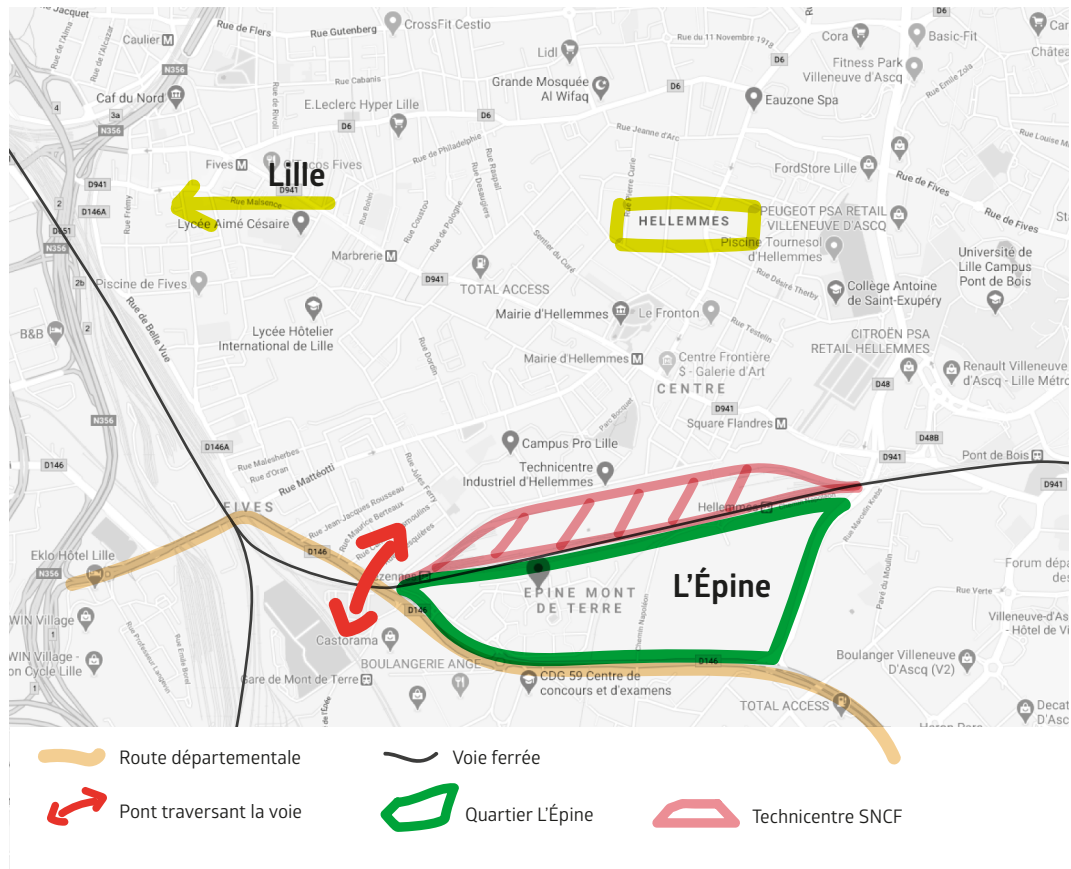
La cité-jardin de l'Épine, présentée sur la figure 1, est un quartier d'habitat mixte, majoritairement social.

FIGURE 1. SCHÉMA DU QUARTIER L'ÉPINE : HABITAT, AMÉNAGEMENT ET ESPACES VERTS



(Source : les Saprophytes (carte), annotations de l'auteure)

Au centre, on retrouve des immeubles avec notamment de grands appartements pour des familles. Leur construction a amené une vague d'arrivants dans la cité de cheminots, issus de l'immigration et d'origine maghrébine pour beaucoup. Le quartier est parcouru par des chemins piétons bordés de haies et il est parsemé de placettes vertes et d'arbres. Un système d'impasses mène aux maisons de brique possédant des jardins individuels. Certaines sont privées et d'autres sont des logements sociaux gérés par le même bailleur que les immeubles, ICF. Les maisons privées sont habitées par des anciens cheminots ou par des habitants arrivés plus tard. Ce quartier de mille cinq cents habitants abrite donc une population multiculturelle, d'âges divers et arrivée à différentes époques.

FIGURE 2. LA SITUATION DE L'ÉPINE À HELLEMES : UN QUARTIER ENCLAVÉ

(Source : Google maps, annotations de l'auteure)

... qui souffre d'isolement géographique et social

Situé en lisière d'Hellemmes (Figure 2), ville de la périphérie directe de Lille, l'accessibilité du quartier est limitée par sa localisation derrière la voie ferrée. Il souffre par ailleurs d'une mauvaise image qui s'est dégradée depuis les années 1990 et de difficultés sociales et économiques. Des problèmes de délinquance et de cambriolages entre autres, ont favorisé l'installation d'un climat de méfiance. Le taux de personnes sans emploi est élevé et il n'y a ni commerce ni institution dans le quartier, à l'exception d'une école maternelle. Ainsi, ce territoire enclavé est aujourd'hui très peu attractif.

Les pouvoirs publics agissent pour revaloriser ce quartier prioritaire

Dans le cadre du contrat de ville, la mairie repense ses actions pour le quartier, ainsi que le rôle du bailleur, des associations du quartier et d'autres acteurs y intervenant. C'est tout un aménagement du quartier qui est en cours. Il s'agit alors, comme l'indiquent les Saprophytes, « d'une véritable opportunité pour monter un projet de territoire cohérent, touchant les différents aspects de la vie du quartier : l'économie, les transports, les loisirs, la santé, l'école, l'environnement, l'entraide, la sociabilité, etc.¹ ». Un nouveau groupe

1. www.les-saprophytes.org/project/lepine-quartier-comestible/

scolaire maternelle et primaire est en construction et constitue un levier fort pour faire venir des personnes d'autres quartiers, améliorer le cadre de vie et l'image de l'Épine. Compte tenu du potentiel vert du quartier, le CCAS souhaite aussi accorder une place prépondérante à la nature dans son projet d'aménagement et imagine le développement d'une agriculture urbaine.

LA CONCEPTION D'UN PAYSAGE COMESTIBLE : AU-DELÀ DU JARDIN PARTAGÉ, L'AGRICULTURE URBAINE COMME LEVIER DE COHÉSION SOCIALE ET DE DÉSENCLAVEMENT

Les jardins partagés dans les projets « Politique de la Ville », à Hellemmes et ailleurs

Le CCAS d'Hellemmes s'engage depuis quelques années dans des projets d'agriculture urbaine citoyenne dans divers quartiers, prenant souvent la forme de jardins partagés. Les jardins partagés sont souvent associés à de nombreuses vertus sociales et environnementales. C'est assez naturellement alors que certaines communes choisissent, dans le cadre de leurs projets « Politique de la Ville », de développer des jardins partagés dans des quartiers prioritaires. Mais qu'en est-il des impacts réels ?

Le commissariat général à l'égalité des territoires (CGET) publie en 2014 une étude exploratoire sur l'impact des jardins partagés sur la cohésion sociale (Bureau Plein Sens, 2015). Elle se base sur les exemples de jardins en quartiers prioritaires dans huit villes françaises et détaille un ensemble d'impacts constatés, positifs comme négatifs, de l'échelle individuelle à l'échelle du quartier et à celle de la ville, en passant par l'échelle du groupe. Il en ressort que « *l'impact des jardins partagés sur la "cohésion sociale" n'est ni simple ni univoque* ». Le jardin est en effet souvent un bon levier pour aider les personnes isolées à retrouver une sociabilisation, il favorise chez les jardiniers un sentiment d'épanouissement personnel et crée un lieu esthétique et agréable propice à l'organisation d'activités dans le quartier. Cependant, la dimension collective et l'obtention de la cohésion sociale dépendent beaucoup de la conception et de l'accompagnement du projet. L'animation joue, comme nous le verrons plus tard, un rôle fondamental !

À l'Épine, bientôt quatre années de projet et une diversité d'acteurs impliqués

En 2016, le CCAS invite les Saprophytes à réaliser une étude prospective pour la valorisation du quartier par un projet d'agriculture urbaine. À cette époque, l'association ma Na.é et le centre d'insertion des bois blancs (CIBB) finalisent la création du jardin partagé au centre du quartier. Les Saprophytes réalisent un diagnostic paysager et étudient les dynamiques sociales à l'œuvre. Ils distribuent aux habitants un questionnaire et organisent des temps de travail réunissant les différents acteurs engagés dans le quartier : quelques habitants jardiniers, l'association ma Na.é, des élus et les services techniques de la ville. De ces temps de travail ressortent plusieurs pistes, dont celle d'un paysage comestible décrit par les Saprophytes comme « *un grand verger qui occupe la globalité du quartier avec un parcours de cueillette publique qui accueille non seulement les gens du quartier mais aussi plein de gens d'ailleurs* » (Bonnet, 2020). Ce projet est retenu par le CCAS, et un comité de pilotage incluant les différents acteurs du projet se forme (Tableau 1). Aucune de ces structures n'est basée directement sur le quartier. La mise en œuvre concrète démarre en 2018. Les financements dispensés dans le cadre de la politique de la ville sont d'une durée de quatre ans, jusqu'en 2021, avec un budget d'environ 35 000 € par an, provenant de la ville et de la Région.

TABLEAU 1. ACTEURS DU PROJET, HORS HABITANTS

Structure	Rôle dans le projet
CCAS. Centre communal d'action sociale d'Hellemmes	Commanditaire et coordination du comité de pilotage
Les Saprophytes. Collectif d'architectes et urbanistes menant des projets d'aménagement sur la métropole lilloise et ailleurs, avec une expérience dans les projets liés à la production alimentaire	Portage du projet de paysage comestible : plantation des arbres, installation des bacs de culture, mobilisation des habitants et animation
CIBB. Centre d'insertion des bois blancs, intervenant sur des projets de jardin partagé dans différents quartiers autour de Lille	Mobilisation des habitants, animation et entretien du jardin partagé
ma Na.é. Association « ma nature éveillée » portant des projets autour de la nature, de la biodiversité et de l'agriculture urbaine	Création du jardin partagé puis mobilisation des habitants et animation 2016-2018. Sortie du projet en 2019.

(Source : auteure)

Du comestible dans tout le quartier et des plantations adaptées aux contraintes du territoire : une production intéressante en prévision

Le paysage comestible crée un parcours de cueillette et une continuité entre les espaces du quartier pour toucher l'ensemble des habitants. Sa philosophie générale est l'ouverture, le libre accès et le partage, afin de favoriser au maximum les liens sociaux.

Une centaine d'arbres et arbustes fruitiers ont été plantés entre fin 2018 et début 2020, s'ajoutant à ceux pré-existants et répartis sur l'ensemble du quartier. Pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, châtaigniers, framboisiers de différentes variétés et bien d'autres espèces adaptées au climat local promettent une production non négligeable de fruits tout au long de l'année !

FIGURE 3. « LA CLÉ DES ÉPINOIS » EST LE JARDIN PARTAGÉ DU QUARTIER



(Source : auteure)

FIGURE 4. UNE CENTAINE D'ARBRES FRUITIERS ONT ÉTÉ PLANTÉS DANS LE QUARTIER



(Source : auteure)

La création d'un verger disséminé dans le quartier est une solution qui répond aux spécificités physiques de ce dernier, alors que les espaces morcelés et les sols pollués dans certaines zones limiteraient par exemple le développement du maraîchage. De plus, les fruitiers permettent de toucher plus de personnes tout en leur

demandant un investissement moindre qu'un potager. Les arbres permettraient alors de faciliter la mobilisation des habitants et d'inscrire le projet dans la durée.

Le jardin partagé (Figure 3) et le verger (Figure 4) au cœur du projet sont complétés par quelques bacs de culture, comme sur une placette au milieu d'un groupe de maisons (Figure 5). Des bacs de plantes aromatiques (Figure 6) sont aussi installés au pied des immeubles, facilitant un premier contact avec le jardinage, remplissant une fonction esthétique et favorisant toujours la continuité des espaces. Et bien sûr, le quartier est équipé de composteurs (Figure 7).

FIGURE 5. PLUSIEURS « JARDINS DE POCHE »



(Source : auteure)

FIGURE 6. DES BACS AU PIED DES IMMEUBLES



(Source : auteure)

FIGURE 7. DES COMPOSTEURS

(Source : auteure)

Géré en suivant les principes de la permaculture, cet ensemble est pensé comme support à la cohésion sociale et à la sensibilisation aux questions environnementales. Les porteurs du projet envisagent pour la suite l'installation d'équipements, tels qu'une presse pour transformer les fruits et légumes : jus, confitures, etc.

Une dimension événementielle importante

Les Saprophytes et le CIBB organisent de nombreux ateliers et événements festifs, visant l'ensemble des habitants et souvent particulièrement les enfants. Le projet du groupe scolaire en construction comprend une petite parcelle dédiée à l'expérimentation, pour les élèves mais aussi pour des associations et autres groupes d'habitants en dehors des heures d'école. L'objectif est de mobiliser au maximum les habitants durant les premières années du projet alors qu'il bénéficie des financements dispensés dans le cadre de la politique de la ville. Ce volet de mobilisation constitue la première phase du projet, l'ambition de la municipalité étant par la suite de développer une dimension économique et l'ouverture du quartier.

Un projet apprécié mais des premiers résultats timides

Malgré une bonne perception globale, le respect des installations et quelques habitants jardiniers, la participation au projet en général est faible, voire en déclin depuis un an. Les habitants semblent apprécier le paysage créé, l'espace convivial du jardin partagé (disposant d'une grande table et d'un barbecue) et les

arbres fruitiers devant chez eux, mais aucun n'a participé au chantier de plantation d'arbres fin 2019 et très peu à l'événement d'inauguration se déroulant pourtant un samedi. Trop tôt pour voir les résultats ? Les arbres tout juste plantés ne produiront pas de fruits avant quelques années. Pour les porteurs du projet, ces fruits deviendront un support d'échanges et permettront de rassembler plus facilement les habitants autour de projets collectifs. Par ailleurs, même si la participation concrète des habitants est faible à ce jour, il ne faut pas oublier l'importance de l'attention que Maya Leclercq, socioanthropologue lilloise souligne : l'existence même de ce type de projet montre aux habitants que le quartier n'est pas « oublié » par les pouvoirs publics (Leclercq, 2020). La multiplication d'initiatives dans le temps peut alors renforcer la confiance des habitants puis la volonté de s'impliquer dans les projets.

L'étude en amont et les premiers retours d'expérience du jardin partagé ont permis aux Saprophytes de construire un plan cohérent pour ce quartier comestible. Le potentiel de production alimentaire est prometteur. Mais à l'épreuve de la réalité, les résultats sont limités au vu des attentes élevées des commanditaires. Dans le cadre des financements à durée limitée dédiés aux projets « Politique de la Ville », comment les animateurs peuvent-ils œuvrer pour renforcer la mobilisation des habitants et leur permettre de s'approprier durablement ce projet de quartier ?

LE DÉFI DE LA PARTICIPATION CITOYENNE : UN RÔLE MOTEUR DES ANIMATEURS ET DES ACTIONS COMPLÉMENTAIRES À ENVISAGER

Un projet à contre-courant des classiques jardins partagés portés par les citoyens

Plusieurs communes utilisent les jardins partagés comme leviers d'action dans les quartiers prioritaires, mais le plus souvent les jardins partagés naissent d'une volonté citoyenne. C'est un processus qui peut prendre quelques mois à quelques années, durant lesquels les personnes intéressées se regroupent, s'organisent, se structurent souvent en association et obtiennent ou non le soutien des pouvoirs publics. Le groupe de jardiniers définit ensemble ses règles pour le jardin : parcelles individuelles ou « tout partagé »,

fréquence des réunions, règles d'adhésion, organisation de temps forts, etc. La première année est souvent cruciale pour savoir si la mobilisation est durable. La création d'un jardin partagé sert parfois à protéger un espace vert et la biodiversité contre l'urbanisation et peut alors se positionner en opposition aux projets d'aménagements urbains de la mairie. C'est le cas par exemple à Dijon dans le quartier des Lentillères, où a été créé dans l'urgence le potager Pot'Col'Le il y a dix ans pour empêcher la construction d'un nouveau quartier (Tierra y Libertad, 2020). Unis par un objectif fort et face à un « ennemi commun », les jardiniers ont impulsé une dynamique puissante et durable. Aujourd'hui le « quartier libre » est composé de plusieurs espaces à vocation productive, pédagogique et festive.

À l'Épine, l'initiative vient des décideurs, avec l'intention louable d'améliorer le cadre de vie du quartier et de renforcer la cohésion sociale. Mais sans noyau dur d'habitants motivés au départ et dans un quartier où la méfiance peut être un frein, les porteurs de projet doivent déployer d'importants efforts de mobilisation pour faire vivre le projet et impliquer les habitants.

L'importance de l'accompagnement et de l'animation pour permettre la participation citoyenne

Le travail de mobilisation et son maintien dans le temps sont coûteux en énergie, en temps et en moyens. C'est particulièrement vrai dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville (QPV) comme le souligne le CGET dans une note rédigée suite à l'étude précédemment mentionnée sur les jardins partagés (Bonnet-Galzy, 2016) : « *Inscrire dans la durée ces lieux d'intégration collective est une entreprise plus difficile dans les quartiers d'habitat social et requiert un accompagnement soutenu et continu.* » Parmi les causes de ces difficultés, on note un « *investissement variable, et souvent irrégulier, des participants, une diversité des engagements, un effet de club, des conflits internes au sein du collectif* », renforcés dans le contexte socioculturel des QPV. L'animation et l'accompagnement du projet sont alors fondamentaux et les animateurs « *portent l'ambition politique du jardin* ».

Le cas de l'Épine ne dément pas ce schéma. Les animateurs de ma Na.é au départ puis le CIBB et les Saprophytes multiplient les techniques de

communication et de mobilisation : porte-à-porte, appels et sms, affichage dans le quartier, présence à la sortie de l'école, page facebook (Les Saprophytes et ma Na.é, 2020) événements festifs, ateliers pratiques, activités avec les enfants, rendez-vous jardinage et formations. Ce travail s'additionne à celui de l'entretien des plantations et installations. Dans un objectif d'autonomisation, des habitants volontaires sont nommés responsables, par exemple pour le compost. Malgré tout, le nombre de personnes mobilisées est toujours très faible et l'implication des volontaires semble tendre à baisser lorsque l'accompagnement diminue. Le CCAS reconnaît d'ailleurs que « *si demain l'ensemble de ces acteurs se retiraient, le projet ne pourrait pas continuer* » (Mignot, 2020).

Des efforts considérables, qui ne portent pas leurs fruits autant qu'espéré

Les Saprophytes identifient aujourd'hui plusieurs freins et cherchent des pistes d'amélioration pour optimiser l'effort tant humain que financier. D'abord, il n'y a pas de structure engagée dans le projet présente de manière permanente dans le quartier. Jusqu'à présent, plusieurs personnes se sont succédé pour l'animation du projet, souvent seules et avec un temps de présence limité dans le quartier, ce qui peut rendre le travail plus difficile, voire décourageant. De plus, ces animateurs ne sont pas toujours au courant des conflits entre habitants ou autres dynamiques sociales qui peuvent affecter le projet. Il serait bénéfique d'identifier une ou plusieurs personnes référentes en charge de l'animation du projet dans la durée, avec une présence renforcée, afin que puisse se tisser un lien de confiance avec les habitants. Pour aller dans ce sens, les Saprophytes et le CIBB mutualisent en 2020 leurs moyens pour embaucher une personne salariée et programmer un calendrier d'activités hebdomadaires. Ensuite, il n'y a pas de lieu permettant de centraliser des informations dans le quartier, ce qui constitue une limite pour ce projet comme pour d'autres.

Un parallèle peut être fait ici avec la méthodologie appliquée par la Scop SaluTerre (Vélaines), qui travaille sur des projets similaires. Appelé par des collectivités ou des bailleurs pour des projets d'agriculture urbaine, le bureau d'études procède en plusieurs étapes semblables à celles adoptées par les Saprophytes pour la mobilisation et la co-construction (Chraïbi, 2020). Il est

intéressant de soulever quelques points spécifiques. Du point de vue de SaluTerre, le projet ne peut être lancé que si un groupe motivé d'habitants (pas seulement plusieurs habitants isolés) se manifeste lors des réunions de concertation. Surtout, des ateliers jardinage sont organisés pour que les habitants concernés puissent vérifier que l'idée leur plaît et mieux imaginer ce qu'ils veulent mettre en place et la façon dont ils souhaitent s'organiser, etc. Puis au moment de la réalisation, les chantiers ne peuvent avoir lieu sans les habitants. Enfin, SaluTerre accompagne la construction d'une association afin de tendre vers l'autonomisation d'un collectif. Ces points de contrôle permettent de vérifier que des habitants vont réellement s'impliquer dans un projet qui répond à leurs envies et besoins, et poussent les motivés à s'organiser rapidement. Les Saprophytes avancent quant à eux qu'il n'est pas toujours nécessaire de se structurer de manière juridique (association) pour agir collectivement. Quoi qu'il en soit, l'absence d'un réel noyau avec un nombre suffisant de personnes motivées au moment de la conception et la participation quasiment nulle des habitants lors des chantiers de plantation rendent difficile l'établissement d'un modèle de gestion adapté. Le problème se pose en particulier au jardin partagé qui a été conçu initialement de manière entièrement collective alors que certains habitants souhaiteraient des parcelles individuelles. Les animateurs repensent alors l'organisation du jardin.

Si des pistes d'amélioration sont identifiées à l'échelle du projet, il apparaît que la commune et ses partenaires doivent repenser plus en profondeur leur approche et leurs actions sur le territoire pour favoriser la mobilisation des habitants dans les projets du quartier et atteindre leurs objectifs de cohésion sociale et de désenclavement.

Un projet en adéquation avec les besoins des citoyens pouvant tendre vers une autonomisation ?

Les premiers résultats, et en particulier la participation très faible au dernier événement festif, amènent les Saprophytes à se questionner sur la pertinence du projet et sa capacité à répondre aux besoins des habitants. Concernant le processus même de construction du projet, l'implication des habitants est souhaitée par les décideurs, mais sa mise en œuvre concrète permet-elle réellement

la co-construction ? Pour Maya Leclercq, afin que cette co-construction soit effective, il est important de prendre en compte le compromis existant entre l'injonction des collectivités à la participation et la réalité des habitants avec leurs priorités, leurs besoins et leur disponibilité autant physique (emploi du temps) que psychologique (volonté de s'engager) (Leclercq et Bonnet, 2020). Pour comprendre cette réalité, il faut créer un lien humain durable entre les personnes qui portent le projet et les habitants.

La méthodologie employée par les Saprophytes lors des temps de concertation permettait à l'ensemble des acteurs et donc aux habitants de s'exprimer pour valider collectivement les objectifs du projet puis réfléchir à différents scénarios. Cependant, le nombre d'habitants participant n'était peut-être pas suffisant, et le sujet de l'agriculture urbaine était bien imposé comme base de cette réflexion. Il était alors difficile d'évaluer la motivation des habitants pour concrétiser les propositions faites.

Selon les Saprophytes, d'autres actions prioritaires pourraient en réalité être nécessaires avant que le paysage comestible ne puisse révéler son potentiel. Les habitants interrogés dans le cadre de cette étude ont indiqué ce qui leur manque : un lieu de vie permettant de se réunir et de monter des projets ensemble ; des activités pour les jeunes ; et des actions capables de recréer du lien social et de la confiance entre habitants. Les Saprophytes poussent alors au sein du comité de pilotage pour l'implantation d'un centre social, par exemple, afin de créer une « centralité humaine et physique » dans le quartier. Le groupe scolaire en construction pourra également jouer un rôle déterminant dans la vie de l'Épine et offrir des locaux utilisables par les associations ou autres groupes porteurs de projet.

Le CCAS envisage le paysage comestible comme un « fil rouge » pour les projets liés à la cohésion sociale et à la valorisation du quartier. Or les premiers résultats du projet montrent que ce fil rouge pourrait lui-même bénéficier d'une accroche avec l'installation d'une structure locale et le renforcement de l'action sociale sur le territoire.

L'ÉPINE EN 2030, QUEL AVENIR POUR LE QUARTIER COMESTIBLE ? LES ACTEURS ENVISAGENT LA PÉRENNISATION DU PROJET

Vers le développement d'une microéconomie de quartier

Si dans un futur proche les habitants se mobilisent autour du paysage comestible et se l'approprient, ils pourront construire avec les autres acteurs un projet qui s'inscrit dans la durée et change réellement l'image du quartier. Le champ des possibles est très vaste, à construire conjointement selon les volontés exprimées et l'implication des différents acteurs.

Les porteurs de projet imaginent aujourd'hui quelques pistes d'évolution et souhaitent mettre en place des dispositifs pour éviter que le projet ne meure une fois les animateurs partis. Le CCAS souhaite que se développe une agriculture urbaine assez productive pour créer une microéconomie solidaire, imaginant par exemple la création d'une cantine solidaire employant des personnes en insertion. La mise en œuvre d'un tel projet nécessiterait d'autres sources de financements et le CCAS envisage notamment un appel potentiel aux dispositifs du conseil régional. Les Saprophytes imaginent quant à eux de manière plus générale le paysage comestible comme support d'échanges pour le développement d'une économie de quartier qui ne soit pas forcément marchande et support d'activités et événements, contribuant à attirer des personnes extérieures à l'Épine et à améliorer le cadre de vie du quartier. Ils souhaitent renforcer la dimension événementielle durant la dernière année du projet bénéficiant des financements dispensés dans le cadre de la politique de la ville pour initier des temps forts liés aux périodes de récolte, qui pourront être repris par la suite. Le CCAS cherche aussi à créer du lien entre les différents projets d'agriculture urbaine à Hellemmes afin de renforcer ces dynamiques et favoriser les mobilités entre quartiers. Un travail devra également être mené sur l'accessibilité physique du quartier pour atteindre ces objectifs.

Une influence bénéfique à prévoir sur les comportements alimentaires ?

Il y a très peu de commerces alimentaires à proximité du quartier et plusieurs foyers ont un budget limité. On peut alors imaginer que la production

du paysage comestible aura une influence sur les habitudes alimentaires des habitants en boostant la consommation de fruits surtout.

Cette influence a-t-elle été démontrée dans d'autres projets similaires ? Marion Tharrey, doctorante à l'institut Agro, mène dans le cadre de sa thèse une étude à Montpellier concernant l'influence des jardins partagés sur les changements de comportement des jardiniers un an après leur entrée au jardin (Tharrey, 2020). Si l'étude du panier alimentaire ou les boîtiers relevant l'activité physique ne révèlent pas de différence significative avec l'avant jardin partagé, des enquêtes qualitatives menées par un institut partenaire sur d'autres terrains montrent un réel changement d'état d'esprit : les jardiniers affirment ressentir un bien-être supérieur et percevoir différemment leur alimentation. Il semblerait alors que le fait de jardiner des aliments comestibles ait bien un impact positif sur les comportements alimentaires, même si ces changements nécessitent un temps de transition. Ces résultats sont encourageants pour l'expérience du paysage comestible, d'autant plus que la production de fruits par les arbres pourra bénéficier à des habitants non jardiniers également, et même dans le cas où la participation à la dynamique générale resterait faible.

CONCLUSION

Ce projet d'un paysage comestible à l'échelle du quartier est révélateur du croisement entre les désirs de la municipalité et ceux des habitants. Si l'intérêt pour le projet semble bien exister et sa conception adaptée aux spécificités du quartier, les retours des habitants et des animateurs laissent entendre que d'autres actions sont prioritaires à l'Épine, par exemple l'implantation d'une structure locale : un lieu d'information, d'expression et de rassemblement. Ces actions pourraient alors être complémentaires pour transformer l'Épine en facilitant une réelle co-construction pour l'avenir du quartier ! Il sera en tout cas nécessaire que les habitants deviennent véritablement acteurs et s'organisent collectivement pour que le paysage comestible puisse révéler son potentiel dans la durée et devenir le support d'un développement social et de « *microtests de résilience alimentaire des territoires* » comme l'expriment les Saprophytes (Bonnet, 2020).

BIBLIOGRAPHIE

BUREAU PLEIN SENS, 2015. Étude exploratoire de l'impact des jardins partagés sur la « cohésion sociale ». Acsé et CGET, 25 p.

BONNET-GALZY M.C., 2016. Les jardins partagés pour dynamiser les quartiers et les territoires. En bref 18, CGET, 4 p.

LES SAPROPHYTES, MA NA.É, 2020. *L'Épine, quartier comestible*. Page facebook. Disponible sur Internet : www.facebook.com/SaprophytesMaNae/ [consulté le 02/04/2020]

TIERRA Y LIBERTAD, 2020. *Le quartier libre des Lentillères*. Disponible sur Internet : <https://lentilleres.potager.org/actualite/> [consulté le 02/04/2020]

Entretiens

BONNET C., architecte et co-fondatrice des Saprophytes, entretiens les 27/11/2019 et 27/02/2020 à Lille.

CHRAIBI M., ingénieur en systèmes urbains, responsable d'opération chez SaluTerre, entretien téléphonique le 05/03/2020.

LECLERCQ M., chercheuse socioanthropologue et fondatrice de Sociotopie, et BONNET C., architecte et co-fondatrice des Saprophytes, entretien le 21/01/2020 à Lille.

MIGNOT C., directrice des solidarités du CCAS d'Hellemmes, entretiens le 20/01/2020 à Hellemmes.

THARREY M., doctorante à l'institut Agro au sein de l'UMR Moisa, entretien le 12/03/2020 à Montpellier.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

FLORIN A., chargée de l'animation des composteurs pour l'association ma Na.é de 2018 à 2019, entretien téléphonique le 21/01/2020.

GORWA K. et son mari, habitants de l'Épine, entretien le 03/03/2020 à Hellemmes.

KOWALCZUK S., présidente de l'association ma Na.é, entretien téléphonique le 20/01/2020.

LAK P., habitant de l'Épine, entretien le 03/03/2020 à Hellemmes.

LUCAS C., habitant de l'Épine, entretien le 04/03/2020 à Hellemmes.

En savoir plus

SaluTerre. *Ingénierie sociale, paysagère et environnementale*. Disponible sur Internet : www.saluterre.com

Chapitre 2

La terre, l'eau, la biodiversité : les enjeux prioritaires pour réunir citoyens et collectivités autour de la transition alimentaire

**MARCELA D'ALVA PATIÑO, CHARLES-ÉDOUARD LÉVÊQUE,
FLORA PELISSIER, AMALE ZEGGoud**

Les systèmes alimentaires en Europe sont aujourd'hui dominés par le modèle agro-industriel caractérisé par une agriculture intensive, de longues chaînes d'approvisionnement, des oligopoles de l'agroalimentaire, ainsi que le verrouillage de la politique agricole commune. Ce modèle montre aujourd'hui ses limites. L'artificialisation des terres, la monoculture, l'utilisation d'intrants chimiques sont sources de pollutions, portent préjudice à la biodiversité et ne permettent pas de répondre aux problématiques du dérèglement climatique. En outre, ce modèle agro-industriel contribue à accentuer le phénomène de distanciation, notamment par une perte de confiance des consommateurs en leur alimentation, phénomène particulièrement prégnant dans les villes ou en zone périurbaine où les espaces agricoles sont menacés par une urbanisation croissante.

Face à ce constat, de nombreuses initiatives visant à développer des modèles « alternatifs » se sont développées aussi bien dans les zones

urbaines que périurbaines, ou encore en campagne, dans le but de reconnecter l'alimentation aux territoires et de rendre le système alimentaire plus durable. Qu'elles soient impulsées par des citoyens engagés et associations militantes ou qu'elles découlent de la mise en place de politiques publiques par des collectivités, elles ont toutes comme dénominateur commun une volonté forte d'impulser un changement.

Fédérer des agriculteurs aux pratiques plus durables au moyen de l'approvisionnement en restauration collective, créer une ferme agroécologique et créatrice de lien social, mettre en place une gouvernance alimentaire locale et participative ou consolider une politique alimentaire grâce à l'implication de citoyens : voici plusieurs initiatives pour impulser ce changement.

À Rennes, la Ville et la collectivité des eaux veulent accélérer la transition agroécologique en accompagnant des producteurs situés en amont des aires de captage d'eau du bassin rennais. En réponse à une problématique de préservation

de la qualité de l'eau, ce projet, baptisé Terres de Sources, se distingue notamment par la rémunération des producteurs engagés dans la démarche pour leurs services environnementaux.

L'AgroEcoPôle du domaine de Mirabeau à Fabrègues cherche à réconcilier reconquête de la biodiversité et production agricole à travers la création d'une ferme agroécologique. Porté à la fois par des acteurs publics et des acteurs du monde associatif, ce projet multi-acteurs se veut également un laboratoire expérimental pour développer un modèle durable et faciliter la transition alimentaire tout en répondant à des enjeux sociaux.

Au Puy-Sainte-Réparate ou dans la plaine de la Huerta, des collectifs issus de la société civile et du privé se mobilisent pour préserver le foncier agricole. En France ou en Espagne, de simples citoyens et des producteurs s'unissent pour reprendre la main sur leur alimentation et construire des gouvernances alimentaires participatives plus durables.

Ces projets apportent des réponses innovantes pour développer des modèles alimentaires qui gèrent durablement les ressources et inventent de nouvelles façons de tisser des liens alimentaires entre les villes et la campagne.

Tous ont fait le pari d'une action collective et multi-acteurs en reprenant le contrôle des modes de production et de consommation sur leurs territoires pour répondre à la complexité des questions agricoles et alimentaires. Pour une bonne partie d'entre eux, l'objectif est aussi d'essaimer et de servir de référence à d'autres territoires.

Nous vous proposons de découvrir les outils qui sont utilisés pour articuler une gestion durable de la terre, de l'eau et de la biodiversité avec l'alimentation. Quelles sont les formes de gouvernance proposées pour leur mise en œuvre ? Et enfin, ces solutions pertinentes localement peuvent-elles servir de modèles et être répliquées dans d'autres contextes ?

Terres de Sources, de la ville à la campagne – accompagner la transition agroécologique au-delà de son territoire grâce à la protection de l'eau

AMALE ZEGGOUD

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : PAIEMENT POUR SERVICES ENVIRONNEMENTAUX, LIENS VILLES-CAMPAGNES, TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE, COMMANDE PUBLIQUE, MARQUE DE TERRITOIRE

Les villes sont devenues des acteurs importants de la transition alimentaire. Leur engagement est notamment formalisé dans le Pacte de Milan lancé en 2015 qui réunit aujourd'hui plus de deux cent villes du monde. Lors de la dernière réunion annuelle de ce réseau, qui s'est déroulée en octobre 2019 à Montpellier, les maires des villes signataires se sont engagés à atteindre l'ODD 2 visant à « *éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable en supportant le développement agricole d'une agriculture nourricière et vivrière de proximité* » (Pacte de Milan, 2019).

Le terme « proximité » soulève la question du périmètre sur lequel les villes peuvent accompagner le développement de systèmes alimentaires durables. En effet, les aliments qui nourrissent les villes proviennent majoritairement de chaînes de valeur longues et bien que l'argument du localisme ait le vent en poupe, la prospective « Rennes ville vivrière ? » (Darriot, 2014) ou des simulations pour le grand Montpellier (Bricas, 2019) ont plutôt tendance à suggérer qu'une ville ne pourrait pas se nourrir seulement avec les surfaces agricoles présentes sur leur agglomération.

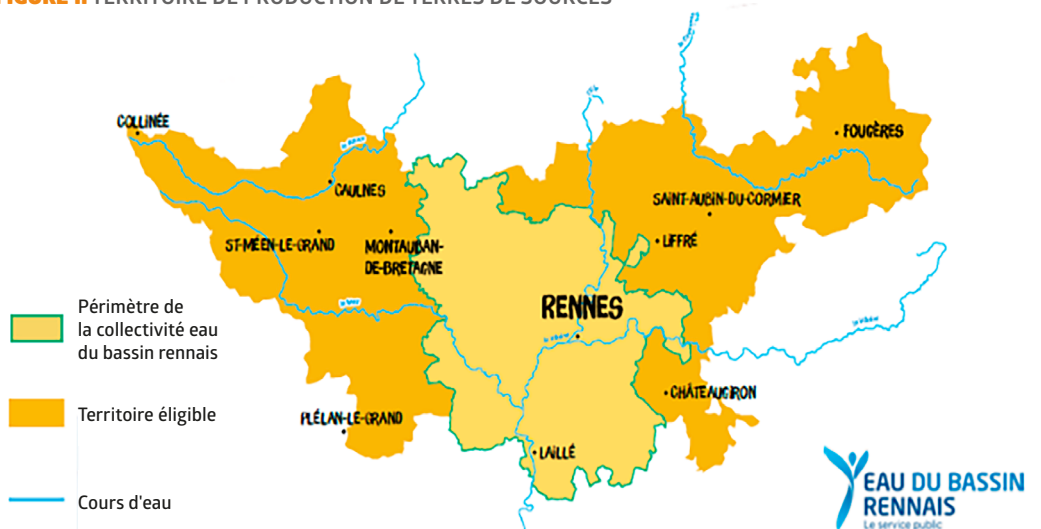
Alors que les villes disposent de leviers comme le foncier pour permettre à des modèles agricoles durables de s'installer sur leurs terres, qu'en est-il des exploitations qui les ravitaillent mais qui ne sont pas sur leur territoire ? De même, alors que les villes, notamment en France, possèdent

le levier de la restauration collective, comment cibler géographiquement des exploitations alors que cela est interdit par le code des marchés publics européens ?

La FAO en 2018 (Calori *et al.*, 2018) et la Commission européenne en 2017 (De Cunto *et al.*, 2017) ont toutes deux conseillé aux villes le développement de gouvernances intégrant différentes échelles politico-administratives ainsi que des parties prenantes du secteur privé et de la société civile pour pallier les lacunes de la mise en œuvre de leurs politiques alimentaires. La FAO met aussi en avant la nécessité de travailler sur les liens villes-campagnes.

En France, le plan alimentaire durable de la Ville de Rennes inclut le projet innovant Terres de Sources, qui a pour but de préserver les ressources du bassin rennais en accompagnant dans leur transition agroécologique les agriculteurs situés en amont des zones de captage. Terres de Sources a été lauréat de l'appel à projet « Territoires d'innovation » financé par le Grand plan d'investissement de l'État en 2019, grâce auquel il bénéficie d'une aide financière de 20,6 millions d'euros¹.

1. Le budget prévisionnel du projet s'élève à 79 M € (Secrétariat général pour l'investissement, 2019).

FIGURE 1. TERRITOIRE DE PRODUCTION DE TERRES DE SOURCES

(Source : Dépliant Terres de Sources, avril 2019)

TERRES DE SOURCES, « LES PRODUCTEURS D'ICI PROTÈGENT L'EAU² »

Innover dans le domaine de la protection de l'eau grâce au levier de l'agriculture

Né en 2015 dans le département de l'Ille-et-Vilaine (Figure 1), le projet adopte une approche systémique afin de transformer le territoire agroalimentaire le plus productif de France et qui est marqué par un modèle de spécialisation agricole mis en cause dans la dégradation des ressources naturelles, notamment de la ressource en eau.

Le projet est porté et coordonné par le syndicat de production d'eau potable, la collectivité « eaux du bassin rennais » (CEBR), et réunit une trentaine de communes, dont la Ville de Rennes (Figure 2). Le comité de pilotage inclut ces acteurs ainsi que la chambre d'agriculture, des transformateurs, des financeurs et des associations de consommateurs et de défense de l'environnement.

Le projet promeut le développement d'une agriculture durable et de chaînes de valeur courtes afin de préserver les captages d'eau potable qui alimentent le bassin rennais, dixième aire urbaine française. Il associe la création d'un

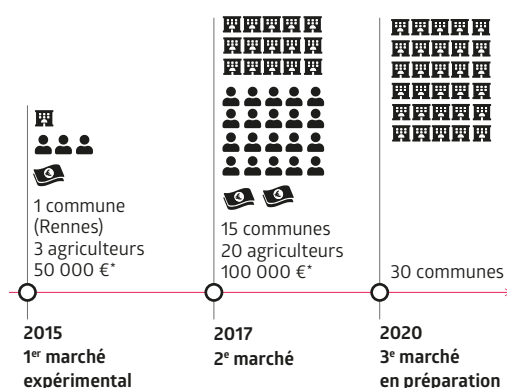
marché public innovant, une marque de territoire et une gouvernance intégrant différentes échelles politico-administratives.

Terres de Sources a été développé autour de la notion de paiement pour services environnementaux. Ceux-ci sont définis par l'évaluation française des écosystèmes et des services écosystémiques (EFESE)³ comme « *les interventions humaines qui contribuent à préserver les fonctions écologiques d'un milieu et dont les hommes tirent des biens et services* ». Ainsi, le paiement pour services environnementaux dans le cadre du projet implique une rémunération qui va au-delà de la fonction d'approvisionnement alimentaire et prend aussi en compte les autres services rendus par les activités agricoles pour la préservation de la qualité de l'eau.

2. Slogan de la marque de territoire Terres de Sources®.

3. Programme lancé en 2013 par le ministère de l'Environnement. L'EFESSE est une plateforme science-politique-société qui regroupe un ensemble de travaux d'évaluation qui portent sur les écosystèmes et leurs services à différentes échelles (Ministère de la Transition écologique et solidaire, 2020).

FIGURE 2. ÉVOLUTION DU MARCHÉ PUBLIC DE PRESTATION DE SERVICES ENVIRONNEMENTAUX TERRES DE SOURCES



* Budget pour la Ville de Rennes

(Source : auteure)

Il permet notamment à des zones urbaines comme la Ville de Rennes d'accompagner des agriculteurs qui ne se trouvent pas sur son territoire vers l'amélioration de leurs systèmes de production. Cette amélioration passe notamment par l'abandon de l'utilisation de certains produits phytosanitaires et la diversification des cultures. Le changement de pratique, qui vise à préserver la ressource en eau, est valorisée par une meilleure rémunération de leurs productions grâce aux débouchés de la restauration collective et la marque de territoire grand public.

Payer le service de protection de la ressource en eau pour approvisionner la restauration collective

Initié en 2015 par le secteur public, le premier levier actionné a été la restauration collective publique.

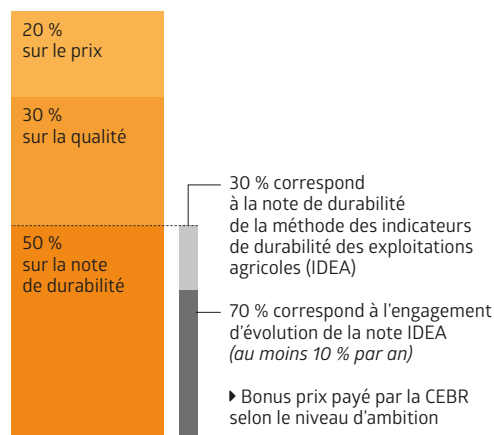
L'objectif était de créer un marché public pour la restauration collective réservé aux seules exploitations agricoles situées en amont des captages d'eau potable (jusqu'à 40 km de la Ville de Rennes). Or, le code des marchés publics européens interdit de sélectionner des fournisseurs sur la base de leur localisation du fait de l'obligation de mise en concurrence sur le marché commun.

C'est pour cela que la CEBR et la Ville de Rennes ont travaillé à la création d'un marché public de prestations de services environnementaux. L'objet de ce marché public innovant est la

préservation de la ressource en eau : les producteurs s'engagent à faire évoluer leurs pratiques agricoles et en contrepartie la collectivité s'engage à acheter « leurs denrées [alimentaires] durables » à « un prix juste » (Noisette, 2020) déterminé par le producteur en fonction de ses coûts de production.

Dans le cadre du marché, la sélection se fait à 20 % sur le prix, à 30 % sur la qualité et à 50 % sur la note de durabilité (Figure 3). Cette note est définie par la méthode des indicateurs de durabilité des exploitations agricoles (IDEA) qui est un outil d'analyse de la durabilité du ministère en charge de l'Agriculture et de l'Alimentation. Une partie de la note de durabilité est définie par la situation initiale de l'exploitation, ce qui implique que celle-ci soit déjà engagée dans une démarche de durabilité⁴. Néanmoins, dans une « démarche de progrès » (Helle, 2020), plus de la moitié (70 %) de la note de durabilité est attribuée aux progrès envisagés par l'exploitant⁵. Enfin, pour encourager l'accélération du changement de pratiques, un bonus prix, payé par la CEBR, est attribué proportionnellement à l'ambition de progrès de l'exploitant.

FIGURE 3. SÉLECTION POUR LE MARCHÉ DE PRESTATION DE SERVICES ENVIRONNEMENTAUX



(Source : auteure)

4. Absence d'OGM et d'huile de palme dans l'alimentation animale, absence d'antibiotiques en préventif, absence d'utilisation de produits phytosanitaires tueurs de pollinisateurs (néonicotinoïdes) et ceux les plus retrouvés dans l'eau (métaldéhyde, diméthénamide, métolachlore).

5. Le progrès doit être d'au moins 10 % par an sur trois-quatre ans.

Aller plus loin avec une marque de territoire pour la distribution grand public

En 2017, la CEBR décide de déposer la marque collective de territoire Terres de Sources® afin de développer la commercialisation grand public. Cette marque de territoire permet d'offrir davantage de débouchés et donc d'augmenter le nombre d'agriculteurs participant au projet car « *la commande publique ne peut pas répondre seule à l'ensemble des marchés des producteurs* » (Noisette, 2020). L'objectif d'ici 2028 est de réunir 25 % des deux mille exploitations du bassin rennais. La marque permet aussi d'élargir le périmètre d'action du projet aux agriculteurs qui ne sont pas en amont des captages d'eau potable. La Métropole de Rennes finance le diagnostic IDEA pour ces agriculteurs.

Concrètement, la démarche est la même que celle à suivre dans le cadre des marchés publics, car les exploitants souhaitant commercialiser leurs productions sous la marque Terres de Sources® doivent répondre à un cahier des charges aux exigences similaires à celles des marchés publics de prestations de services environnementaux. Un diagnostic IDEA est réalisé, fournissant une note de durabilité, et les exploitants s'engagent à modifier leurs pratiques afin d'améliorer leur note. Tout cela avec l'objectif commun de préservation de la ressource en eau. Enfin, les prix des produits sont aussi fixés par les exploitants.

La marque de territoire appartient à une société coopérative à intérêt collectif financée par des fonds publics mais aussi par un fond d'investissement participatif ouvert aux citoyens du territoire. Ce financement participatif offre une démocratisation de l'investissement, avec des « *consommacteurs* » (Essemiani, 2020) qui peuvent soutenir les agriculteurs à travers leurs achats, mais aussi une mise à disposition de capital qui va de plus générer des gains.

Afin d'opérationnaliser la marque de territoire, la CEBR a fait appel au prestataire Tout Près d'Ici qui s'occupe des fonctions commerciales, car le lancement d'une marque grand public nécessite des compétences et une expertise qu'une collectivité ne possède pas, notamment concernant tout le travail commercial (création de catalogue, référencement, suivi de commande, etc.). Chaque agriculteur a un catalogue de produits qui est digitalisé sur la plateforme de Tout Près d'Ici

et qui permet aux commerciaux d'aller démarcher les grandes surfaces, magasins spécialisés et restaurateurs.

La marque en est encore à sa phase de test dans différentes enseignes comme Carrefour ou E. Leclerc, mais les distributeurs sont tous d'accord sur la pertinence du projet du fait d'une forte demande des consommateurs pour des produits durables et locaux. La marque permettrait de garantir à la fois la provenance géographique des produits et la durabilité des exploitations dont ils sont issus. En effet, derrière la marque Terres de Sources®, il y a « *le local, la juste rémunération, il y a la qualité et il y a le lien qui est fait avec l'eau* » (Henry, 2020) entre le modèle de production choisi par les agriculteurs et le consommateur qui boit tous les jours l'eau du robinet. La marque vise à expliquer les chemins de l'impact entre pratique alimentaire et pratique agricole avec l'objectif d'atteindre 25 % de notoriété auprès des habitants du territoire d'ici 2028.

Étant à son commencement, le catalogue reste limité, avec des produits laitiers (Figure 4), de la charcuterie et du cidre, mais l'un des objectifs de Terres de Sources est de faire évoluer l'offre agricole et donc la gamme de produits.

FIGURE 4. EXEMPLE DE PRÉSENTATION EN RAYON DES PRODUITS DE LA MARQUE DE TERRITOIRE



(Source : <https://metropole.rennes.fr/206-meu-pour-le-projet-rennais-terres-de-sources>)

LES DÉFIS DU DÉVELOPPEMENT D'UN PROCESSUS DE TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE « DE LA VILLE À LA CAMPAGNE »

Diversifier et structurer l'offre pour répondre à la demande des villes

Territoire marqué par une agriculture spécialisée intégrée dans des chaînes de valeur longues, le projet Terres de Sources a pour volonté de raccourcir les chaînes de valeur agroalimentaires pour diversifier et structurer l'offre du territoire. Ceci afin de répondre à la demande des villes et assurer des débouchés aux agriculteurs qui participent à préserver la ressource en eau.

Entre l'accompagnement des agriculteurs et le développement des débouchés à travers la restauration collective et les réseaux de distribution grand public se tiennent deux maillons essentiels de la chaîne de valeur alimentaire, la transformation et l'approvisionnement. Car le développement de filières nécessite un secteur de la transformation et la logistique adaptée permettant d'approvisionner les villes.

Jusqu'à présent, tous les produits alimentaires faisant partie du projet Terres de Sources sont des produits transformés. Pour les agriculteurs participant au projet, les débouchés peuvent être une opportunité d'augmenter et de pérenniser ces activités qui accroît la valeur ajoutée de leurs productions agricoles. De même, le projet Terres de Sources a trouvé des opportunités de synergies avec des projets de groupement de producteurs comme les agriculteurs bovins laitiers de la SAS MODALA.

Mais l'ambition du projet va au-delà de l'accompagnement et du développement de projets isolés. C'est la reprise en main par les pouvoirs publics d'une médiation marchande sur le territoire pour la génération et la structuration de flux commerciaux. En est un exemple le plan de création d'une centrale d'achat pour la restauration collective, en 2021, qui permettra d'une part de faciliter les démarches administratives des communes, et d'autre part d'augmenter les volumes et de simplifier les livraisons pour les agriculteurs.

Enfin, alors que le territoire est spécialisé en production laitière et porcine, la demande locale pour ces produits absorberait seulement « 16 % de la production de lait et 9 % de la production porcine » (Helle, 2020).

C'est dans ce contexte que Terres de Sources promeut « *un plus grand lien au sol* » (Helle, 2020) et une relocalisation de certaines cultures, notamment les légumineuses et protéines végétales. Leur introduction dans les cultures est une opportunité de rallonger les rotations et de diminuer la dépendance aux importations, favorisant ainsi la transition agroécologique des exploitations. De plus, la diversification des cultures de vente destinées à l'alimentation humaine viendrait répondre à une nouvelle demande due à la transformation des régimes alimentaires, qui s'accompagne souvent de la diminution de la consommation des produits d'origine animale, ainsi qu'au tout nouveau repas végétarien hebdomadaire prévu par la loi EGalim pour la restauration scolaire (Oillic, 2020).

Derrière un concept bien pensé, des défis techniques et opérationnels à relever

La CEBR a su faire preuve d'une ingénierie de projet efficace, mais l'approche systémique implique le déploiement d'un grand nombre de compétences et de savoir-faire. Le projet fait donc face à de nombreux défis techniques et opérationnels.

Premièrement, se pose la question d'évaluer l'impact de la démarche Terres de Sources sur la qualité de l'eau. Pour le moment, le projet est à ses débuts et les améliorations peuvent se mesurer au niveau des exploitations participant au projet grâce à la méthode IDEA et au plan de progrès établi par chaque agriculteur. En attendant d'atteindre le taux de 25 % d'exploitations prévu d'ici 2028 pour pouvoir mesurer l'impact sur la qualité de l'eau dans les zones de captage, des chercheurs de l'Inrae, en collaboration avec les agriculteurs, ciblent des indicateurs intermédiaires pour piloter les systèmes de production. Mais cela implique une priorisation des zones d'action pour considérer les exploitations qui ont le plus d'impact sur les zones de captage. Ainsi, même si le projet est ouvert à toutes les exploitations du territoire, sa réussite est conditionnée par la participation des exploitations qui se trouvent sur les zones de captage.

De plus, la marque de territoire Terres de Sources® est l'élément qui permet d'augmenter le nombre d'agriculteurs adoptant la démarche, mais il reste à établir sa valeur pour le consommateur. Alors qu'en théorie les arguments de

vente répondent aux demandes de localisme, de durabilité et de qualité des consommateurs, il est nécessaire de développer un important volet sur la sensibilisation et la communication pour rendre la marque lisible. La communication prévue se fait à deux niveaux : le projet et l'exploitation d'où vient le produit. Cependant, alors qu'il y a un objectif assumé d'accompagner le plus grand nombre possible d'agriculteurs, il se peut que certains produits commercialisés sous la marque soient aussi labellisés « agriculture biologique » alors que d'autres pas. Le travail de sensibilisation sur la démarche est donc décisif pour ne pas créer de confusion auprès des consommateurs.

Composer avec la diversité des acteurs tout en « gardant le cap »

Tous les partenaires sont d'accord pour féliciter le projet d'avoir réussi à réunir une variété d'acteurs en sortant de l'approche coercitive de la protection de la ressource en eau, ce qui a permis d'aborder les sources de tensions de manière plus apaisée. Ils reconnaissent et saluent tous le rôle de « locomotive » (Helle, 2020) assumé par la CEBR. De ce fait, elle a repensé sa mission et fait preuve d'une volonté politique qui s'est concrétisée par l'affectation de ressources matérielles et humaines pour soutenir la prise de risque demandée aux partenaires. Néanmoins, la conciliation de visions divergentes conditionne l'orientation que prendra le projet.

En effet, il articule des arguments autant de durabilité que de localisme. Alors que la délimitation du périmètre géographique du projet a été un sujet de tension qui a pu être résolu grâce à la marque de territoire, la définition de la durabilité et des modèles agricoles associés reste au cœur des discussions.

Le projet Terres de Sources réunit des exploitations aux modèles agricoles variés. Certaines exploitations sont certifiées et d'autres ne le sont pas. Parmi les exploitants certifiés ou en cours de certification, il y en a qui le sont en « agriculture biologique », mais certains envisagent d'autres certifications, comme la certification « Haute Valeur Environnementale » (De Kerdenet, 2020). La démarche de progrès développée par le projet, qui rémunère le passage par palier à plus de durabilité, est vue par certains partenaires comme le moyen d'amener les exploitations participantes

au passage à « l'agriculture biologique ou du moins équivalent » (Noisette, 2020).

C'est avec cet objectif en tête que certains partenaires rappellent qu'il faut maintenir les conditions environnementales d'entrée et tendre vers plus d'ambition pour les prochaines années. Ce rappel renvoie à la nécessité de veiller à ce que le développement du projet continue à suivre le fil rouge de la durabilité et que le discours du localisme ne prenne pas le dessus pour éviter de tomber dans le piège du « tout local » (Bricas, 2019).

Enfin, il est important de rappeler que malgré les difficultés qu'implique la gouvernance inclusive, elle reste un atout clé pour le projet. En effet, Terres de Sources a offert un cadre dans lequel s'intègrent progressivement de plus en plus d'acteurs, à commencer par les établissements publics de coopération intercommunale (EPCI).

Cette coopération entre entités publiques avec des territoires administratifs différents est la clé qui a permis à la Ville de Rennes d'accompagner des agriculteurs qui ne sont pas situés sur son agglomération. Terres de Sources a su utiliser des synergies entre les plans et les programmes développés par les autres acteurs publics (par exemple le plan alimentaire de Rennes ou le contrat territorial du Haut-Couesnon porté par Fougère Agglomération où se trouve des zones de captage) et potentialiser des compétences, des programmes cadres et des partenariats existants. La participation de différentes communes va permettre d'inscrire la démarche dans les politiques des EPCI qui ont des territoires dépassant les frontières du projet, de telle manière à initier l'essaimage de la démarche aux territoires limitrophes.

CONCLUSION

En conclusion, le projet Terres de Sources a su développer, grâce à l'objectif de préservation de l'eau, un cadre dans lequel la Ville de Rennes peut accompagner dans leur transition agroécologique des exploitations qui ne sont pas situées sur son territoire. Pour encourager cette transition, la Ville de Rennes valorise les engagements d'amélioration des agriculteurs grâce aux marchés pour services environnementaux.

Ce changement d'approche met en avant les liens étroits qu'il y a entre la préservation des ressources naturelles sur des territoires éloignés des

villes et la durabilité de leurs systèmes alimentaires. Grâce au déploiement d'une gouvernance politico-administrative intégrée, le projet fait le lien entre villes et campagnes pour la transition agroécologique des territoires.

Même s'il est certain, le projet étant toujours en phase de lancement, qu'il faudra attendre encore un moment pour pouvoir évaluer les impacts, les outils ont déjà fait leur preuve. Notamment le marché de prestation de services environnementaux qui est un outil juridique intégrant la notion de paiement pour services environnementaux et qui a été testé, réitéré et qui est donc prêt à l'emploi. De plus, il n'est pas exclu que cet outil juridique innovant puisse être utilisé par d'autres villes pour la préservation d'autres ressources naturelles à définir selon les problématiques locales.

La démarche Terres de Sources offre des réponses à de nombreuses problématiques rencontrées par les villes qui s'engagent dans la transformation des systèmes alimentaires et va même au-delà, car les porteurs du projet ont une volonté d'essaimage pour que d'autres territoires français et européens l'adoptent.

BIBLIOGRAPHIE

BRICAS N., 2019. Le tout local est-il un piège ? *Agrobiosciences*. Disponible sur Internet : www.agrobiosciences.org/territoires/article/le-tout-local-est-il-un-piege#.XoiVq3KxVPY

CALORI A., FORSTER T., MARAZZI A., 2018. The role of cities in the transformation of food systems: sharing lessons from Milan pact cities. Rome : FAO, 23 p.

DARROT C., 2014. Rennes, ville vivrière ? Une prospective proposée par les étudiants de l'option « Agriculture Durable et Développement Territorial » d'Agrocampus Ouest. *Pour*, 4, 224, 405-414. Disponible sur Internet : http://cronosetgaia.ensfea.fr/wp-content/uploads/sites/14/2018/06/Darrot-Rennes-ville-vivri%C3%A8re_2014.pdf

DE CUNTO A., TEGONI C., SONNINO R., MICHEL C., LAJILI-DJALAÏ F., 2017. Food in cities: study on innovation for a sustainable and healthy production, delivery, and consumption of food in cities. Luxembourg : Commission européenne, DG Recherche et Innovation, 128 p.

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE, 2020. *L'évaluation française des écosystèmes et des services écosystémiques*. Disponible sur Internet : <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/evaluation-francaise-des-ecosystemes-et-des-services-ecosystemiques#e0> [consulté le 10/03/2020]

PACTE DE MILAN, 2019. Déclaration de Montpellier, 5^e Rencontre Annuelle et Sommet des Maires. Montpellier : 7-9 octobre 2019, 6 p. Disponible sur Internet : www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2019/11/2019.10.10-D%C3%A9claration-de-Montpellier-FR.pdf [consulté le 25/03/2020]

SECRÉTARIAT GÉNÉRAL POUR L'INVESTISSEMENT, 2019. Territoires d'innovation. Dossier de presse du 13 septembre 2019. Paris, 36 p. Disponible sur Internet : www.gouvernement.fr/sites/default/files/document/document/2019/09/dossier_de_presse_-_territoires_dinnovation_-_13.09.2019.pdf [consulté le 25/03/2020]

Entretiens

DE KERDENET H., agriculteur, SAS MODALA, entretien le 04/03/2020 à Rennes.

ESSEMIANI K., président fondateur, GwenneG, entretien le 05/03/2020 à Rennes.

HELLE D., chef de projet, Terres de Sources, collectivité « eaux du bassin rennais », entretien le 03/03/2020 à Rennes.

HENRY F., co-fondateur, Tout Près d'Ici, entretien le 05/03/2020 à Paris.

NOISETTE N., élue adjointe à la maire de Rennes en charge des approvisionnements, Ville de Rennes, entretien le 03/03/2020 à Rennes.

OILLIC G., coordinateur filières, restauration collective, études et développement économique, Initiative Bio Bretagne, entretien le 05/03/2020 à Rennes.

Le projet AgroEcoPôle du domaine de Mirabeau : un laboratoire multi-acteurs de la transition agroécologique

FLORA PELISSIER

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE, BIODIVERSITÉ, POLITIQUE ALIMENTAIRE, GOUVERNANCE, COLLECTIF

Extinction des espèces animales et végétales, changement climatique, pandémies... autant de menaces et de fléaux qui pèsent aujourd'hui sur nos écosystèmes. Selon la Plateforme intergouvernementale sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES), l'usage des terres pratiqué par l'agriculture conventionnelle est l'un des principaux moteurs de l'érosion de la biodiversité (IPBES, 2019). L'artificialisation des sols joue également un rôle important dans la perturbation des écosystèmes. En parallèle, on assiste à une perte de souveraineté alimentaire, une distanciation entre les consommateurs et les lieux de production agricole. Comment reconnecter l'agriculture à la biodiversité ? Comment permettre de créer des systèmes alimentaires résilients ?

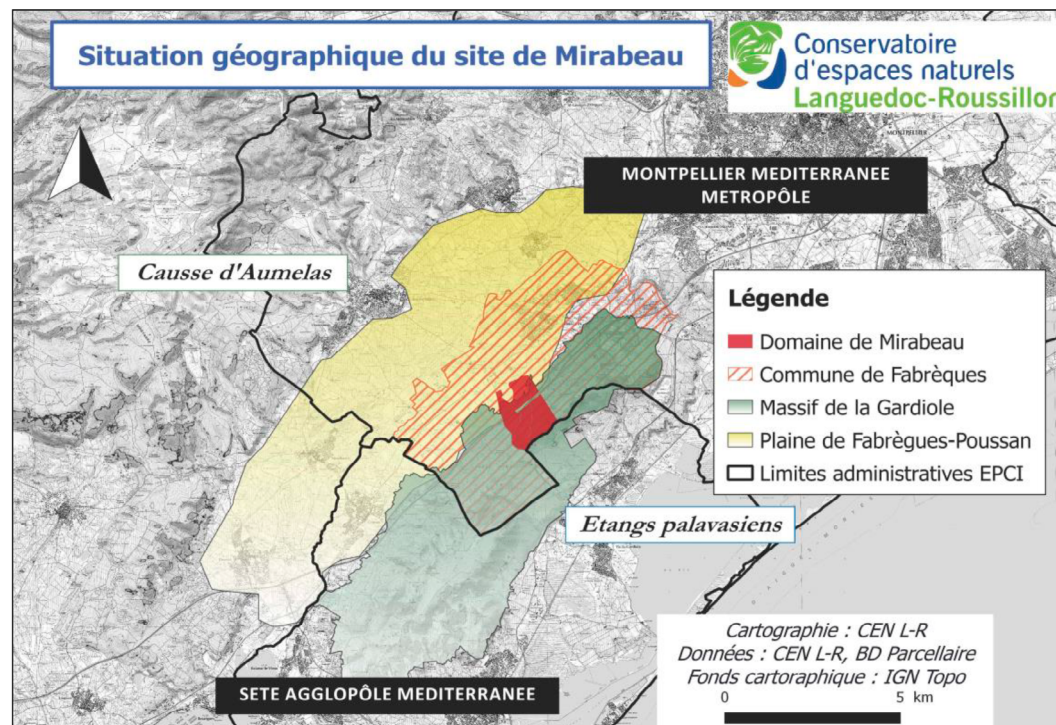
Confrontées à l'ensemble de ces enjeux, les collectivités territoriales se réapproprient la question agricole et alimentaire. Depuis une dizaine d'années, l'agroécologie est devenue un nouveau levier d'action politique à l'échelle des territoires. C'est en faisant le pari de reconquérir la biodiversité au moyen de l'agroécologie que le projet AgroEcoPôle du domaine de Mirabeau, situé sur la commune de Fabrègues au sud-ouest de Montpellier, a vu le jour. Que prévoit exactement ce projet ? En quoi est-il innovant ? Comment s'organise sa gouvernance et en particulier celle des actifs agricoles du domaine ? Comment ce projet peut-il permettre d'amorcer une dynamique de transition agroécologique ?

PRÉSENTATION DU PROJET

Historique et contexte

Situé dans la plaine ouest de Montpellier, entre le massif de la Gardiole et les collines de la Moure, deux réservoirs de biodiversité, le domaine de Mirabeau (Figure 1) était traditionnellement exploité en polyculture-élevage au XIX^e siècle. Au moment de l'industrialisation de l'agriculture après la seconde guerre mondiale, le domaine a été investi par une exploitation intensive en viticulture qui a fini par être abandonnée. Dans les années 2000, un projet d'enfouissement des déchets proposé par l'Agglomération de Montpellier a été stoppé grâce à la mobilisation d'un collectif de citoyens, « les Gardiens de la Gardiole », et de la commune de Fabrègues qui souhaitaient préserver le site dans son environnement naturel.

Après l'acquisition du domaine de Mirabeau (Figure 2) par la commune en 2014, cette dernière s'est alliée au conservatoire des espaces naturels (CEN), avec lequel elle avait tissé un partenariat privilégié pour la mise en place de mesures compensatoires. En 2017, le projet AgroEcoPôle a été lauréat d'un appel à projets de « sites pilotes pour la reconquête de la biodiversité » prévu par le programme d'investissements d'avenir de l'Agence de la transition écologique (ADEME). L'obtention d'un financement à hauteur de trois millions d'euros a permis de poser les premiers jalons du projet en sécurisant sa réalisation sur le plan financier. Le projet a en outre bénéficié du soutien financier de la Région Occitanie, du conseil départemental de l'Hérault et de la Métropole

FIGURE 1. CARTE DE SITUATION GÉOGRAPHIQUE DU SITE DU DOMAINE DE MIRABEAU

(Source : AgroEcoPôle du Domaine de Mirabeau, Plan de gestion 2019-2022)

de Montpellier, au titre des différentes politiques publiques impliquées dans le projet (biodiversité, agroécologie et alimentation), et également de celui de la Fondation de France pour le volet « recherche-action ».

Le projet AgroEcoPôle s'inscrit dans le sillage de la politique agroécologique et alimentaire (P2A)¹ de la Métropole de Montpellier en répondant à son premier axe : « consolider le réseau des fermes ressources agroécologiques en vente directe », le domaine de Mirabeau étant identifié comme une de ces « fermes ressources ». Enfin, le schéma de cohérence territoriale de la Métropole² ayant fait l'objet d'une révision, avec pour objectif de « préserver et reconquérir l'exceptionnelle richesse environnementale pour mieux la valoriser », le projet s'intègre également dans ce cadre, le domaine de Mirabeau étant situé sur une zone naturelle

d'intérêt écologique faunistique et floristique. La politique alimentaire volontariste menée au sein de la commune de Fabrègues, notamment dans le domaine de la restauration scolaire (mise en régie de la cuisine centrale scolaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, actions sur le « bien-manger »), est également étroitement liée au projet AgroEcoPôle qui prévoit l'approvisionnement d'une partie du restaurant scolaire.

Objectifs

Le projet AgroEcoPôle est ambitieux. Il vise à réunir plusieurs objectifs autour du site du domaine de Mirabeau :

- installer des agriculteurs en polyculture-élevage respectant des pratiques agroécologiques ;
- prévoir des ateliers de transformation (par exemple : miel, produits à base de pistache, fromages de chèvre) ;
- créer un lieu de distribution et de vente directe de produits diversifiés (légumes, fruits, huile d'olive, produits transformés) et approvisionner

1 <https://www.chaireunesco-adm.com/P2A>; <https://www.montpellier3m.fr/vivre-environnement/agroecologie-alimentation>

2 <https://www.montpellier3m.fr/scot>

- une partie de la restauration scolaire de la commune ;
- développer une animation pédagogique et de bien-vivre ensemble pour les citoyens (ateliers de formation à l'agroécologie, visite de ferme destinée aux enfants) ;
- mettre en place des activités de « recherche-action » ;
- et, enfin, insérer des personnes éloignées de l'emploi (dispositif d'insertion professionnelle déjà mis en œuvre sur place par la société coopérative d'intérêt collectif ou SCIC Vigne de Cocagne).

FIGURE 2. LE DOMAINE DE MIRABEAU



(Source : auteure)

UN PROJET MULTIDIMENSIONNEL INNOVANT

Le levier du foncier agricole

En acquérant le domaine de Mirabeau, la commune de Fabrègues a permis de lever un point de blocage récurrent : le foncier agricole. C'est en effet souvent une difficulté pour les agriculteurs souhaitant s'installer près d'une zone urbaine que de trouver des terres agricoles disponibles et/ou à un prix abordable. Dans un contexte de pression foncière, les propriétaires de biens agricoles sont bien souvent tentés de laisser leurs terres en friches, en espérant qu'elles acquièrent le statut de terrains à bâtir. C'est donc grâce à une politique volontariste et à l'intervention de la société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) que la commune de Fabrègues a investi dans l'acquisition du domaine. « *C'est une dynamique nouvelle que de voir en France des collectivités s'emparer de la question productive et alimentaire* », affirme Pierre Gasselin, chercheur à l'Inrae (Gasselin, 2020). L'investissement dans le foncier agricole est également un moyen de favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs, alors

que le nombre d'agriculteurs continue de baisser (diminution de 26 % entre 2000 et 2010 selon le dernier recensement agricole).

Un projet sous le prisme de la biodiversité et piloté par le CEN

Les espaces agricoles de la plaine de Fabrègues-Poussan étant majoritairement exploités en viticulture (30 %) et la part des zones construites ayant presque doublé en sept ans, le projet AgroEcoPôle permet de contribuer à la diversification des activités et à la reconquête des friches agricoles, en synergie avec les écosystèmes.

Le CEN, maître d'ouvrage délégué du projet, est un acteur inhabituel dans le développement et l'accompagnement d'installations agricoles. Garant du respect de la nature, il participe à la gestion et à la protection de la biodiversité et des espaces naturels. Dans l'exercice de ses missions, il met en œuvre le principe d'« intendance du territoire » inspiré du *land stewardship*. Apparue comme une forme alternative de gouvernance de la biodiversité, l'intendance du territoire est une méthode visant à inclure l'ensemble des acteurs d'un territoire dans la gestion des ressources naturelles et de la biodiversité, considérées comme un bien commun.

Un engagement écologique juridiquement sécurisé

Le projet AgroEcoPôle s'inscrit dans le cadre de l'application de la loi n° 2016-1087 du 8 août 2016 de reconquête de la biodiversité, de la nature et des paysages et notamment de l'utilisation d'un nouvel outil juridique, l'obligation réelle environnementale. Cette dernière permet au propriétaire d'un bien immobilier de s'engager sur une base contractuelle au respect d'obligations en vue du maintien, de la conservation, de la gestion ou de la restauration des éléments de la biodiversité ou de fonctions écologiques sur son bien. Ces obligations sont attachées au bien et perdurent en cas de transmission de ce dernier. Sur le domaine de Mirabeau, l'obligation réelle environnementale sera le socle de base nécessaire à l'inscription des engagements écologiques en lien avec l'usage des terres, le CEN étant chargé de contrôler le respect de ces engagements. Les obligations seront déclinées dans les clauses environnementales des baux ruraux à caractère environnemental (BRE) signés par la commune de Fabrègues avec

chacun des porteurs de projets. Le contenu des mesures environnementales sera défini par un dialogue entre la commune de Fabrègues, le CEN et chaque porteur de projet en prenant en compte le type de sol, les contraintes de l'activité et les itinéraires techniques. Le bail étant de neuf ans, il faudra prévoir une certaine flexibilité dans la définition de ces mesures afin qu'elles puissent être adaptées au caractère évolutif des pratiques. La question est de savoir si ces mesures pourront être compatibles avec les impératifs de rendement nécessaires à la pérennité économique des activités agricoles.

L'économie sociale et solidaire et le « bien-vivre ensemble »

Le projet AgroEcoPôle intègre une dimension sociale et solidaire. La SCIC Vigne de Cocagne est la première exploitation agricole installée sur le domaine. Il s'agit de la première activité d'insertion dans le domaine de la viticulture en France. Mise en place en 2017, cette structure contribue à la réinsertion de personnes éloignées de l'emploi. Par ailleurs, une équipe dédiée aux objectifs de sensibilisation du public et de création d'un lieu de bien-vivre ensemble, pilotée par la commune de Fabrègues, envisage notamment la création à terme d'un tiers-lieu citoyen, d'une guinguette, mais également l'organisation d'ateliers, de manifestations culturelles et touristiques (gîte). Dans cette dynamique, le projet AgroEcoPôle pourrait s'apparenter à un « tiers-lieu agricole », lieu ouvert au public, à la fois espace de production, de vente et de rencontres, où le « faire ensemble », la mixité et le collaboratif sont essentiels (par exemple : le Château de Nanterre ou le 100^e singe, près de Toulouse).

Une approche multidimensionnelle et systémique

Si quelques projets de politiques publiques ont permis l'installation d'agriculteurs sur des terrains communaux (Gignac-la-Nerthe, Ramatuelle, la zone maraîchère et horticole de Wavrin), ou ont mis en place un système de régie agricole (Mouans-Sartoux), rares sont les initiatives réunissant sur un même espace l'ensemble de ces « facettes ». Le projet AgroEcoPôle s'insère parfaitement dans la politique alimentaire de la commune. Par l'installation d'agriculteurs en vue d'une production agroécologique, par la mise en

place d'un circuit court de produits locaux sur la commune, par l'approvisionnement d'une partie de la cantine scolaire et, enfin, par la volonté de développer une économie circulaire de valorisation des déchets, il réunit les « ingrédients » idéaux pour développer un système alimentaire durable et résilient. Ce domaine fait converger plusieurs politiques publiques : alimentation, écologie et économie sociale et solidaire. Par sa multidimensionnalité, le projet adopte une approche systémique en répondant à différentes menaces à la fois écologiques (érosion de la biodiversité, monoculture, artificialisation des sols, changement climatique) et sociales (isolement des personnes sans emploi) et en travaillant sur différents maillons du système alimentaire (production, transformation, distribution, consommation). Un préalable nécessaire à la réalisation de ces objectifs est la mise en place d'une gouvernance permettant d'articuler de manière équilibrée cette multidimensionnalité.

UNE GOUVERNANCE EN COURS DE CONSTRUCTION

Le comité de sélection

La gouvernance globale du projet est certes classique dans son fonctionnement (comité de pilotage décisionnel et équipe opérationnelle répartie en groupes), mais elle est résolument « *inclusive, transversale, fonctionnelle et multi-acteurs* » (Langlais, 2018) puisqu'elle permet à une myriade d'acteurs d'origines et de compétences distinctes d'être associés à la construction du projet et de donner leurs avis lors des prises de décision.

Pour sélectionner les agriculteurs du domaine de Mirabeau, un appel à candidatures a été lancé en juillet 2019 et un comité de sélection a été constitué en application du principe d'intendance du territoire permettant d'associer au cœur décisionnel (commune de Fabrègues et CEN) des acteurs aux historiques, compétences et visions de l'agroécologie différentes : l'Institut national de recherche pour l'alimentation et l'environnement (Inrae), la chambre d'agriculture de l'Hérault, Terres vivantes, l'agence recherche et développement de l'insertion par l'économie (ARDIE), mais également Vigne de Cocagne et la Métropole de Montpellier. Ce choix a été délibéré afin de croiser différents regards dans le but de procéder à la sélection la plus équilibrée possible.

À l'issue des auditions finales, quatre porteurs de projet ont été sélectionnés : un projet de maraîchage et arboriculture sous la forme d'association « Jardin de Cocagne », permettant l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi ; un projet en arboriculture (pistachiers, arbousiers, grenadiers) et apiculture ; un projet d'élevage caprin, ovin et de poules pondeuses avec une cage à poules mobile ; un projet d'élevage porcin en plein air (forêt de chênes). La diversité des projets retenus, tous complémentaires les uns des autres, et le schéma de gouvernance multi-acteurs illustrent la volonté du projet AgroEcoPôle de s'inscrire dans une dynamique systémique, dans une logique « écocentrée » puisqu'il s'agit de protéger la biodiversité et l'ensemble des êtres vivants.

Quelques recommandations pour une construction collective

Comment les agriculteurs sélectionnés en vue d'une installation sur le domaine de Mirabeau vont-ils travailler ensemble ? Comment vont-ils s'organiser pour mutualiser et échanger au sein du domaine ? Une première difficulté tient au fait que les porteurs de projet ne se connaissaient pas avant l'appel à projets. L'enjeu est donc double pour eux : apprendre à se connaître et à travailler ensemble. Une deuxième difficulté provient de la diversité des profils sélectionnés : certains issus du milieu agricole et souhaitant se dédier à 100 % au projet, d'autres étant des « néo-pay-sans » maintenant leur activité principale et s'investissant à temps partiel sur le domaine pour le moment. Il faudra veiller à un équilibre concernant le niveau d'engagement de chacun dans le collectif. Une troisième difficulté découle du caractère public du projet qui questionne la place de la commune de Fabrègues et du CEN vis-à-vis du collectif des agriculteurs. Quel positionnement adopteront ces deux entités dans la construction du collectif ? Par ailleurs, le portage public qui est au départ un avantage peut s'avérer être un inconvénient du fait d'une lourdeur administrative. Ainsi, les délais de mise en action du projet pourraient mettre en difficulté les porteurs de projet qui doivent dégager au plus vite des revenus de leur exploitation agricole. Plusieurs recommandations peuvent être faites.

Le capital humain et la volonté de travailler ensemble

Selon une étude de l'association pour le développement de l'emploi agricole et rural (ADEAR), « *la compréhension des mécanismes psychosociaux à l'œuvre dans l'articulation entre les différents projets permet de décrire des étapes spécifiques au développement du collectif et ainsi d'envisager des pistes d'actions pour l'accompagnement* » (FNCUMA et AFIP, 2014-2015). S'agissant du projet AgroEcoPôle, plusieurs interactions ont déjà été imaginées : le petit lait des chèvres utilisé pour nourrir les cochons ou le gras des cochons revalorisé dans l'atelier de transformation de charcuterie de chevreaux (Lino, 2020). La coordination de ces interactions reflète déjà une volonté de travailler ensemble et un pas important dans la construction du collectif, dans une dynamique de « *recherche de cohérence agroécologique par la diversité* » (Morel, 2018).

Quelle forme juridique ?

La charte éthique des valeurs, qui formalise l'adhésion de l'ensemble des acteurs aux grands principes fédérateurs de l'AgroEcoPôle, constitue le premier socle d'engagement collectif des agriculteurs. Elle vise à favoriser le vivre ensemble ainsi qu'une logique de coopération et d'économie circulaire entre les différentes activités du domaine et à l'échelle du territoire.

À l'échelle d'une exploitation, deux approches peuvent être définies : le « faire ensemble », les agriculteurs s'associant pour produire ensemble, et le « faire avec », qui peut se traduire par un simple partenariat, réseau informel, ou bien encore être le premier pas du « faire ensemble » (Morel, 2018). Suivant ce que les agriculteurs souhaiteront mutualiser (bâtiments, matériel, main-d'œuvre, circuits de distribution, ressources, connaissances), différents outils seront adaptés. Le collectif peut être formalisé juridiquement, mais il peut également rester un système d'entraide informel reposant sur la confiance mutuelle entre les porteurs de projet.

Dans le cas du domaine de Mirabeau, les porteurs de projet ne partageront pas leurs revenus et auront tous une structure juridique propre. Il s'agira donc de trouver le montage approprié pour formaliser la coopération entre ces différentes structures : personnes morales pour certains (association, EARL, SCIC) et personnes physiques

(entreprise individuelle) pour d'autres. À titre indicatif, plusieurs solutions pourraient être envisagées :

- pour mutualiser le matériel : les coopératives d'utilisation du matériel agricole (CUMA) ont pour objet l'utilisation en commun par les agriculteurs de tous moyens propres à faciliter ou à développer leur activité économique, à améliorer ou à accroître les résultats de cette activité. Elles permettent l'achat de matériel en commun ;
- pour mutualiser la vente des produits sur la ferme, le recours à une association loi 1901 pourrait être une solution simple à mettre en place et permettrait de solliciter de nouveaux types de financement. À titre d'exemple, au sein de la zone maraîchère et horticole du Wavrin, projet impulsé par la Métropole de Lille, les porteurs ont créé l'association « La Voix des champs Bio » afin de mutualiser la vente des produits et d'organiser certains événements au sein de la zone de production.

Si dans un premier temps la CUMA et l'association semblent être les outils les plus appropriés pour formaliser la mutualisation de matériel et la distribution des produits, dans un second temps, il pourra être envisagé de recourir à une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) permettant d'associer différents types d'acteurs au collectif, tel que cela est prévu pour le projet de la ferme de l'Envol dans le Cœur d'Essonne.

Des outils organisationnels

pour gérer les conflits et mutualiser les savoirs

Au-delà du cadre juridique choisi, des outils pratiques de gestion de projet en collectif devront être mis en œuvre. La mise en place de réunions régulières, pour parler des sujets « tabous » (l'argent, le travail, les compétences ou l'engagement, les « quatre tabous du collectif » selon l'association tarnaise de développement pour l'agriculture de groupe³) ou encore l'établissement d'un tableau comptabilisant les heures de travail effectuées pour le compte d'un autre peuvent être des outils utiles à la gestion du collectif et prévenir d'éventuels conflits ou éviter des comportements de « *free riding* » (Morel, 2018). Afin de pallier un éventuel déséquilibre dans les

revenus dégagés par chaque exploitation agricole, une cellule pourrait être mise place afin de soutenir l'exploitation ayant le plus de difficultés et éviter des tensions au sein du collectif (Richaud et Lashley, 2020).

Le domaine de Mirabeau ayant vocation à devenir un centre expérimental, les agriculteurs pourraient également prévoir des temps et des espaces pour mutualiser leurs savoirs et connaissances dans une logique participative et inclusive. Ils pourraient organiser des ateliers de co-construction ou fabriquer de nouveaux matériaux dans une perspective d'autonomie technique et énergétique, en suivant l'exemple de l'Atelier paysan et sa Maison des technologies paysannes. Dans cette dynamique d'innovation ouverte, les agriculteurs apprendraient sans cesse et trouveraient des solutions pour améliorer leurs pratiques.

La gouvernance du collectif devra s'adapter au caractère évolutif du projet. Le recours à un éventuel facilitateur externe pourra permettre de prendre du recul.

LE DOMAINE DE MIRABEAU, UN PROJET PILOTE POUR LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

Du fait de son portage public, et grâce à ses nombreux partenaires, le projet AgroEcoPôle bénéficie d'un important soutien financier et technique. À titre d'exemple, l'Inrae développe la méthode IDEA (indicateurs de durabilité de l'exploitation agricole) pour une évaluation *ex ante* permettant d'identifier les potentiels écueils et axes d'amélioration de chacun des projets, dans leur dimension sociale, environnementale et économique. C'est donc la combinaison de ces apports qui contribue à faire de l'AgroEcoPôle un projet particulièrement riche et innovant.

La contrepartie de ce portage public est l'exemplarité dont le projet doit faire preuve en tant que « site pilote de reconquête de la biodiversité ». Il faut pouvoir convaincre les partenaires financiers qu'un modèle de polyculture-élevage en agroécologie est réalisable. C'est l'occasion pour eux de « *voir en réel ces nouvelles formes de produire, de distribuer, de consommer. Si on n'a pas des exemples concrets pour dire qu'on va aller vers tel ou tel modèle, cela ne marchera pas, ce ne seront que des paroles en l'air* », déclare

3. <http://atag.agriweb81.com/>

Mylène Fourcade, maire-adjointe de Fabrègues (Fourcade, 2020). Le domaine de Mirabeau est donc un véritable laboratoire expérimental, un projet pilote.

Pour autant, le projet AgroEcoPôle ne saurait se résumer à un « pôle d'excellence » isolé du reste du territoire. Selon le chef de projet AgroEcoPôle, Fabien Lépine, il doit non seulement représenter une « référence » mais surtout se positionner en véritable « *facilitateur de la transition agroécologique à l'échelle du territoire* » (Lépine, 2020) en créant des ponts avec les différents acteurs concernés : les habitants consommateurs, les autres agriculteurs de la plaine, les écoles et les autres fermes ressources.

Pour permettre de déverrouiller le système agricole dominant, il est primordial de développer des relations entre les acteurs de la niche d'innovation et les acteurs du régime dominant afin de permettre de faciliter la diffusion des connaissances (Magrini *et al.*, 2014). Cette diffusion et cette dynamique « gagnant-gagnant » ne seront possibles qu'en incluant d'autres agriculteurs au processus de construction de ces nouveaux modèles de production (Lamine, 2012). À titre d'exemple, c'est grâce à l'intervention d'un agriculteur extérieur au domaine que la méthode du « *keyline design* », outil de conception cherchant à optimiser l'utilisation des ressources en eau afin de promouvoir les processus naturels de régénération du sol, a pu être déployée sur les parcelles du domaine. Afin de poursuivre cette logique d'interactions à l'échelle du territoire de la plaine de Fabrègues-Poussan, il serait intéressant de conclure avec le reste des agriculteurs un groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) afin d'étendre les pratiques agroécologiques. Enfin, pour éviter un possible effet de concurrence, les agriculteurs les plus vertueux pourraient être associés à la distribution des produits sur le site de Mirabeau. Une autre possibilité afin de favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs serait d'accompagner le dispositif de formation d'un espace-test en lien avec Terracoopa⁴ (domaine de Viviers). L'idée serait de mettre à la disposition d'agriculteurs une parcelle afin de leur permettre de tester une production agricole dans le respect des pratiques

agroécologiques déployées sur le domaine de Mirabeau.

Si tant est que les résultats du projet AgroEcoPôle soient à terme positifs, démontrant que la conciliation entre agriculture et écologie est réalisable, la question de la répliquabilité du projet demeure. En effet, c'est grâce à un soutien financier et un appui technique conséquents que le projet AgroEcoPôle aura pu se développer. En l'absence d'un tel dispositif, les résultats seraient-ils les mêmes ?

CONCLUSION

Le projet AgroEcoPôle du domaine de Mirabeau est délibérément ambitieux, puisqu'il réunit différents objectifs : écologiques, de production agricole, sociaux et économiques.

Pour autant, si le projet apparaît brillant et ambitieux sur le papier, les réalités du terrain seront certainement plus complexes. Comment le projet pourra-t-il être pérenne économiquement et s'émanciper du financement institutionnel dont il bénéficie aujourd'hui ? Comment assurer cette vocation de « ferme ressource » nourricière tout en respectant des pratiques agroécologiques en lien avec la préservation de l'écosystème ? Comment le projet AgroEcoPôle pourra-t-il impulser une transition agroécologique en lien avec d'autres fermes ressources en place ou en cours d'installation sur le territoire de la métropole de Montpellier ?

Pour relever l'ensemble de ces défis, le projet AgroEcoPôle devra gagner progressivement son autonomie et démontrer la pertinence d'un modèle de polyculture-élevage agroécologique socialement inclusif. Grâce à une gouvernance structurée et inclusive, il permettra d'associer l'ensemble des citoyens au projet et d'ancrer de solides partenariats dans le paysage agricole et socioéconomique. Ainsi, en développant ces interactions multi-acteurs, le domaine de Mirabeau, véritable miroir des enjeux du territoire, pourra remplir ses objectifs et contribuer à la construction d'un système alimentaire résilient.

4. Coopérative d'activités de l'agriculture biologique et des métiers de l'environnement : <https://www.terracoopa.net/>

BIBLIOGRAPHIE

FNCUMA, AFIP, 2014-2015. Accompagner l'entrepreneuriat collectif rural. Rapport du projet « Entrepreneuriat collectif en milieu rural : un accompagnement spécifique ? ». 16 p. Disponible sur Internet : <https://www.agriculturepaysanne.org/files/Accompagner-l-entrepreneuriat-Collectif-Rural.pdf>

IPBES, 2019. *Global Assessment report on Biodiversity and Ecosystem Services*. Disponible sur Internet : <https://ipbes.net/global-assessment>

LAMINE C., 2012. « Changer de système » : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux. *Terrains et travaux*, 1, 20, 139-156.

LANGLAIS A., 2018. CEN-LR. Diagnostic d'acteurs pour faire émerger la gouvernance d'une initiative agroécologique territoriale : le cas du projet d'AgroEcoPôle du domaine de Mirabeau à Fabrègues. Mémoire de stage.

MAGRINI M., CHARRIER F., DURU M., 2014 Transition agroécologique et synergies entre filières du végétal et de l'animal. Une analyse de la niche d'innovation Bleu-Blanc-Cœur. *Innovations Agronomiques*, 39, 139-161.

MOREL K., 2018. Installation collective néo-paysanne – Ensemble vers d'autres modèles ? *Pour*, 2-3, 234-235.

Entretiens

FOURCADE M., adjointe au maire de Fabrègues, vice-présidente déléguée à l'agroécologie de Montpellier Méditerranée Métropole, entretien le 03/03/2020 à Montpellier.

GASSELIN P., chercheur à l'Inrae, UMR Innovation, entretien le 04/03/2020 à Montpellier.

LÉPINE F., chef de projet AgroEcoPôle, entretien le 10/02/2020 à Fabrègues.

LINO A., porteuse de projet éleveuse caprin-ovin et poules pondeuses, entretien le 29/02/2020 à Saint-Christol.

RICHAUD T. et LASHLEY D., porteurs de projet Jardin de Cocagne, maraîchage, entretien le 02/03/2020 à Fabrègues.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

BOUTEILLER P., porteur de projet éleveur porcin, entretien le 02/03/2020 à Fabrègues.

LE MELEDO M., cheffe du projet Ferme l'Envol, Fermes d'avenir, entretien le 20/02/2020 à Paris.

RODRIGUEZ T., chargé de projet agri-environnement du Conservatoire des espaces naturels Languedoc-Roussillon, entretien le 03/03/2020 à Montpellier.

L'association pour le développement de l'agriculture du Puy-Sainte-Réparate : un modèle de démocratie alimentaire ?

CHARLES-ÉDOUARD LÉVÊQUE

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE, ESSAIMAGE, RAPPORT DE CONFIANCE, ACTION COLLECTIVE, RELOCALISATION

La multiplication des intermédiaires entre producteurs et mangeurs ainsi que la perte de connaissances sur le lieu de production et de transformation des denrées alimentaires ont contribué progressivement à une distanciation et une perte de confiance des mangeurs vis-à-vis de leur alimentation (Esnouf *et al.*, 2011). Relocaliser l'alimentation peut être une solution pour réduire cette distance et reprendre ensemble le contrôle sur ce qui est produit, ce qui est mangé et la façon dont on échange autour de l'alimentation sur un territoire (Bricas, 2019). C'est forts de ces convictions que Tristan et Oriane Arlaud ont démarré leur activité agricole sur la commune du Puy-Sainte-Réparate (département des Bouches-du-Rhône) en 2007.

Aujourd'hui, le magasin qu'ils ont créé avec d'autres producteurs de la région alimente 10 % de la population du village en fruits et légumes et est devenu un véritable espace de démocratie alimentaire¹ locale. En effet, de nombreux projets voient le jour autour de la question alimentaire grâce à une association qui réunit les producteurs et les clients du magasin. Les initiatives de l'association portent sur l'installation agricole, la reconquête foncière, l'éducation à l'alimentation, l'aide alimentaire et l'amélioration de la transparence et de l'équité dans les échanges alimentaires.

Forts de leur succès local, les membres de l'association souhaitent partager leur réussite et leur mode d'organisation afin que ce dernier essaime dans la région. Ils ont d'ailleurs déposé une demande de labellisation de leurs actions en projet alimentaire territorial (PAT) afin d'en augmenter la visibilité.

« On a créé un projet clé en main, simple et facilement reproductible sur d'autres territoires par un collectif » affirme Tristan Arlaud (Arlaud, 2020). Mais dans quelle mesure l'organisation alimentaire du Puy-Sainte-Réparate est-elle reproductible ? Les habitants et les producteurs de cette commune ont-ils réuni les ingrédients pour créer un modèle de démocratie alimentaire locale ?

D'UNE DISTRIBUTION DE PROXIMITÉ À UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Contexte et genèse du projet

La commune du Puy-Sainte-Réparate est située à une demi-heure au nord d'Aix-en-Provence et compte 5500 habitants. Son agriculture est très majoritairement orientée vers la viticulture et les grandes cultures, destinées à des circuits longs ou à l'export. Depuis 2007, à contre-courant de la tendance majoritaire, Tristan et Oriane Arlaud y pratiquent le maraîchage biologique, la culture de raisin de table et l'arboriculture. Ils commercialisent quasiment toute leur production en vente directe.

1. On parle de démocratie alimentaire notamment lorsque les citoyens disposent d'un pouvoir de décision et d'un espace délibératif pour organiser l'alimentation sur leur territoire (Paturel, 2019).

En septembre 2013, un collège est créé sur la commune et dispose d'un restaurant scolaire avec cuisine sur place. Son chef, Louis Suvio, décide dès le départ de favoriser un approvisionnement bio et local. Il fait lui-même la revue de l'offre en produits locaux et rencontre naturellement Tristan et Oriane Arlaud qui sont alors les seuls maraîchers bio de la commune. Ils lui répondent favorablement et proposent à d'autres producteurs des communes voisines de s'organiser collectivement pour répondre à la demande du restaurant scolaire.

Cet appel d'offre va catalyser un projet de point de vente collectif et de plateforme logistique qui couvrait depuis plusieurs années au sein des producteurs biologiques du territoire et qui voit le jour en 2016. Ce lieu est aujourd'hui devenu le centre névralgique des actions ciblant l'alimentation du village entreprises par une association qui réunit producteurs et mangeurs.

Un pacte fondateur entre producteurs et citoyens

Concernant le processus de construction du magasin, le collectif de producteurs a choisi dès le départ d'associer les consommateurs locaux à une réflexion plus globale sur l'avenir de l'agriculture du village. Au-delà de la volonté d'accéder à plus de produits bio et locaux, la pression sur le foncier agricole exercée par l'urbanisation et les difficultés à l'installation agricole sont des problématiques qui préoccupaient les habitants de la commune. Tous se sentaient concernés et déterminés pour changer la donne sur leur territoire.

Producteurs et clients ont donc créé une association comme lieu d'échange et d'action pour améliorer la qualité de l'alimentation et développer l'agriculture locale. Ils la nomment « l'association de développement de l'agriculture du Puy-Sainte-Réparate » (ADAPSR). Lors de sa création en 2013, elle réunit une dizaine d'agriculteurs et une cinquantaine de clients.

Dans un premier temps, les producteurs partagent avec les clients la réalité de leur métier, ses risques et ses difficultés et expliquent par exemple leur choix de réduire la diversité de leurs productions pour diminuer leur astreinte et garantir la réussite de toutes leurs cultures.

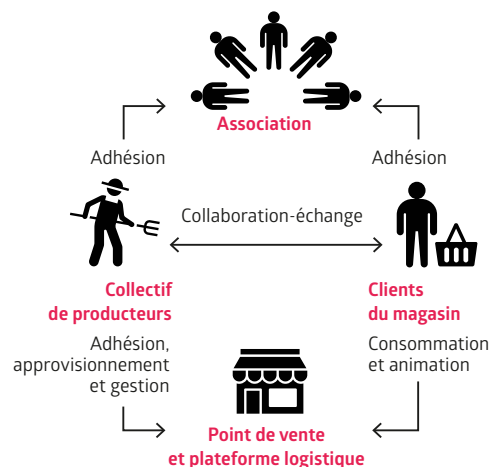
Ce travail d'échange en toute transparence sur les pratiques et les choix des agriculteurs a renforcé le rapport de confiance qui existait entre les

producteurs et leurs clients. L'échange a d'ailleurs eu lieu dans les deux sens (Figure 1) : les clients se sont également exprimés sur ce qu'ils souhaitent pour le développement d'une alimentation locale de qualité.

À travers leurs discussions, les membres de l'association se sont mis d'accord sur les chantiers prioritaires pour développer une agriculture et une alimentation durables sur le village. Trois axes majeurs sont ressortis :

- développer l'agriculture biologique et la vente directe sur le territoire,
- installer de nouveaux agriculteurs en bio sur la commune,
- approvisionner la restauration collective scolaire locale.

FIGURE 1. FONCTIONNEMENT DU MAGASIN ET DE L'ASSOCIATION



(Source : auteur)

Un effet d'entraînement multidimensionnel à partir de la création de l'association

À la suite de la création de l'association, un magasin de producteurs est créé pour développer la vente directe. Les clients du magasin sont adhérents de l'association et participent à son fonctionnement. Par exemple, l'entrée de nouveaux producteurs dans le point de vente est décidée en assemblée après dégustation.

La plateforme de stockage a été construite en même temps que le magasin et elle sert aussi bien à approvisionner la restauration collective du collège qu'à stocker les produits vendus dans le

magasin. Aujourd'hui, le groupement de producteurs approvisionne aussi la cantine de l'EHPAD du village et d'autres projets sont à l'étude avec des restaurants collectifs voisins (l'approvisionnement de la restauration collective représente un peu plus de 10 % du chiffre d'affaires du magasin). Progressivement, d'autres projets ont vu le jour au sein de l'association.

Reconquête foncière et installation de nouveaux agriculteurs

Pour répondre à la problématique de pression foncière et d'installation de nouveaux agriculteurs, l'association a mobilisé un dispositif de la société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) : le fonds départemental de gestion de l'espace rural (FDGER), qui facilite la reconquête foncière agricole sur des terres laissées à l'abandon dans des espaces péri-urbains (5 ha reconquis en deux ans sur la commune). En complément, Tristan et Oriane Arlaud accueillent sur une partie de leur exploitation des porteurs de projets agricoles pendant deux à trois ans pour leur permettre de démarrer leur activité dans l'attente d'une acquisition foncière. Les futurs installés bénéficient ainsi d'un accompagnement technique et d'un partage d'expérience avec des agriculteurs déjà en activité, mais aussi de prêt de matériel. L'objectif est qu'ils intègrent le groupement de producteurs une fois installés (cinq porteurs de projets accompagnés en quatre ans dont deux ont rejoint le groupement).

Éducation à l'alimentation et lien intergénérationnel

Au collège du village, dans le sillage de l'approvisionnement local et bio de la cantine, le projet « Un jardin, une cuisine » est conçu par le chef de la cantine pour offrir aux élèves qui le souhaitent la possibilité de produire des légumes sur le site du collège. Il réunit une vingtaine d'élèves qui viennent cultiver leurs plantations avec le chef de la cantine chaque semaine. Les bacs de culture et la terre ont été fournis par les agriculteurs du village et les bacs construits avec l'aide des parents d'élèves.

Qui plus est, chacun des vingt élèves participant au projet passe une journée au cours de l'année scolaire chez un producteur pour découvrir le métier d'agriculteur.

Enfin, depuis 2019, les élèves se rendent régulièrement à l'EHPAD du village pour jardiner avec

des personnes âgées et créer du lien intergénérationnel autour de la culture de légumes ou de plantes ornementales. Les bacs de culture ont également été fabriqués avec l'aide des producteurs et des parents d'élèves.

Aide alimentaire

Depuis 2019, les producteurs donnent chaque semaine les invendus du magasin à la Croix-Rouge locale qui les distribue aux familles les plus défavorisées. Ils participent ainsi à leur échelle à une forme de justice alimentaire.

Amélioration de la transparence dans les échanges alimentaires

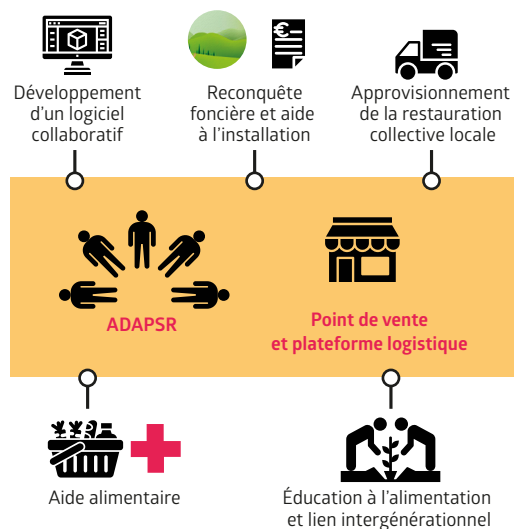
Afin de faciliter un approvisionnement local de la restauration collective, Tristan Arlaud, Louis Suvio (le chef de la cantine du village) et Bruno Sebarthe (un client développeur informatique) sont en train de créer un logiciel collaboratif dans lequel les données seront renseignées par les cuisiniers, les élèves et les producteurs. Ce logiciel est développé en accès libre et est aujourd'hui en phase de test. Il a suscité l'intérêt du département et même du Conseil national de la restauration collective (CNRC) car il permettrait de mieux caractériser la qualité des produits échangés et de doter les cantines d'un outil d'amélioration de la qualité de leur approvisionnement en continu. Tristan Arlaud fait le pari que cet outil démontrera également la performance des produits frais locaux vis-à-vis des produits issus de filières longues. Performance en termes d'optimum de maturité, de goût, de diminution du gaspillage, de temps de tri et de préparation en cuisine et donc, *in fine*, performance en termes de coût global par produit pour les cantines. Les premiers résultats devraient être exploitables fin 2020.

Une demande de labellisation en PAT pour valoriser et diffuser le projet

Toutes ces actions se sont agrégées les unes aux autres sur sept ans à peine. Ensemble, elles couvrent de nombreuses dimensions qui renforcent la durabilité alimentaire du territoire (Figure 2). Afin de valoriser et de diffuser cette dynamique, l'association a déposé une demande de labellisation de ses initiatives en projet alimentaire territorial (PAT). À l'instar de la mise en accès libre du logiciel, sous l'impulsion de Tristan et Oriane Arlaud, l'association du

Puy-Sainte-Réparate souhaite aujourd'hui partager sa réussite et la voir se répliquer sur d'autres territoires.

FIGURE 2. DIVERSITÉ DES PROJETS DE L'ASSOCIATION



(Source : auteur)

Regardons de plus près ce qui a rendu possible tout ce qui se passe au Puy-Sainte-Réparate autour de l'alimentation.

UNE ACTION COLLECTIVE PERFORMANTE, UNE PARTICIPATION CITOYENNE ET DES INDIVIDUALITÉS FORTES AUX ORIGINES DU SUCCÈS

Un collectif de producteurs robuste et performant

Une vingtaine de producteurs collaborent aujourd'hui au sein du point de vente collectif². Leur sélection se fait selon trois critères principaux : la qualité des produits qu'ils proposent (goût, calibre), leur capacité de production et leur volonté de partager et d'échanger sur leurs pratiques de production avec les consommateurs. La majeure partie des producteurs sont labellisés bio

mais pas la totalité d'entre eux. Il n'y a pas d'exigences selon un cahier des charges de production particulier tant que l'agriculteur est prêt à justifier ses pratiques auprès des clients. Les producteurs du groupement partagent cette même volonté d'ouverture et de dialogue avec la société civile, tout comme la volonté de mieux valoriser leur production à travers la vente directe. Ce socle de valeurs communes facilite la vie du collectif.

De plus, en amont de la saison de production, les producteurs se mettent d'accord collectivement et s'engagent sur les surfaces et les cultures qu'ils réservent à la livraison du magasin. Cette organisation donne de la visibilité sur l'activité du magasin et permet de prévoir une régularité de l'approvisionnement très appréciée par les clients, notamment les restaurants collectifs.

Entre maraîchers, certains se répartissent même les productions selon les conditions pédo-climatiques des différentes exploitations agricoles, selon leur niveau d'expertise dans les productions et selon la rentabilité de ces cultures. Certains en profitent pour se spécialiser dans un nombre plus restreint de productions et diminuent ainsi la pénibilité et leur temps de travail. La réussite technique des producteurs leur permet enfin de proposer leurs produits à un prix abordable pour les clients du magasin tout en restant rémunérateur pour eux.

Globalement, ce fonctionnement collectif performant témoigne de la rigueur organisationnelle et de la grande confiance qui règne entre les producteurs du groupement. Ces éléments favorisent la réussite économique du magasin, condition essentielle pour que les producteurs s'investissent dans la durée dans l'aventure collective. Qui plus est, la régularité, la qualité et le prix des produits vendus dans le magasin sont le terreau de la relation de confiance qui s'est instaurée au fil des années avec les clients du magasin et qui rendent possible les actions de l'association.

La construction d'un espace de démocratie alimentaire

L'association de développement de l'agriculture du Puy-Sainte-Réparate est devenue un espace au sein duquel les consommateurs peuvent agir pour améliorer la qualité de l'alimentation sur leur territoire. Les membres de l'association qui le souhaitent peuvent constituer un groupe de travail sur une question qui fait consensus, comme

2. Le magasin de producteurs est une société agricole à responsabilité limitée (SARL). Une dizaine de producteurs en détiennent des parts sociales et ont donc un statut d'associés ; les autres sont uniquement apporteurs de produits.

la création d'un jardin participatif, le développement d'un logiciel pour la restauration collective ou encore le choix de nouvelles variétés. Ces groupes se font spontanément et sont constitué de clients et de producteurs la plupart du temps.

Globalement, les clients interrogés apprécient énormément l'écoute et la réactivité des producteurs du groupement. Au-delà de l'échange sur les pratiques de productions ou sur la qualité des produits vendus (qui est un socle de la relation de confiance), les clients peuvent participer à la vie du point de vente avec les producteurs et porter des initiatives qui vont toucher des habitants en dehors du magasin. Les producteurs apprécient également de pouvoir communiquer sur leurs problématiques et se sentent compris.

Incluant leur foyer respectif, les cent cinquante clients du point de vente collectif représentent six cents habitants. Une majeure partie d'entre eux résidant au Puy-Sainte-Réparate, près de 10 % de la population du village est ainsi impliquée dans le projet. C'est un poids non négligeable qui donne à l'association une légitimité à entreprendre des actions alimentaires au-delà du magasin (aide alimentaire, lien intergénérationnel, etc.).

Le succès des premiers projets, comme l'approvisionnement de la cantine du collège ou la reconquête foncière, ont fait prendre conscience aux membres de l'association que collectivement, ils ont réellement la possibilité de peser sur l'organisation alimentaire du village et de faire changer les choses. Cela facilite l'émergence de nouveaux projets au sein de l'association.

Des personnalités originales et déterminées à faire changer l'organisation alimentaire de leur territoire

De l'avis de tous les clients interrogés, Tristan et Oriane Arlaud sont à l'initiative de la quasi-totalité des projets alimentaires menés sur la commune. Certes, ces projets se montent ensuite avec le renfort d'autres bonnes volontés mais sans eux, rien ne garantit qu'ils auraient vu le jour.

Les compétences de Tristan Arlaud en gestion économique et celles d'Oriane Arlaud en marketing et communication, acquises au cours de leur vie professionnelle antérieure, n'y sont pas étrangères. En effet, tous deux sont des agriculteurs installés « hors cadre familial » ou encore « non issus du monde agricole », qui comme dans beaucoup d'autres territoires ont apporté une vision

neuve de la pratique de l'agriculture en s'affranchissant des modèles préexistants et en puisant dans leurs expériences passées pour réinventer le métier de paysan (Astier, 2019). Ils reconnaissent volontiers que si leur origine « non agricole » a été un vrai handicap au départ pour être reconnus par leur pairs et se former, elle leur a donné en revanche une liberté totale dans la façon dont ils ont pu entreprendre et faire évoluer leur activité.

Le succès des actions entreprises dans le village doivent également beaucoup à la volonté d'ouverture et de partage avec les clients qu'ils impulsent ainsi qu'à leur détermination à agir pour changer l'organisation de leur système alimentaire local.

De la même manière, bien qu'il ne soit ni producteur, ni un client comme les autres, Louis Suvio, le chef de la cantine du collège du village, joue un rôle central et moteur dans la dimension éducative du projet et dans la réussite du partenariat avec le magasin de producteurs. En effet, c'est lui qui a acquis la confiance de la gestionnaire du restaurant scolaire dans le but de mettre en place un approvisionnement local et bio de la cantine au-delà des objectifs réglementaires (plus de 50 % de produits bio et français en valeur aujourd'hui). Il est « *libre de faire son métier en entier* » comme il aime le dire (Suvio, 2020). Aujourd'hui, il continue à chercher des producteurs locaux pour proposer aux élèves les produits les plus frais possibles.

Au-delà de l'origine des aliments qu'il cuisine, il suffit de consulter la page Facebook³ du restaurant scolaire pour prendre la mesure de la qualité du service que Louis Suvio et son équipe proposent aux enfants du collège. Chaque midi, il fait le tour des tables et questionne les élèves pour avoir leur retour sur ce qu'ils ont mangé, il prend du temps avec celles et ceux qui délaissent leur repas pour comprendre pourquoi et il avertit les enseignants si nécessaire.

Enfin, en mettant leurs compétences personnelles (de vidéaste, de développeur informatique ou autres) au service de l'association, certains clients deviennent, par leur implication, des pièces maîtresses de la vie de l'association et de ses projets.

Tous ces personnages sont des piliers de la réussite des actions de l'association. Ils s'investissent

3. https://www.facebook.com/restaurationcollegeLP/?ref=py_c.

car ils ont la volonté de changer en profondeur l'organisation du système alimentaire de leur petite région.

Une volonté de partage et de diffusion

Sur la page web de description du PAT porté par l'ADAPSR, l'objectif de dupliquer les réussites du Puy-Sainte-Réparate dans d'autres villages est clairement affiché. On est même tout près d'y arriver pour ce qui est du magasin de producteurs, puisqu'un autre point de vente avec un fonctionnement similaire devrait voir le jour sur une commune voisine courant 2020.

Dans le même ordre d'idée, le but du logiciel collaboratif créé par l'association est de faciliter les choses à d'autres territoires engagés dans des démarches d'approvisionnement local et bio de la restauration collective. Le projet « Un jardin, une cuisine » devrait pour sa part être dupliqué dans un établissement scolaire voisin.

Enfin, Louis Suvio, Tristan et Oriane Arlaud se rendent disponibles et s'investissent pour partager leur expérience et leur apprentissage avec la presse locale, les institutions ou organismes de recherche agricole (en particulier Tristan Arlaud qui est beaucoup sollicité).

Cette envie de partager leur modèle avec les autres est un atout car leur projet est ainsi étudié sous tous les angles, ce qui les force à se remettre en cause, à prendre du recul sur ce qui ne fonctionne pas et à rendre leur organisation la plus simple et la plus facilement appropriable possible. Finalement, cela leur permet de progresser et de renforcer l'efficacité de leurs actions.

VERS UN ESSAIMAGE DU PROJET ?

Parmi ces facteurs de réussite, lesquels sont effectivement reproductibles ? Certains ne sont-ils pas exclusifs au Puy-Sainte-Réparate ? En analysant ces facteurs, on remarque que certains d'entre eux peuvent en effet être reproduits partout et impacter l'organisation des systèmes alimentaires locaux. D'autres ne sont pas forcément acquis d'avance sur tous les territoires et demandent *a minima* un temps de construction important. Enfin, certaines caractéristiques notamment contextuelles de l'ADAPSR posent question sur la capacité de ce modèle d'organisation à changer d'échelle et à faire système.

Des éléments organisationnels reproductibles et inspirants

La possibilité donnée aux citoyens de s'impliquer aux côtés des producteurs est clairement déterminante dans la réussite des projets de l'ADAPSR. Clients et producteurs font office de conseil local et citoyen de l'alimentation, et relient ainsi les deux extrémités de la filière alimentaire. En effet, au-delà de l'échange équitable et de la reconnexion entre producteurs et mangeurs, il y a une vraie reprise en main du pouvoir de décision sur l'organisation alimentaire du territoire par des acteurs qui étaient jusqu'alors défavorisés dans les rapports de force au sein des filières (Allain *et al.*, 2015). Cette organisation est novatrice et pourrait être mise en œuvre sur d'autres territoires.

De même, le point de vente collectif multifonction est un élément organisationnel fort et tout à fait reproductible : il fait office à la fois de lieu de vente de produits locaux et de plateforme d'approvisionnement pour la restauration collective, et il est surtout le lieu de rencontre entre les membres de l'association.

Des éléments reproductibles dans le temps et sous certaines conditions

L'organisation collective du groupement de producteurs du Puy-Sainte-Réparate est très performante et repose sur la rigueur, l'engagement mais aussi la confiance qui règne entre les producteurs. Ces éléments se sont construits au fil du temps. Qui plus est, entre le début des discussions sur le projet de magasin de producteurs et sa concrétisation en 2016, plusieurs années se sont écoulées.

Par ailleurs, le rapport de confiance entre producteurs et mangeurs a nécessité du temps, beaucoup d'ouverture et de discussion pour arriver à un niveau qui favorise aujourd'hui une action collective performante.

Ces éléments témoignent du « *temps incompressible* » nécessaire à toute construction collective (Ruault, 2020).

Dans une perspective de reproduction du projet, ce facteur temporel doit absolument être intégré par les porteurs de projet afin de planifier leurs objectifs sur plusieurs années et éviter ainsi des déceptions et des échecs prématurés.

Des éléments qui posent des questions quant au changement d'échelle du projet

Nous avons vu l'importance de certains personnages clés dans la réussite de ce projet. Or, tous les territoires ne sont pas nécessairement dotés de personnes compétentes souhaitant se dévouer totalement à un projet alimentaire. Cela constitue une première vraie limite à la reproduction de ce projet sur d'autres communes.

Par ailleurs, l'association fonctionne avec un nombre restreint d'acteurs du système alimentaire local. Les distributeurs, les transformateurs en sont absents. Peut-on reproduire le fonctionnement de l'ADAPSR en intégrant ces acteurs à la table des discussions tout en rééquilibrant les rapports de forces qui sont aujourd'hui trop à leur avantage (Allain *et al.*, 2015 ; Gremillet *et al.*, 2019) ? Ce fonctionnement est-il restreint à une collaboration mangeurs-producteurs, ou bien peut-il être étendu aux autres acteurs de la chaîne alimentaire ? L'élargissement à d'autres parties prenantes sera déterminant dans la perspective d'un changement d'échelle.

Par ailleurs, les acteurs publics ne sont pas impliqués dans le projet de l'ADAPSR qui s'est construit « à défaut d'actions publiques suffisamment ambitieuses sur le territoire » selon Tristan Arlaud (Arlaud, 2020). De son point de vue, c'est la preuve que l'on peut agir sur la question alimentaire même lorsqu'il n'y a pas de volonté institutionnelle sur un territoire. Le fonctionnement de l'ADAPSR n'est-il donc pas conciliable avec une action publique ? Comment l'intégrer dans des territoires où un projet alimentaire territorial est déjà engagé par un acteur public ?

UN FONCTIONNEMENT POUVANT INSPIRER UNE ACTION PUBLIQUE POUR PLUS DE DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

Si ce projet n'est pas nécessairement adapté à toutes les configurations territoriales, il démontre néanmoins que lorsque des producteurs et des mangeurs échangent et s'organisent collectivement, ils peuvent faire bouger les lignes de leur système alimentaire local. Il y a des leçons à tirer de cette initiative dans une perspective de recherche de plus de démocratie alimentaire sur les territoires.

Dans le cadre des projets alimentaires territoriaux par exemple, les acteurs publics pourraient

investir dans la construction de lieux de rencontre, d'échange et d'action commune entre producteurs et mangeurs volontaires. Réunissant un nombre restreint d'acteurs des systèmes alimentaires dans un premier temps, ces lieux donneraient l'occasion à des citoyens d'agir concrètement pour l'alimentation de leur territoire.

Toutefois, dans un objectif de changement d'échelle et de construction d'une démocratie alimentaire nationale, le fonctionnement de l'ADAPSR se heurtera à la difficulté d'associer les acteurs de la grande distribution et de la transformation pour construire avec eux des systèmes alimentaires plus équilibrés en termes de rapports de force commerciaux. Sans cette association, les solutions se construiront sans ces acteurs et seront circonscrites à des échanges directs entre producteurs et consommateurs. Seule une action législative pourrait infléchir l'iniquité des rapports de force au sein des filières alimentaires. La probabilité qu'une loi corrige rapidement ce déséquilibre en France est toutefois très faible, au regard de l'échec en la matière des textes issus des États généraux de l'Alimentation (Gremillet *et al.*, 2019).

BIBLIOGRAPHIE

ALLAIN B., AZEROT B., BENOIT T., DANIEL Y., FABRE M., PELLOIS H., TAUGORDEAU J., TETART J., 2015. Rapport d'information rédigé au nom de la commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires, portant le numéro 2942 comme rapport de l'Assemblée nationale (quatorzième législature). Disponible sur Internet : www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i2942.asp

ASTIER M., 2019. La transition agricole viendra des néo-paysans. Entretien avec Virginie Raynal. *Reporterre*. Disponible sur Internet : <https://reporterre.net/La-transition-agricole-viendra-des-neo-paysans>

BRICAS N., 2019. Le tout local est-il un piège ? *Agrobiosciences*. Disponible sur Internet : www.agrobiosciences.org/territoires/article/le-tout-local-est-il-un-piege#.XoiVq3KxVPY

ESNOUF C., BRICAS N., RUSSEL M., CHAMPENOIS M., 2011. De nouveaux enjeux pour les systèmes alimentaires. Ch.1. In : Bricas N. (coord.), Esnouf C. (coord.), Russel M. (coord.). *Pour une alimentation durable*. Paris : Éditions Quae, 15-36.

GREMILLET D., RAISON M., LOISIER C., 2019. Rapport d'information fait au nom de la commission des affaires économiques dressant un bilan du titre 1^{er} de la loi Egalim un an après sa promulgation, n°89, 163 p. Disponible sur Internet : www.senat.fr/rap/r19-089/r19-0891.pdf

PATUREL D., 2019. Vous avez dit démocratie alimentaire ? *SESAME*. Disponible sur Internet : <http://revue-sesame-inrae.fr/vous-avez-dit-democratie-alimentaire/>

Entretiens

ARLAUD T., agriculteur et membre fondateur de l'ADAPSR, entretien le 02/03/2020 au Puy-Sainte-Réparate.

RUAULT C., accompagnatrice et formatrice en action collective, GERDAL, entretien le 24/02/2020 au Montpellier.

SUVIO L., chef du restaurant scolaire du collège du Puy-Sainte-Réparate, entretien le 02/03/2020 à Puy-Sainte-Réparate.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

DESPINASSE A., chargé de mission « Agriculture et alimentation », Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays d'Arles, entretien le 02/03/2020 à Arles.

GIGUET-CHEVALIER V., chargé de mission « Agriculture et alimentation », CPIE de Belle-Île-en-Mer, entretien téléphonique le 20/02/2020.

JOUMOND E., arboricultrice qui livre le magasin, entretien téléphonique le 21/02/2020.

POULTEAU S., cliente et membre de l'ADAPSR, entretien téléphonique le 20/02/2020.

SEBARTE B., client et membre de l'ADAPSR, entretien téléphonique le 12/02/2020.

En savoir plus

BARROUX R., 2017. États généraux de l'alimentation : pour Nicolas Hulot, « le compte n'y est pas ». *Le Monde*. Disponible sur Internet : www.lemonde.fr/planete/article/2017/12/22/etats-generaux-de-l-alimentation-pour-nicolas-hulot-le-compte-n-y-est-pas_5233232_3244.html

DOUILLET B., 2017. Dessiner une démocratie alimentaire. *Transrural*, 460, 5-6. Disponible sur Internet : www.alimenterre.org/system/files/ressources/pdf/1073-tri-democratie_alimentaire.pdf [consulté le 05/02/2020]

DRAAF Auvergne, 2015. Repères et outils pour construire votre Projet Alimentaire Territorial. Clermont-Ferrand : DRAAF Auvergne, 46 p.

Préparer une politique agricole et alimentaire à Valence

Nouvelle gouvernance et trois ingrédients du terroir

MARCELA D'ALVA PATIÑO

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : POLITIQUE ALIMENTAIRE, HORTA DE VALENCE, CAPITAL SOCIAL, VOLONTÉ POLITIQUE, GOUVERNANCE COLLABORATIVE

Impossible de ne pas saliver pour une paëlla quand on pense à l'Espagne. Ce plat connu à l'international provient d'un territoire méditerranéen particulier capable de fournir à la recette ses ingrédients originaux. Certaines conditions spécifiques à Valence ont fait surgir un produit gastronomique local maintenant représentatif. C'est bien un autre produit local non culinaire mais définitivement lié à l'alimentation, à l'agriculture et à des savoir-être et savoir-faire de valenciens qui nous concerne ici. Et si ce terroir de la paëlla était un territoire dont quelques ingrédients ont permis de préparer la politique alimentaire pour la Métropole ?

UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE IMPULSÉE PAR LES CITOYENS

Quand l'agenda politique est mené par les revendications des citoyens

Au cours des dix dernières années, des initiatives de la société civile ont vu le jour en Espagne, orientant leurs luttes vers la durabilité et la démocratie. Dans un moment critique de double transition, électorale et alimentaire, les alliances entre acteurs sociaux, politiques et économiques à Valence se sont avérées nécessaires pour exprimer des demandes qui prenaient la forme d'une opposition et des préconisations pour assainir le système alimentaire.

Les alliances entre acteurs ont comme antécédent historique une capacité organisatrice complexe d'usage de l'eau pour l'exploitation de la plaine maraîchère. C'est grâce à ce capital social mobilisé autour des problématiques agricoles que la gouvernance de la politique actuelle a trouvé sa cohérence dans un cadre participatif. « *Les Food*

Policy Council sont le premier modèle de gouvernance pour la politique alimentaire au niveau local » (Brand et al., 2017). Ayant comme origine l'intervention citoyenne, les actions entreprises au sein de ce modèle ont révélé une force ascendante, bien différenciée des modèles de transition écologique impulsés par le haut et par un État qui tient la barre.

Ce qui se mijotait avant 2015

Depuis la crise économique et politique espagnole qui a éclaté à Madrid la nuit du 15 mai 2011, une opposition ferme des citoyens a foisonné dans différentes villes. Robustes de plus d'une dizaine d'organisations, certaines revendications ont pris la forme et la force d'un militantisme agroécologique s'intéressant à des modèles politiques et alimentaires plus durables. L'indignation d'une partie de la population de Valence se concentrait autour d'un fait : sa maire a été réélue pendant vingt-quatre ans. Au moment des élections de 2015, la contestation des citoyens était incarnée par de nombreuses associations civiles déterminées à s'intégrer à des partis politiques, voire à en constituer pour la légitimer et faire entendre leur voix. Des ONG, des organisations agricoles, des associations de quartier et des groupes académiques se comptaient par dizaines et se sont organisés dans ce combat qui, pour parler de souveraineté et démocratie alimentaires devait revendiquer la souveraineté et la démocratie tout court. C'est dans ce contexte que les citoyens entrent dans les arènes de décision et que l'agronome Joan Ribó est élu maire en 2015, puis réélu en 2019.

Ce moment de transition politique, plein d'enthousiasme, a apporté un sentiment d'achèvement au lendemain des élections ; cependant les

acteurs engagés dans ces élections vont entrer dans d'autres processus inédits et encore plus exigeants : concevoir le chemin de transition vers la durabilité du système alimentaire de Valence. Quel projet agricole et alimentaire construire ? Avec qui et comment préparer une stratégie de base pour guider la construction de la politique envisagée ? Les nouveaux acteurs, imprégnés de célébration démocratique, mettent la main à la pâte pour la première fois autour d'une même table, et tous vont en tirer des leçons.

CUISINER LA STRATÉGIE DE LA NOUVELLE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

Dans l'exercice de leur capacité stratégique de gouvernance urbaine, les villes s'interrogent sur ce qui a le pouvoir de façonner leur trajectoire (Brand *et al.*, 2017). À Valence, la participation commune à la définition des enjeux du système alimentaire fait consensus. Dans cette participation multi-acteurs, on peut compter celle de la Fondation Daniel et Nina Carasso.

Un acteur qui facilite les alliances entre les autres acteurs

La Fondation Daniel et Nina Carasso intervient financièrement de manière ponctuelle et pertinente visant à soutenir un moment critique du processus, soit en amont de la stratégie agricole et alimentaire de Valence (SAAV, voir plus loin) pour la mise en œuvre d'une analyse diagnostique des priorités du territoire, soit en aval au moment des élections de 2019, qui risquaient d'être un facteur de forte déstabilisation. Elle sera une alliée importante en soutenant les processus de conception, d'application et de consolidation des politiques alimentaires urbaines dans une approche systémique. Elle pourra identifier le potentiel latent puis favoriser la résilience des systèmes alimentaires territorialisés (Torremocha, 2020). Cette fondation positionne son action philanthropique comme celle d'un acteur de plus dans la dynamisation des réalités des contextes sociopolitiques concrets. Les Carnets Carasso capitalisent l'expérience de vingt-deux projets en France et en Espagne pour accompagner la transition, parmi lesquels se trouve celui de Valence (Les Carnets Carasso, 2019).

Les dispositifs du nouveau municipalisme

Il n'y a plus seulement un chef dans la cuisine de la mairie, mais un travail collaboratif est instauré. Un municipalisme novateur va mettre en place des modes opératoires inédits. Trois mesures marquent le début du travail de l'équipe de direction en 2015 :

- tout d'abord la création du conseil de l'agriculture,
- ensuite l'engagement d'un technicien,
- puis la mise en place d'un plan d'action intégral pour la promotion du territoire et l'activité agricole (PAIPATA).

Ce plan place l'alimentation durable comme domaine thématique transversal dans l'ensemble de l'action municipale et montre la détermination à positionner la plaine maraîchère valencienne comme axe central pour construire un système alimentaire local en mettant fin au problème de sa destruction et de sa dégradation.

Résister aux effets de l'alternance politique avec le groupe moteur

Si ces mesures ont été prises par l'équipe municipale, le pas suivant a été d'établir un cadre de travail pour résister aux effets de l'alternance politique à travers l'implication des entités sociales. Un groupe moteur (GM) est constitué pour coordonner et dynamiser la stratégie municipale. Ces partenaires sont les ONG comme le Centre d'études rurales et d'agriculture internationale (CERA), l'association civile Justice alimentaire, la Fondation Mundubat et des organisations universitaires comme la chaire Terre Citoyenne de l'Université Polytechnique de Valence. Une collaboration externe a été établie avec d'autres acteurs qui exercent une influence sur le système agroalimentaire : le marché d'intérêt national *Mercavalència*, des associations, des partis politiques et des administrations provinciales et régionales. « *Les processus qui intègrent les mécanismes de la nouvelle gouvernance sont précisément basés sur cette combinaison de dimension institutionnelle et sociale, et donc fondamentaux dans le développement local* » (Esparcia *et al.*, 2015)

La demande citoyenne s'institutionnalise : le conseil alimentaire (Calm)

Un fois la gérance du projet établie, il fallait créer un espace stable de participation qui invite à

l'échange autour de la définition et puis de l'approbation de la stratégie agricole et alimentaire Valence 2025. Le Calm a un caractère consultatif qui se concrétise à travers l'organisation d'ateliers. La première étape de travail de ces ateliers consiste à élaborer une charte de principes et une proposition de règlement pour favoriser la coordination interne mais aussi intermunicipale et par ce biais garantir le dialogue sur la politique alimentaire entre le gouvernement local, la société civile et les opérateurs économiques de Valence. « *Le corps des techniciens du conseil a un profil très puissant car ils avaient été actifs dans la défense du territoire ; le travail entre la société civile et le gouvernement a été très fluide au début* » (Lloret, 2020).

La stratégie agricole et alimentaire de Valence 2025 (SAAV) prépare la politique

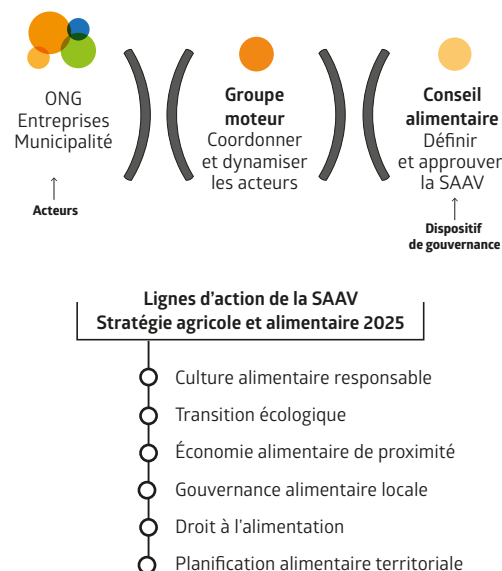
La SAAV porte l'imaginaire collectif concernant la façon de s'orienter vers un modèle socialement et écologiquement durable, et renforce la coordination intracommunale pour le développement intégré des actions dans le secteur de l'alimentation locale. Sa préparation s'est déroulée en trois étapes :

- la première comporte l'élaboration d'un diagnostic de l'environnement agroalimentaire local pour promouvoir la transition agroécologique du système,
- la deuxième réalise la systématisation et intégration du travail effectué,
- la troisième met en place une consultation et la participation des citoyens dans le cadre du conseil municipal de l'alimentation pour la rédaction finale du document.

Les résultats issus du diagnostic identifient six lignes d'action conformes aux valeurs de la SAAV construites par les acteurs mobilisés dans le GM et à approuver par le Calm (Figure 1).

Comme d'autres villes qui visent la résilience dans l'approvisionnement alimentaire, le développement agricole est un levier essentiel pour Valence. C'est pour cela que l'on considère l'agro-système qui l'entoure comme le premier ingrédient de la politique en question.

FIGURE 1. CONSTRUCTION DE LA STRATÉGIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE VALENCE 2025



(Source : auteure, à partir des Carnets Carasso, 2019)

QUELS INGRÉDIENTS LOCAUX ONT RENDU POSSIBLE LA PRÉPARATION DE LA SAAV

Premier ingrédient : l'Horta

La plaine maraîchère qui entoure la ville est considérée par la SAAV comme une partie du patrimoine matériel stratégique de la zone métropolitaine. En plus du domaine agricole, il y a d'autres écosystèmes, comme le lac de l'Albufera et ses rizières, le port de pêche et la zone côtière. Or, l'*Horta* en valencien ou *La Huerta* en espagnol, est plus qu'un important levier de l'agriculture périurbaine de la région ; « *L'Horta de Valence est un espace géographique dont les éléments environnementaux et patrimoniaux, résultats d'une longue histoire naturelle et culturelle, se manifestent dans un paysage unique, singulier et identitaire pour les habitants de la zone métropolitaine de Valence* » (Molinero et al., 2014).

Les ressources naturelles du territoire

Situé autour et au sein de Valence (une zone métropolitaine complexe de quelques 62 600 ha où cohabitent 1,5 million de personnes), l'espace traditionnel de l'*Horta* est composé de l'*Horta* nord, l'*Horta* ouest et l'*Horta* sud et étendu sur

quarante-quatre municipalités du *Pays Valencien* ou communauté valencienne. Ce que l'on appelle strictement l'*Horta* à ce jour englobait une surface agricole d'environ 13 000 ha en 2014 et actuellement moins de 10 000 ha. Il s'agit d'un paysage agraire construit sur la gestion de l'eau du fleuve *Turia* fondamentalement, mais aussi du fleuve *Júcar*, des sources et des eaux souterraines. L'intense activité agricole de ce territoire méditerranéen qui souffre de pénurie d'eaux pluviales a été rendu possible grâce à son système d'irrigation. L'*Horta* tire son nom de sa production de légumes ; cependant au cours de l'histoire, céréales, oliviers, vignes, mûriers, tubercules et agrumes y ont été cultivés au rythme de deux ou trois récoltes par an. Aujourd'hui, les cultures principales sont les cultures maraîchères, les agrumes, les plantes ornementales et le riz (Molinero *et al.*, 2014).

L'Horta en péril

La surface de l'*Horta* historique alimentée par les canaux d'irrigation (*acequias*) comptait 10 140 ha en 1860. L'utilisation d'autres méthodes d'irrigation a porté cette surface à 16 211 ha en 1944. Elle a été réduite de moitié en 2005 : seulement 8 723 ha ont survécu à la voracité immobilière. La figure 2 montre le contraste entre la surface construite en rouge et la surface agricole en vert.

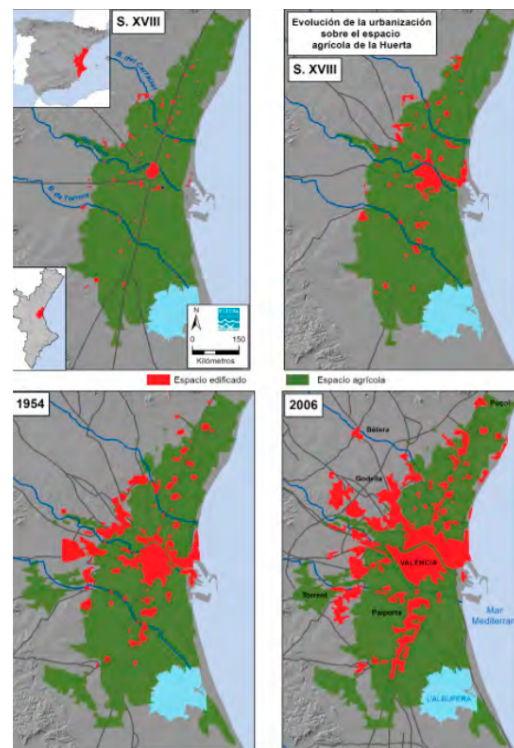
D'après Cerrada (2019), si l'on compare les recensements agraires de l'Institut national de la statistique de 1999 et 2009, la continuité de l'activité productive de l'*Horta* est menacée par quatre facteurs principaux : a) la pression de l'urbanisation, b) la crise de rentabilité du secteur agricole, c) l'abandon de l'activité agricole, d) le manque de relève générationnelle. En effet, dans 76 % des cas, les exploitants agricoles ont plus de 55 ans.

Abandon de l'activité agricole

« L'Horta c'est un espace que nous avons décidé de protéger, nous avons créé des figures protectrices... en oubliant l'homme. D'une certaine manière, l'élément principal du paysage est l'agriculteur et s'il n'y a personne pour gérer le paysage, celui-ci disparaîtra », s'inquiète Vicente, propriétaire âgé d'exploitations dans l'Horta et membre de la fondation ASSUT (Sales, 2020).

À ces facteurs s'ajoutent la nécessaire mais jusqu'à un certain point pernicieuse modernisation

FIGURE 2. ÉVOLUTION DE L'URBANISATION SUR L'ESPACE AGRICOLE DE L'HORTA



(Source : ESTEPA dans l'Atlas des paysages agraires d'Espagne
Volume II, Molinero *et al.*, 2014)

du système de l'irrigation, la dilution des sentiments historiques d'appartenance due à l'affaiblissement de la relation étroite entre citoyens et *Horta*, la difficulté de mettre en œuvre les politiques cohérentes d'aménagement du territoire et du paysage, et surtout de garantir le futur des véritables protagonistes de l'*Horta* : les agriculteurs (Molinero, 2014).

L'Horta comme système agricole alternatif émergent

La plateforme pour la souveraineté alimentaire du pays valencien rassemble des initiatives dans le domaine de la production et de la consommation pour défendre l'espace agraire de l'*Horta* et réclamer un changement profond du système alimentaire dominant. En 2011 seulement dix initiatives y participaient ; en 2018, elle comptait plus de cinquante d'initiatives de production, vingt

regroupements d'achat et douze marchés de producteurs. La surface agricole certifiée en cultures biologiques est à la hausse dans l'*Horta*. Or, l'agriculture biologique au moment du recensement de 2009 ne représentait que 0,5 % des exploitations et 1 % de la surface agricole utilisée, et la professionnalisation des agriculteurs de ces exploitations n'était pas l'optimale (Cerrada, 2019). Malheureusement, ces conditions ne se sont pas radicalement améliorées de nos jours. Cependant, attribuer l'importance du système alternatif de l'*Horta* uniquement à son actuelle capacité productive négligerait la force de l'ancrage social qui est à l'origine du profond changement des pratiques de la gouvernance alimentaire.

Deuxième ingrédient : le capital social

Si la relation entre la ville et l'alimentation peut actuellement s'interpréter de manière générale comme marquée par la distanciation multiforme (Brand *et al.*, 2017), ce n'est peut-être pas le cas à Valence en ce qui concerne la distanciation géographique (l'*Horta* est à côté) ni la distanciation politique, au moins pour le moment. Lors de la préparation de la SAAV, le sentiment de perte de contrôle, de dessaisissement des citoyens de leur système alimentaire s'est substitué par la confiance.

Une confiance inédite entre acteurs sociaux

La confiance a fourni une cohésion facilitatrice ou autrement dit une ressource intangible du territoire, historiquement construite et disponible. « *La stratégie sert à créer un capital social parmi les acteurs qui ne se parlaient pas et qui commencent maintenant à communiquer* » (García Alvares-Coque, 2020). La confiance comme élément potentiel du capital social pourrait s'identifier dans d'autres exemples dans lesquels l'organisation sociale s'inscrit autour du bien commun collectif, soit comme identité agricole liée à l'*Horta*, soit par l'exploitation de ses eaux.

Une fierté pour le patrimoine agraire

L'imaginaire collectif véhicule une perception positive de la vocation agricole de la région. « *Valence a une chose qui nous rend uniques : l'Horta* » (Bigné Báguena, 2020). Il existe une fierté du paysage de l'*Horta* qui fonctionne comme une valeur transmise entre générations. « *Le capital social agit comme un pont entre les générations : entre la génération historique qui a lancé l'appel*

et, d'autre part, une jeune génération qui cherche de nouvelles opportunités, de nouvelles façons de s'adapter à une nouvelle société. Ce pont entre les générations est une sorte de produit intangible dans cet effort collectif » (García Alvares-Coque, 2020).

Le système d'irrigation à l'origine de la structure sociale

Depuis 2009, le *Tribunal de las Aguas* (Tribunal des eaux) est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Les membres du Tribunal siègent comme autrefois dans l'objectif de représenter la procédure pour régler les éventuels conflits. La valeur historique et culturelle d'un mode de gouvernance traditionnel qui organisait l'usage convenable de la ressource hydrique est préservé dans l'imaginaire collectif et comme élément du capital social. « *Les territoires [...] ont une histoire et des préoccupations ancrées dans les cultures et les habitudes locales, la perception d'un sentiment d'appartenance, ainsi que des formes d'autorité politique, des règles d'organisation et de fonctionnement spécifiques* » (Torre, 2015). À cette définition correspond la forte vocation agricole de ce territoire, qui a été possible grâce au développement d'un système d'irrigation qui comportait une maîtrise technique apportée par les musulmans et consolidée depuis des siècles : l'antécédent organisationnel complexe dans l'imaginaire collectif des agriculteurs de l'*Horta*.

Troisième ingrédient : la volonté politique

Récemment, Valence a reçu une reconnaissance mondiale en tant que ville très active concernant les enjeux alimentaires, tant pour la valorisation de ses patrimoines immatériel et organisationnel que pour le renforcement du projet de transition de son système alimentaire vers la durabilité. « *Il y a beaucoup d'éléments qui composent cette politique publique qui démontrent cet intérêt et cette volonté politique en ce moment vers l'agriculture et l'alimentation durable... quelque chose d'un peu moins fou que ce que nous vivions...* » (Bigné Báguena, 2020).

S'inscrire dans le dialogue international avec le soutien de la FAO

En 2017, Valence est désignée par la FAO comme capitale mondiale de l'alimentation et au même moment a été le siège du premier protocole

international sur les questions alimentaires à être mis en œuvre au niveau municipal (Pacte de Milan), ce qui a constitué un momentum de la politique alimentaire internationale. En 2018, Valence a gagné une place parmi les quatre exemples espagnols reconnus comme systèmes ingénieux pour le patrimoine agricole mondial (SIPAM). La candidature a été soumise par la chaire Terre Citoyenne de l'Université Polytechnique de Valence et par la mairie et a porté sur le système d'arrosage historique de l'*Horta*. La FAO définit les SIPAM comme des écosystèmes beaux et résilients, remarquables par leur biodiversité agricole et riches en patrimoine culturel. Toutefois, reconnaître la valeur d'un écosystème n'est pas synonyme de le préserver. Malheureusement, les SIPAM sont aussi reconnus par la FAO à cause de leurs problématiques : d'après elle, les SIPAM sont « *menacés par de nombreux facteurs, dont le changement climatique et la compétition grandissante pour les ressources naturelles, ils doivent faire face à la migration pour des causes économiques entraînant l'abandon des pratiques agricoles traditionnelles et une perte dramatique des variétés et espèces endémiques et locales*¹ ».

L'implantation du Centre mondial de Valence pour l'alimentation urbaine durable (CEMAS) dans la ville a eu lieu en 2019. Les deux lignes d'action de ce centre, à savoir la gestion des connaissances et la communication, demeurent trop générales face aux enjeux alimentaires urbains de Valence. Dans un contexte où la légitimation des acteurs a été conquise grâce à une organisation sociale des mouvements solide et à la collaboration avant et après 2015 entre citoyens et institutions politiques, la mission du CEMAS n'est pas facile. Pour établir son positionnement, il devrait éventuellement mettre son ancrage international en cohérence avec les lignes d'actions dictées par la municipalité « *sans oublier la volonté des réseaux d'acteurs locaux de piloter leur propre modèle de développement, qu'il s'agisse d'actions collectives ou d'oppositions manifestes à la volonté des États ou des grandes sociétés* » (Torre, 2015).

Faire de la visibilité externe un levier interne

Le partage d'expériences entre villes dans les forums internationaux peut étendre l'influence de ces dernières en matière de politiques alimentaires à d'autres échelles (Brand *et al.*, 2017). La problématique agricole de Valence concerne plus la région qu'uniquement la municipalité. Serait-il possible de capitaliser cette visibilité externe en tant que levier interne qui aboutirait à sauvegarder les ressources matérielles et intangibles du territoire ? Au bout du compte, l'enjeu principal semble résider dans la fragilité de l'*Horta* : une politique agricole et alimentaire qui ne parviendrait pas, dans les faits, à la protéger, à pérenniser son activité agricole et à rendre locale la consommation de sa production agricole, ne permettrait pas d'aller au fond du problème.

Les acteurs face à l'avenir

La combinaison de plusieurs ingrédients a donné naissance à une nouvelle gouvernance collaborative qui fait face à divers défis d'ordre organisationnel, méthodologique ou budgétaire d'après ses propres acteurs. Le point de vue du technicien en charge de la mairie n'a malheureusement pas pu être recueilli du fait de son agenda extrêmement chargé, cependant d'autres acteurs ont identifié quelques défis.

Pour l'ONG qui dynamise la mise en place de la stratégie, plusieurs défis se présentent : il faut d'une part assurer la formation des techniciens d'autres services de la mairie car ce sont eux qui rédigent les documents et qui opèrent la collaboration entre services interdépendants ; il faut d'autre part veiller à la diffusion des activités du conseil alimentaire auprès des citoyens.

Pour les experts universitaires, le défi consiste à améliorer la méthodologie de suivi et d'évaluation.

Pour les agriculteurs professionnels, la rentabilité de l'activité agricole est le point le plus délicat.

Pour les défenseurs de l'*Horta*, la priorité est d'agir au niveau légal contre la pression urbaine sur le terrain. Au niveau de la consommation locale, les capacités productives locales de l'agriculture, de la pêche et de l'élevage sont loin de pouvoir fournir les niveaux nécessaires d'approvisionnement alimentaire de la ville.

Pour une fondation externe, le défi consisterait à davantage impliquer tous les Conseils du gouvernement pour alléger et équilibrer la mission du conseil alimentaire dans une démarche plus systémique.

1. www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/designated-sites/europe-and-central-asia/sistema-de-regadio-historico-de-lhorta-de-valencia/es/

CONCLUSION : LA GOUVERNANCE AU SERVICE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Les dispositifs de gouvernance bâtis par des citoyens et par des institutions ont posé les bases d'un cadre de collaboration plus équilibré au niveau du rapport des forces politiques à Valence. Néanmoins, la pérennité de cet équilibre n'est pas garantie.

Une conception de gouvernance trop dichotomisée en *bottom-up* et *top-down* sert à illustrer, en tout cas, la pertinence de l'origine militante de la SAAV. Cependant, cette conception devient floue pour comprendre le complexe processus d'assimilation du pouvoir citoyen institutionnalisé en service de la municipalité. « *Les défis nouveaux que pose la transition écologique et sociale nous obligent à penser au-delà de ces séparations et à concevoir les dynamiques de transition comme résultant de l'articulation et de l'imbrication de ces différents niveaux d'action* » (De Schutter et al., 2016).

Une fierté citoyenne pour son terroir, des traditions partagées, des alliances et organisations ancrées dans l'imaginaire collectif, un capital social indéniable disponible à chaque fois que l'on en a besoin et historiquement façonné, un présent agricole fragile, des initiatives agroécologiques émergentes mais puissantes, une défense féroce des associations contre des intérêts économiques énormes, et une gouvernance participative qui se heurte à la tâche inédite de mettre en place des actions envisagées par une stratégie agricole et alimentaire nouvelle : voici quelques ingrédients non transposables à d'autres terroirs de la paëlla qui se cuisine maintenant à Valence.

L'actuelle dynamique négative de l'*Horta* – son *urbanización* d'après le néologisme de Cerrada – justifie la crainte des spécialistes d'une non-application des instruments et outils pour sa gestion correcte ou d'une réaction irrémédiablement tardive, écrivait Molinero, le coordinateur de l'Atlas des paysages agraires d'Espagne en 2014 (Molinero et al., 2014). Ce travail prend comme point de départ les élections de 2015 : un avant et un après 2015 s'instaureront-ils pour le devenir de l'*Horta* ?

BIBLIOGRAPHIE

BRAND C., BRICAS N., CONARÉ D., DAVIRON B., DEBRU J., MICHEL L., SOULARD C., 2017. Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches. Versailles : Éditions Quae, 158 p.

CERRADA P., 2019. El sistema alimentario alternativo huerta-ciudad en València: configuración, gobernanza y retos. Thèse de doctorat, économie et sciences sociales. Universitat Politècnica de València, 281 p.

DE SCHUTTER O., BUI S., CASSIERS I., DEDEURWAERDERE T., GALAND B., JEANMART H., NYSENS M., VERHAEGEN E., 2016. Construire la transition par l'innovation locale : le cas de la Vallée de la Drôme. LPTransition Working Paper, 29 p.

ESPARCIA J., ESCRIBANO J., SERRANO J., 2016. Una aproximación al enfoque del capital social y a su contribución al estudio de los procesos de desarrollo local. Investigaciones Regionales. *Journal of Regional Research*, 34, 49-71.

LES CARNETS CARASSO, 2019. Les systèmes alimentaires territorialisés. Retour d'expériences de vingt-deux projets en France et en Espagne pour accompagner la transition, 36 p. Disponible sur Internet : www.fondationcarasso.org/wp-content/uploads/2019/01/CAPITALISATION_Carasso-36P-BD-Simple.pdf

MOLINERO F., TORT J., OJEDA., RUIZ E., MARTINEZ R., MATA R., 2014. Atlas de los paisajes de España. Tomo II. Las unidades de paisaje agrario de la España mediterránea. Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente, 512-532.

TORRE A., Théorie du développement territorial. *Géographie, économie, société*, 17, 3, 273-288.

Entretiens

BIGNÉ BÁGUENA G., coordinatrice Cátedra Tierra Ciudadana, Universitat Politècnica de Valencia, entretien le 17/02/2020 à Valence.

GARCÍA ALVARES-COQUE J.M., Cátedra Tierra Ciudadana, Universitat Politècnica de Valencia, entretien le 17/02/2020 à Valence.

LLORET P., dynamisateur du CERAI auprès de la mairie, entretien téléphonique le 29/01/2020.

SALES V., président de la Fondation ASSUT, entretien le 21/02/2020 à Valence.

TORREMOCHA E., responsable programme
« Alimentation Durable Espagne » de la Fondation
Daniel et Nina Carasso, entretien téléphonique le
20/01/2020.

*Cette étude s'est également basée sur les entretiens
suivants, dont les contenus sont venus enrichir
l'analyse*

CARUCCI P., membre du CERAI, entretien le
17/02/2020 à Valence.

SOUTOU G., responsable de l'axe « Alimentation
Durable » de la Fondation Daniel et Nina Carasso,
entretien téléphonique le 23/03/2020.

TRANSACOS J., membre de l'ONG *Per l'Horta*, entretien
le 25/02/2020 à Valence.

Chapitre 3

Des leviers pour plus de durabilité au sein des filières alimentaires

HÉLOÏSE **BILLOT**, MILENA **DOUCET**, LÉA **GELB**,
IDRISSA **NACAMBO**

Une filière rassemble l'ensemble des phases d'un processus de production qui permettent de passer de la matière première au produit fini vendu sur le marché (dictionnaire Larousse). Dans le domaine alimentaire, les filières incluent donc un panel d'acteurs et d'activités, allant de l'amont agricole à la distribution, en passant par les industries, les coopératives, l'artisanat alimentaire et la restauration hors domicile.

Les crises sanitaires telles que celle de la maladie de la vache folle en 1996, les scandales comme celui de la viande de cheval dans les lasagnes au bœuf en 2013, mais aussi la médiatisation récente des conditions d'élevage et d'abattage ont provoqué une « crise de confiance » des consommateurs. Ces derniers attachent de plus en plus d'importance à la qualité, à l'origine et aux caractéristiques de production spécifiques d'une denrée. Cela a augmenté le devoir de transparence et de traçabilité des chaînes de production alimentaire.

Quelles améliorations ces problématiques liées à la confiance et à la transparence ont-elles amené dans les filières alimentaires ? Ces changements impliquent-ils de mettre en place de nouveaux outils technologiques ou encore de repenser la gouvernance de ces filières, par exemple en intégrant les pouvoirs publics ? Devant la complexité et l'ampleur de ces enjeux, il y a fort à parier que

les solutions pour rendre les filières plus durables doivent être envisagées de façon complémentaire.

Les initiatives des acteurs privés sont des moteurs essentiels dans le développement et la structuration de filières alimentaires plus courtes et plus locales. Seulement, elles ne suffisent pas toujours à développer durablement de nouvelles filières. La demande des consommateurs, le coût, les infrastructures ou encore le foncier peuvent être des obstacles à même d'entraver ce développement. Par exemple, la filière de chanvre alimentaire français manque d'unités de transformation locales et qui acceptent les petites récoltes ; il est donc difficile de valoriser ce produit innovant.

La mobilisation de la société civile est un autre exemple de levier pour répondre aux enjeux de durabilité. L'implication des consommateurs dans le domaine agroalimentaire s'est accrue, d'abord avec le besoin de disposer d'une information complète sur les filières, ainsi que sur la qualité nutritionnelle et sanitaire des denrées. Cette demande s'est ensuite étendue aux conditions de production et de fabrication des produits, qui reflètent l'impact environnemental, les risques industriels ou encore les conditions de travail des salariés. Nous allons voir le cas d'un outil technologique, la *blockchain*, qui permet de mettre à disposition l'information, et la manière dont il contribue à la transparence des filières alimentaires.

De plus, pour garantir la transparence et la durabilité, des certifications se développent, comme les normes de commerce équitable ou d'agriculture biologique. Elles garantissent la justesse de l'information et sont en ce sens des outils de transparence. Elles présentent en revanche des modes de gouvernance variés. Dans certains cas, le contrôle du cahier des charges de la certification est réalisé par un organisme certificateur externe, comme pour les labels de commerce équitable, dans d'autres cas l'audit est réalisé par des pairs impliqués dans la prise de décision. Ces différences peuvent induire des résultats divergents sur le renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires. Nous verrons dans ce chapitre l'exemple du système participatif de garantie et son illustration au Burkina Faso.

Enfin, les acteurs publics peuvent réguler les filières alimentaires par le biais d'outils juridiques (réglementations) ou encore d'un soutien financier (subventions). Certaines filières certifiées, comme les systèmes participatifs de garantie,

ont des difficultés à se développer, en partie par manque de soutien des pouvoirs publics. La dernière synthèse présentée dans cette partie envisagera l'implication des pouvoirs publics pour renforcer la durabilité des filières et les rendre davantage visibles, à travers l'exemple du commerce équitable.

Dans les quatre synthèses de ce chapitre, des solutions au développement de filières plus transparentes et plus durables sont analysées :

- Le développement de la filière du chanvre alimentaire en France avec l'exemple de la marque Nunti-Sunya.
- Comment la nouvelle technologie *blockchain* peut-elle être un levier innovant permettant de rendre plus transparente l'information au sein des filières alimentaires ?
- Le système participatif de garantie : une solution pertinente au Burkina Faso ?
- Vers une gouvernance publique du commerce équitable pour rendre visible et développer le secteur.

La filière du chanvre alimentaire en France : le cas de Nunti-Sunya

MILENA DOUCET

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : CHANVRE, FILIÈRE, DÉBOUCHÉ, GRAINE, PRODUCTEUR

Le cannabis est l'une des plus anciennes plantes domestiquées par les humains, dont les plus anciennes traces proviennent de Chine. Cette plante est aujourd'hui populaire pour son usage récréatif lié au tétra-hydro-cannabinol (THC) qui engendre des effets psychotropes. Cette molécule est un cannabinoïde. Il existe plusieurs dizaines d'autres cannabinoïdes dans la fleur qui, eux, n'ont aucun effet psychoactif, comme par exemple le cannabidiol (CBD). Actuellement, on distingue la plante à usage récréatif, le cannabis, de la plante à des fins industrielles, le chanvre.

Dans les années 1830, la France atteignait son pic de production de cannabis avec 176 000 ha de plantation. Les graines de la plante, très nutritives, étaient consommées et utilisées pour fabriquer une bière à l'époque. Sa fibre était employée pour les cordages et les voiles des bateaux, et sa fleur était utilisée à des fins médicinales et spirituelles. Plus récemment, les treillis militaires ont été confectionnés en fibre de cannabis pour ses propriétés thermorégulatrices et sa solidité. Au XX^e siècle, Opel confectionna une voiture roulant à l'huile de cannabis, qui possédait d'excellentes propriétés de combustion. Malgré toutes ces applications historiques ou innovantes, les lobbies de la pétrochimie ont réussi à instaurer une taxe américaine sur cette culture, profitant de la montée de la consommation du cannabis récréatif, pour peu à peu éliminer le cannabis et le substituer par des nouvelles matières synthétiques moins chères et plus compétitives. Le cannabis est donc peu à peu remplacé par le nylon et le coton, et sa culture en France baisse pour atteindre seulement 700 ha en 1960 (Callaway, 2004). Il a fallu attendre les années 1960 pour que l'Inrae développe une variété dépourvue de la molécule psychotrope, et communément appelée « chanvre ». Depuis les années 1990, cette plante

se développe sur le territoire de façon constante, et en 2017 la France devient le premier pays producteur de chanvre en Europe avec 16 000 ha cultivés. Néanmoins, la surface de production a été divisée par dix par rapport au XIX^e siècle (Interchanvre, 2018).

Dans un contexte d'évolution de la société et face aux changements climatiques, les producteurs français cherchent à diversifier leurs cultures et à augmenter leur autonomie en termes de fertilisation des sols. Leurs ventes ne leur permettent pas toujours de rentabiliser leur activité et la dépendance aux produits phytosanitaires et engrais chimique représente des dépenses non négligeables. Actuellement, certains producteurs se penchent sur des plantes capables de renouveler leurs sols, de leur apporter un revenu supplémentaire, et de nombreuses initiatives montrent l'intérêt des citoyens pour relocaliser les productions agricoles afin de nourrir les territoires environnants. Le chanvre apparaît comme une réponse possible à ces problématiques. De nombreux projets ont émergé afin de réintroduire cette plantation dans des exploitations, avec comme débouchés la construction et le textile. Ces filières se sont peu à peu structurées pour devenir aujourd'hui robustes. Dans cette même logique, d'autres porteurs de projet ont envisagé de remettre en place une filière destinée à l'alimentation humaine, afin de venir compléter les autres actions entreprises. On peut ainsi se demander si le débouché alimentaire du chanvre est innovant et s'il renforce la durabilité de la filière globale.

UNE PLANTE VERTUEUSE

Propriétés agronomiques de la plante

Le chanvre, de son nom latin *Cannabis Sativa L.*, appartient à la famille des *Cannabaceae*. C'est

une plante dioïque, c'est-à-dire qu'il existe des pieds mâles et des pieds femelles. Sa culture annuelle de printemps croît à une vitesse élevée. En effet, le chanvre ne nécessite que trois à cinq mois de culture avant d'être récolté entre fin août et début octobre. Sa production génère beaucoup de biomasse, ce qui lui permet de stocker du CO₂ (1 ha stocke 15 t de CO₂) (Interchanvre, 2020).

C'est une excellente tête de rotation en agriculture, notamment avant une céréale, car il possède des racines pivotantes et profondes qui améliorent la structure des sols et laissent une terre meuble, ce qui permet de limiter le labour en profondeur. À cela s'ajoute une fertilisation des sols pour la culture suivante grâce à ses feuilles. Le chanvre est dit nettoyant car ses racines et sa couverture sur le sol, entre autres, étouffent les adventices (Civam du Gard, 2018).

De plus, les producteurs peuvent facilement mener leur culture en bio car aucun produit phytosanitaire n'est nécessaire grâce aux propriétés couvrantes de la plante, qui diminuent fortement la compétition avec les mauvaises herbes. Les fertilisants ne sont également pas nécessaires, car les besoins en azote de la plante sont faibles. Si le sol ne contient pas assez d'azote, un apport d'engrais organique tel que du fumier peut naturellement pallier les carences de la parcelle. Le besoin en eau du chanvre est modéré, et selon la localisation, son irrigation n'est pas indispensable. Le semis et la récolte constituent donc les deux seuls travaux conséquents pour l'agriculteur (Civam du Gard, 2018). Ces différents avantages font du chanvre une option pour diversifier les plantations, en plus des légumineuses.

Point sur la législation

En France et en Europe, cette production est soumise à une vigilance assez élevée. Dans le cannabis à usage récréatif, la teneur en THC est généralement comprise entre 6 et 15 % du poids des fleurs. En effet, la molécule psychoactive des *Cannabaceae* est essentiellement présente dans ces dernières. Concernant le chanvre industriel, la teneur en THC est réglementée à 0,2 % depuis 2000. Cette teneur très basse n'induit pas d'effet, même si le chanvre est ingéré en grande quantité (Interchanvre, 2020). Les teneurs en autres cannabinoïdes ne sont quant à elles pas réglementées car elles n'engendrent pas d'effet psychotrope.

Les variétés et les semences utilisées pour la culture doivent être certifiées et les producteurs doivent se fournir auprès d'un fournisseur agréé, une règle spécifique à cette plante. En France, il s'agit de Hemp It, anciennement la coopérative centrale des producteurs de semences de chanvre. Il est également interdit de ressemer ses propres graines à cause d'une possible dérive génétique qui engendrerait des taux en THC supérieurs à la réglementation. L'identification cadastrale et l'étiquette des semences doivent être envoyées lors de la déclaration dans le cadre de la politique agricole commune (PAC) des agriculteurs.

Les débouchés de la filière en France

Les débouchés de cette filière se répartissent en fonction de la partie de la plante qui est utilisée. On peut transformer la graine appelée chènevis, la fleur, et la partie rigide de la tige appelée chènevotte (Tableau 1). Cette plante est souvent qualifiée de championne de l'économie circulaire grâce à ses avantages agronomiques mais aussi car tous les co-produits peuvent être valorisés.

Les matériaux d'isolation et de construction, suivis par le paillage, sont les débouchés les plus ancrés dans le territoire français, avec six chanvrières implantées dans la moitié nord regroupant plus de cent vingt salariés. Ces usines réalisent la première transformation de la fibre et de la chènevotte, c'est-à-dire de la tige en général, pour fabriquer du béton de chanvre, du papier, de la litière et des isolants. Ces filières sont présentes sur le territoire depuis des dizaines d'années. La première transformation du textile (c'est-à-dire le traitement des fibres et le tissage) a quant à elle totalement disparu en France, et les usines se procurent actuellement des tissus à base de chanvre venant d'autres pays européens. Néanmoins, il y a une certaine volonté d'acquiescer les machines à tisser et de relancer des filières locales pour répondre aux enjeux environnementaux et face aux besoins importants en eau du coton. Par ailleurs, grâce à ses qualités nutritionnelles, le chènevis est utilisé principalement pour l'alimentation animale et comme appât, et les débouchés comme l'alimentation humaine et les cosmétiques tendent à se développer. La fleur est très peu commercialisée à cause d'un flou juridique, mais son intérêt premier reste l'usage pharmaceutique grâce à sa teneur en cannabinoïdes, des molécules réputées pour leur propriétés apaisantes. La graine et la tige,

TABEAU 1. UTILISATION ET DÉBOUCHÉS DU CHANVRE

Parties	Intérêts	Débouchés	Produits
Tige	Paille – Chènevotte	- Construction - Litière - Paillage horticole	- Matériaux isolants - Béton de chanvre - Copeaux
	Fibre	- Papeterie - Textile - Plasturgie	- Papier - Vêtements - Sacs - Plastiques biosourcés
Feuille	Biomasse Couverture du sol	- Paillage horticole	
Fleur	Molécules d'intérêt : cannabinoïdes	- Usage pharmaceutique	- Huile - Crème - Gélule
Graine –Chènevis	Riche en acide gras insaturés et protéines	- Alimentation humaine - Alimentation animale - Cosmétique	- Graine entières ou décortiquées - Graines déshuilées - Huile - Produits transformés à base de chanvre
Poussière		- Énergie	- Pellets

(Source : auteure)

elles, ne contiennent pas ces molécules. Enfin, la poussière provenant des machines agricoles ou d'usinage peut être transformée en pellets pour produire de l'énergie, mais le secteur reste actuellement peu étendu.

Il existe plusieurs acteurs qui gravitent autour du chanvre dit industriel. Interchanvre représente l'interprofession et travaille avec la fédération nationale des producteurs de chanvres (FNPC), créée en 1932. C'est un acteur important de la filière en France. Il regroupe les différents syndicats des producteurs de chanvre avec pour vocation la préservation de leurs intérêts. Elle participe activement à l'amélioration des variétés destinées aux débouchés historiques et s'investit pour les débouchés futurs tels que le bioplastique à base de chènevotte, l'alimentation issue de chènevis, etc. Par ailleurs, le développement de semences monoïques, c'est-à-dire avec organes femelles et mâles sur le même pied, qui assurent une plus grande régularité dans la production de chanvre, a fait la réputation de la FNPC en France.

Les semences sont produites sur plus de 1 700 ha par Hemp It, et environ 40 % de la production partent à l'exportation. Les agriculteurs coopérateurs des chanvrières industrielles envoient par la suite leurs produits bruts aux ateliers de transformation (16 400 ha cultivés

en 2017), et les autres transforment le chanvre seuls ou en association avec d'autres producteurs (Interchanvre, 2020).

ALIMENTATION COMME DÉBOUCHÉ INNOVANT ? L'EXEMPLE DE NUNTI-SUNYA

Intérêts nutritionnels

Ce qui est consommé dans le chanvre, c'est la graine. Elle est très riche en protéines : elle en contient environ 25 %, dont l'albumine et l'édésine. Ces deux protéines sont facilement digestibles et contiennent de plus les huit acides aminés essentiels. Ceux-ci ne peuvent être synthétisés par le corps humain, il est donc important de varier son apport protéique afin de couvrir ses besoins. Le taux de lipides dans la graine varie entre 30 et 35 % et se compose essentiellement d'acides gras polyinsaturés, dont notamment l'acide linoléique (oméga 6) et l'acide alpha-linolénique (oméga 3). Cette source d'antioxydants permet de réduire le stress oxydant de l'organisme et diminue le risque de cancer, de maladies cardiaques et intestinales. Selon Interchanvre, une cuillère à soupe d'huile de chanvre couvre 85 % des besoins journaliers en oméga 3. De plus, le ratio oméga 6 / oméga 3 est une variable importante pour caractériser les

huiles. Sa valeur pour l'huile de chanvre se situe entre 2 / 1 et 3 / 1, une proportion optimale pour les besoins humains. Par comparaison, ce ratio se situe au-delà de 15 / 1 dans les huiles végétales de type tournesol, arachide, etc. Bien que les apports en acides gras insaturés soient essentiels pour le bon fonctionnement de l'organisme afin de prévenir certaines affections inflammatoires, un excès d'oméga 6 peut entraîner des maladies cardiovasculaires et favoriser un terrain allergique. Il est donc important d'équilibrer ses apports en lipides. En outre, la graine est une excellente source de vitamines du groupe B et de vitamine E, et contient des fibres insolubles qui facilitent la digestion (Callaway, 2004). Enfin, son apport en minéraux tels que le phosphore, le potassium, le magnésium, le calcium et le zinc complètent ses propriétés nutritionnelles et font de cette graine un excellent produit alimentaire, à la fois nutritif et sain.

Les produits alimentaires à base de chanvre

La graine peut se manger entière ou décortiquée, en salade ou en accompagnement. Elle peut également être pressée pour extraire d'une part l'huile et de l'autre le tourteau qui est par la suite broyé. Cette poudre de couleur verte et aux notes de noisettes torréfiées est utilisée en complément protéique pour les sportifs, en farine ou encore en tant qu'ingrédient pour des préparations industrielles. Actuellement, de nombreux produits innovants à base de chanvre apparaissent sur le marché européen, comme les desserts non lactés, les produits fermentés de type tofu, les pâtes à base de plusieurs farines sans gluten, les limonades, les bières, etc. L'huile de chanvre, extraite par pression à froid de la graine, est commercialisée comme huile d'assaisonnement et s'utilise préférentiellement dans les préparations froides car ses qualités gustatives et nutritionnelles sont rapidement altérées lors de la cuisson (Interchanvre, 2018).

Les innovations

Les produits alimentaires issus de la graine sont commercialisés essentiellement en magasins spécialisés et entrent petit à petit dans les circuits conventionnels de la grande et moyenne surface. Ces produits sont qualifiés de superaliments, ce qui permet aux consommateurs, notamment aux végétariens et végétaliens, plus sujets aux

carences, de combler leurs besoins nutritionnels journaliers. Dans le contexte de l'essor de produits nutritifs non carnés en France, le chanvre apparaît comme une solution originale et dont les bienfaits sont reconnus historiquement. Grâce à son profil agronomique et ses bienfaits nutritionnels, cette plante pourrait remplacer les produits à base de soja, une culture nécessitant de grandes quantités d'eau et majoritairement importée.

Le projet Nunti-Sunya

Issu d'une volonté de confectionner des tee-shirts respectueux de la nature et plus particulièrement des océans, un ancien surfeur a créé la marque Nunti-Sunya¹ (Figure 1) qui repose aujourd'hui sur un projet global appelé les Chanvres de l'Atlantique, consistant à relancer la filière du chanvre biologique dans les Landes. Plusieurs débouchés sont visés, dont principalement la production de tee-shirts, les produits alimentaires, et les matériaux d'isolation. Actuellement, cette petite entreprise collabore avec une vingtaine de producteurs pour un total de 200 ha qui seront plantés en 2020. Les agriculteurs souhaitant adhérer au projet sont suivis et conseillés pour mener la culture à bien sur une base de trois ans de contrat.

FIGURE 1. LE LOGO DE LA MARQUE



(Source : Nunti-Sunya)

Pour la partie alimentaire, l'entreprise s'occupe de réceptionner les graines dans son atelier de transformation afin de les décortiquer et de les presser avant de les emballer. Les produits sont distribués sur leur site et en magasins spécialisés dans toute la France. Concernant la fibre, elle est envoyée dans les usines au nord de la France pour la fabrication de litière, de matériaux d'isolation ou encore de bioplastique. Elle est labellisée AB (agriculture biologique). Les Chanvres de l'Atlantique ont pour projet de transformer et valoriser la tige pour pouvoir proposer leurs matériaux de construction et leur textile d'ici fin

1. <https://www.nuntisunya.com/nunti-sunya-france-nous/?lang=fr>

2020. Ainsi, ils recherchent des fonds pour pouvoir acquérir de nouvelles machines et ils sont actuellement en train de construire leur usine afin de quitter la pépinière d'entreprises qui les héberge. Pour les porteurs du projet, la filière du chanvre est en plein essor et ils sont confiants pour l'avenir (Lartizien, 2020).

AVANTAGES ET LIMITES

Du point de vue des consommateurs

Malgré le développement de plusieurs projets sur le chanvre alimentaire, ceux-ci se heurtent à différentes problématiques. La réputation du cannabis porte préjudice à cette filière, entraînant une certaine méfiance de la part du consommateur peu informé. Selon le porteur de la marque Nunti-Sunya, certains se questionnent sur les possibles effets psychotropes s'ils ingèrent des graines ou des produits à base de chanvre. Il est donc nécessaire de communiquer largement sur cet aspect, et de façon ludique pour faciliter l'apprentissage. Malgré les efforts de communication, il reste des personnes totalement opposées au développement de cette culture, allant jusqu'à détruire les plantations ou dénoncer les producteurs, en les accusant de pratiques illégales (faisant référence à la plante contenant du THC). Ces types de personnes sont sûrement les plus difficiles à convaincre car leurs peurs face à la drogue et l'illégalité est trop importante pour être surmontée par seulement de la sensibilisation.

Par ailleurs, certains trouvent les produits alimentaires à base de chanvre trop chers, par exemple lorsqu'ils comparent de la farine de blé avec de la farine de chanvre. Les qualités nutritionnelles ne sont cependant pas les mêmes, et il faudrait la comparer avec de la farine de châtaigne par exemple. Le prix au kilo de la farine de chanvre en magasin spécialisé bio se situe aux alentours de 19 €, celui de la farine de châtaigne à 16 €, alors que la farine de blé est à 2 € (Naturalia, 2020). Il est donc indispensable de comparer les mêmes types de produits, ce qui n'est pas suffisamment clair dans l'esprit des consommateurs. Selon le porteur de projet des Chanvres de l'Atlantique, les mentalités changent concernant cette plante, et ce sont actuellement des personnes déjà sensibilisées aux bienfaits nutritionnels et environnementaux du chanvre qui achètent les produits. Il ne faut cependant pas catégoriser

trop rapidement ces produits comme étant destinés aux « bobos », car le budget alimentaire des foyers et la priorité aux aliments sains est ce qui va conditionner le plus l'achat des produits à base de chanvre. Pour le moment, la majorité des canaux de distributions sont les magasins spécialisés ou la vente en ligne sur les sites Internet des entreprises et agriculteurs. Afin de toucher d'autres consommateurs, les produits apparaissent peu à peu sur les étals des magasins conventionnels, ce qui permettra à ces consommateurs de se familiariser avec la plante et pourquoi pas, de goûter.

Du point de vue des producteurs

Pourquoi certains producteurs ont-ils décidé de cultiver cette plante et quelle sont les difficultés auxquelles ils font face ? Comme il s'agit d'une culture à haute valeur ajoutée, les producteurs peuvent la cultiver soit pour bénéficier d'un revenu supplémentaire, soit pour fertiliser la parcelle et briser les cycles de maladies. Le faible temps de travail nécessaire est très avantageux, car cela laisse la possibilité aux agriculteurs d'effectuer d'autres travaux pendant ce temps. Mais le pic de travail à la récolte peut être très important en période estivale. Même si des machines de récolte spécifiques ne sont pas essentielles, il est indispensable d'aiguiser les couteaux des moissonneuses-batteuses, normalement destinées au blé, et parfois d'ajuster la machine car la tige du chanvre est extrêmement rigide. Les agriculteurs ne possédant pas de cultures céréalières n'ont souvent pas les machines adaptées et doivent se regrouper pour en acquérir une afin de baisser les coûts. La mauvaise gestion du matériel dans quelques associations de producteurs a été source de conflits et n'a pas permis de produire suffisamment pour faire perdurer les projets.

De trop faibles rendements agricoles ont entraîné la fermeture d'Agrofibre dans la région toulousaine et de l'association des Chanvres Gardois, à cause notamment de la sécheresse et des inondations. Afin de pallier cela, il est indispensable de réaliser le semi sur un sol équilibré, selon Jenny des Chanvres de l'Atlantique (Lartizien, 2020). La plante poussera mieux sur un tel sol et cela permettra à l'agriculteur d'être rentable. L'entreprise a donc développé un suivi et des formations pour ses producteurs afin d'analyser les sols qui vont être cultivés et d'estimer si un apport d'engrais est nécessaire. La qualité du sol

peut être un facteur clé de réussite pour la culture de cette plante si les conditions climatiques sont par ailleurs trop austères. Certains agriculteurs finissent par abandonner la culture du chanvre par manque de rendement et parce que la revente du produit est parfois trop incertaine. La coopérative Virgocoop conseille donc de contractualiser afin de sécuriser les acteurs de l'amont et de l'aval, et de rendre la production assez conséquente pour être valorisée (Virgocoop, 2020).

Un des freins au développement de la filière du chanvre est la vente de la récolte à un atelier ou une usine de transformation car ces derniers sont trop peu présents et préfèrent souvent marchander avec de grandes chanvrières. Grâce à un contrat avec une coopérative ou une association locale, le producteur est assuré de revendre la totalité de ses produits, ce qui est plus efficace que d'essayer de les valoriser lui-même avec peu d'outils et de moyens. Cela peut se traduire par des contrats au sein d'une coopérative ou venant d'une entreprise comme les Chanvres de l'Atlantique. Dans ce cas, une partie des bénéfices est utilisée pour aider les agriculteurs.

Enfin, un autre frein au développement de la filière alimentaire particulièrement est la manipulation et le stockage de la graine. Étant riche en acides gras insaturés, ces molécules s'altèrent rapidement à la chaleur (au-delà de 40 °C) notamment et les graines perdent leurs qualités nutritives. Elles ne peuvent finalement plus être commercialisées en tant que produits alimentaires et sont envoyées pour l'alimentation animale. Le tonnage est dans ce cas moins bien valorisé économiquement. Une des principales causes de chauffe est l'utilisation de machines mal adaptées et un mauvais stockage.

Du point de vue des acteurs d'un territoire

L'avantage environnemental principal du chanvre est son intégration dans une économie circulaire. Tous les acteurs ou organismes rencontrés en sont convaincus et sont fiers de pouvoir valoriser cette qualité. Cette plante est bien évidemment très avantageuse car chaque partie est transformable et destinée à différents secteurs. En réalité, même si plusieurs parties peuvent être utilisées, il n'est pas possible de produire avec une seule plantation à la fois des produits alimentaires, du textile, et d'autres produits, comme c'est pourtant l'ambition de certains projets. Les variétés

pour la fibre sont généralement plus hautes et produisent peu de fleurs et de feuilles, alors que les producteurs de graines alimentaires sélectionnent des variétés plus garnies. La fibre pour le textile doit en effet être suffisamment grande et récoltée avant maturité de la plante pour éviter la perte de qualité. Les graines quant à elle sont récoltées seulement plusieurs semaines après la récolte du chanvre pour le textile. Cette différence est à prendre en compte à la fois pour la sélection variétale, la machinerie agricole, le traitement et le conditionnement après récolte afin de répondre aux besoins du transformateur. Finalement, une même plantation ne peut servir à la fois pour les secteurs alimentaire et textile, au contraire de ce qui avait été initialement pensé par les Chanvres de l'Atlantique, qui envisageaient d'associer la production d'aliments avec celle du textile.

À cela s'ajoute le changement climatique, qui induit des perturbations non négligeables pouvant mettre en péril les cultures. Avec l'augmentation de la sécheresse dans le sud de la France et des inondations sur d'autres territoires, le chanvre a des difficultés à produire un rendement stable année après année. Les parcelles irrigables sont finalement avantagées dans un contexte de réchauffement climatique, et les parcelles exposées à la chaleur estivale ne seront plus adaptées à cette culture comme cela était le cas jusqu'ici. À l'avenir, les producteurs devront faire attention aux besoins de la plante et privilégier les parcelles suffisamment ombragées et équilibrées en nutriments.

Le développement de la filière chanvre peut être un vecteur de dynamisation d'un territoire comme c'est le cas dans le projet de CAP Cévennes (Mareine, 2020). L'ambition de cette association de producteurs est de développer différents secteurs du chanvre sur le territoire du Gard et de la Lozère, afin de proposer des produits respectueux de l'environnement et locaux, sans pour autant rechercher la rentabilité en premier. Avec cette activité, ce projet en plein essor vise à créer un lieu d'échange autour de cette plante, en lien avec un espace de restauration pour se rencontrer autour de plats sains et issus de produits du territoire, et d'un espace informatif et ludique sur l'histoire et la plantation du chanvre.

Dans un objectif de développement de la filière chanvre, un suivi des agriculteurs concernant leur façon de mener la culture est primordial, ainsi

qu'un appui financier et un soutien des acteurs publics locaux. Un tel appui est également nécessaire dans le cas des fleurs de chanvre, qui restent actuellement très peu utilisées. De nombreuses études scientifiques ont vu le jour au sujet des bienfaits en termes de bien-être et de thérapie du CBD contenu dans la fleur, mais le manque de volonté politique et d'accompagnement des organismes agricoles publics entrave ce développement et celui de la filière chanvre en général.

CONCLUSION

Malgré des problématiques relatives à la structuration de sa filière et à sa réputation récréative auprès de la population, le chanvre semble être destiné à un avenir prometteur en France, comme en témoigne l'émergence d'une grande diversité d'acteurs intéressés par la culture de cette plante. Même si sa première utilisation remonte à plusieurs siècles, son utilisation dans le secteur alimentaire est une nouveauté car les consommateurs ne connaissent pas ses avantages et les produits à base de chanvre n'existaient pas dans les magasins il y a quelques années. Finalement, cette filière vient soit renforcer les autres déjà en place de façon complémentaire soit se placer en concurrence, notamment en ce qui concerne le chanvre pour le textile. Même si le lancement d'une filière régionale peut engendrer des difficultés sur les plans technique, économique et même politique, la filière générale du chanvre se structure de plus en plus. Les produits alimentaires à base de cette plante constituent un débouché qui vient consolider toute la chaîne et qui va tendre à se développer en France, mais également à l'étranger.

BIBLIOGRAPHIE

- CALLAWAY J., 2004. Heepseed as a nutritional resource : An overview. *Euphytica*, 140, 65-72.
- CIVAM DU GARD, 2018. Le chanvre. Fiche technique. Chanvre Gardois, FD CIVAM du Gard, 14 p.
- INTERCHANVRE, 2018. Le chanvre dans l'alimentation. InterChanvre, 2 p.
- INTERCHANVRE, 2020. *La culture*. Disponible sur Internet : https://www.interchanvre.org/la_culture [consulté le 22/02/2020]
- NATURALIA, 2020. *Farine, Aides à la pâtisserie*. Disponible sur Internet : <https://naturalia.fr/epicerie-sucree/farines-aides-a-la-patisserie> [consulté le 27/02/2020]
- VIRGOCOOP, 2020. *Le chanvre textile*. Disponible sur Internet : <https://www.virgocoop.fr/filiere-chanvre-occitanie-1> [consulté le 27/02/2020]
- Entretiens**
- LARTIZIEN J., co-fondatrice Les Chanvres de l'Atlantique, créatrice de la marque Nunti-Sunya, entretien le 25/02/2020 à Saint-Géours-de-Maremne.
- MAREINE M., membre de l'association CAP Cévennes, entretien le 19/02/2020 à Molézon.
- Cette étude s'est également basée sur l'entretien suivant, dont le contenu est venu enrichir l'analyse**
- TERRA L., vendeuse en boutique de chanvre, entretien le 27/02/2020 à Montpellier.

La technologie *blockchain* au service de la traçabilité et de la transparence alimentaires

LÉA GELB

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : BLOCKCHAIN, TRAÇABILITÉ, TRANSPARENCE, CHAÎNES DE VALEUR, CONFIANCE

L'application de la technologie *blockchain* aux filières alimentaires résulte de la nécessité de réduire deux problèmes majeurs auxquels sont confrontées les chaînes d'approvisionnement alimentaire¹ : l'opacité et la gravité des fraudes. Ces problèmes ont par exemple été illustrés par la célèbre affaire du Fipronil ayant touché l'Europe : des œufs contaminés dont la source a été trouvée trois mois après le déclenchement du scandale. En 2013, c'est le scandale de fraude à la viande de cheval qui avait touché des dizaines de millions de consommateurs. Un souvenir plus récent est celui de l'affaire Lactalis et du lait infantile contaminé qui avait entraîné en 2017 un rappel de l'ensemble des produits de l'entreprise.

La récurrence de ces scandales ainsi que l'augmentation des troubles de la nutrition, comme l'obésité et le diabète, liés aux transformations toujours plus poussées des produits, ont entraîné une véritable défiance envers les acteurs de la chaîne. Les consommateurs ne font plus confiance à l'industrie agroalimentaire et par extension aux producteurs.

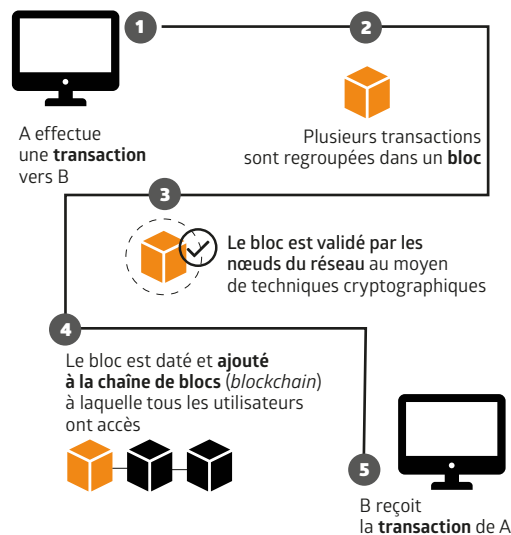
QU'EST-CE QUE LA TECHNOLOGIE BLOCKCHAIN POUR LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE ?

Description du fonctionnement technique de la *blockchain*

La *blockchain* ou « chaîne de blocs » est une nouvelle technologie qui fonctionne comme une grande base de données de stockage et de

traitement de l'information de manière totalement transparente et sécurisée. Cette base de données se compose d'une multitude de petits blocs auxquels sont rattachées des informations spécifiques. Plus précisément, il s'agit d'un réseau distribué dans lequel chaque information intégrée doit être validée par les membres du réseau lors de chaque transfert dans des blocs (Figure 1).

FIGURE 1. FONCTIONNEMENT DES TRANSACTIONS DE LA BLOCKCHAIN



(Source : Blockchain France, 2016)

Cette technologie se caractérise par sa haute sécurité et sa forme de gouvernance décentralisée car elle ne possède aucun organe de contrôle tout-puissant. Elle est souvent qualifiée d'infalsifiable car elle est constituée d'un ensemble de blocs connectés et liés entre eux.

1. Le coût des fraudes aux achats étant en constante augmentation dans le monde selon une étude Pwc de 2016 : www.pwc.fr/fr/assets/files/pdf/2016/03/pwc_ad_fraude_mars2016_v3.pdf.

Initialement conçue pour héberger la cryptomonnaie bitcoin, la *blockchain* est aujourd'hui applicable à toute utilisation et peut se décliner de différentes manières selon les usages qui en sont faits. Dans le monde agricole par exemple, la *blockchain* est utilisée dans le cadre de la traçabilité mais aussi des assurances agricoles ou encore de la gestion des données agricoles. Il existe cependant différents types de *blockchains*. La plus commune est la *blockchain* publique telle que celle hébergeant la cryptomonnaie bitcoin. On parle de *blockchain* « publique » quand chaque individu peut – sans aucune condition d'admission au réseau – miner² une information dans la *blockchain*. Mais de nombreuses entreprises se sont aussi emparées de cette technologie. Ce sont par exemple les *blockchains* de consortium. L'exemple phare est celle développée par IBM Foodtrust. Dans ce cas, l'accès aux données de la *blockchain* est réservé à un certain nombre d'utilisateurs prédéfinis. Cette *blockchain* privée garde cependant la même structure interne de « gouvernance », dans la mesure où l'ensemble des données sont visibles et doivent être vérifiées par tous les utilisateurs qui participent à la *blockchain*.

Les avantages attendus de la *blockchain*

L'apparition de cette nouvelle technologie a été perçue et considérée dans le secteur agroalimentaire comme une « révolution », comme l'avenir de la traçabilité. Mais quels sont ses avantages ?

La structure de la *blockchain* lui permet de posséder des caractéristiques intéressantes, telles que l'historisation et l'immutabilité des données inscrites, une sécurité et une transparence ainsi qu'une forme de gouvernance sans intermédiaire et décentralisée. Elle permet donc de répondre à de nombreux enjeux du secteur agroalimentaire.

La première utilisation de cette technologie concerne la traçabilité. On peut parler de double traçabilité, car la *blockchain* permet de prendre connaissance de nombreuses informations relatives à un produit et à sa conception tout en gardant une trace de la personne ayant fourni cette information. Cette traçabilité est renforcée par la sécurité des données intégrées dans la

blockchain, non modifiables une fois mises dans l'outil. Ainsi la *blockchain* joue un rôle essentiel en cas de crise sanitaire et de rappels de produits car le lieu de production du produit contaminé y est inscrit.

Le deuxième avantage que soulignent les partisans de cette technologie est son rôle dans le rétablissement de la confiance entre producteur et consommateur, en mettant en place une transparence faite de preuves et de certifications par exemple. Les attentes des consommateurs concernant la qualité de leur consommation ont considérablement augmenté. Au-delà d'une volonté de qualité pour la santé et l'environnement, ils sont aujourd'hui en demande de preuves concrètes concernant, par exemple, l'origine de leur alimentation et la façon dont elle est produite. Ce à quoi répond également la *blockchain*, puisqu'elle leur permet d'avoir une vision précise du contenu des cahiers des charges et va même plus loin : on y reporte les informations que les producteurs, transformateurs, distributeurs ont entre leurs mains et on permet au consommateur de les visionner.

Selon les acteurs interrogés dans le cadre de cette synthèse, la *blockchain* est également un formidable outil pour les agriculteurs eux-mêmes. En effet, la *blockchain* permet une mutualisation et une transparence de toutes leurs données agricoles. Cela pourrait les aider à rétablir du lien avec les consommateurs. L'accessibilité et la transparence des données de l'ensemble de la chaîne de valeur pourraient aussi servir de levier à la juste rémunération de ces producteurs *via* une meilleure valorisation de leurs produits.

Enfin, la *blockchain* repose sur un modèle de gouvernance dit « décentralisé ». Nos modes de fonctionnement font aujourd'hui appel à des tiers pour vérifier et garantir les données produites et transmises par les différents acteurs. La *blockchain* peut s'y substituer en partie lorsqu'il s'agit de garantir la validité de l'information intégrée et sa conformité aux exigences posées par l'utilisateur. Autrement dit, il n'est pas possible de s'assurer que l'information à l'origine est vraie, mais il est certain que son intégration dans l'outil *blockchain* impose qu'elle respecte le cahier des charges fourni par l'acheteur. Il semblerait donc que des corps de métier dont le travail consiste à permettre des négociations et des contrats de confiance entre acheteurs et vendeurs au sein

2. On parle de minage pour désigner la validation d'une transaction par l'un des membres du réseau de la *blockchain*.

des filières alimentaires, tels que les banquiers, les notaires et surtout les organismes certificateurs, ne soient plus nécessaires dans ce nouveau modèle. La *blockchain* tend donc à effacer ces tiers dits « de confiance », souvent des personnes physiques, auditeurs et contrôleurs, au profit de la confiance dans un fonctionnement informatique.

L'engouement et la promotion de cette technologie dans le secteur agroalimentaire et notamment chez les grandes multinationales

L'engouement pour la *blockchain* chez les distributeurs ou les grands groupes de l'agroalimentaire a été soudain et la course à la concurrence est bien entamée. En effet, qu'il s'agisse de transformateurs tels que Nestlé, de distributeurs comme Carrefour ou de coopératives telles qu'Ingredia, aujourd'hui tous adoptent cette technologie.

Nous chercherons à comprendre dans une deuxième partie comment la *blockchain* se développe aujourd'hui en France et quels en sont les acteurs.

Toutefois, les gains à attendre de cette nouvelle technologie doivent être relativisés. Un important travail de marketing et de communication est fait concernant le caractère révolutionnaire de la *blockchain* pour le secteur agroalimentaire afin de mettre en avant tous ses avantages. Pourtant :

- La problématique de la traçabilité est-elle pertinente au regard de l'importance des réglementations sanitaires concernant les denrées alimentaires qui existent déjà en France ?

- Existe-t-il vraiment une « crise de confiance » entre consommateurs et producteurs qui nécessite l'utilisation d'une technologie aussi puissante ?

Bien que ne prétendant pas répondre à ces questions majeures, nous tenterons de fournir un aperçu de la diversité des acteurs qui coexistent ainsi que des stratégies qu'ils développent. Nous nous demanderons donc par qui et comment est prise en charge cette nouvelle technologie. Cet outil numérique demande aux acteurs de la chaîne – et notamment aux producteurs – d'opérer une transition vers le digital assez lourde financièrement. Il sera par exemple nécessaire d'acheter des supports informatiques de type tablette ou objets connectés afin d'automatiser le relevé de leurs données agricoles. Cela demande également une certaine formation à ces outils numériques

afin de pouvoir, ensuite, agréger ces données au sein de la *blockchain*. Malgré des promesses de meilleure valorisation de leurs productions, cette charge est-elle supportable ?

QU'EN EST-IL RÉELLEMENT DANS LA PRATIQUE ?

La *blockchain* pour le secteur agroalimentaire

La *blockchain* semble offrir de nombreux avantages, dont le premier est la traçabilité alimentaire d'un produit tout au long de la chaîne de valeur, c'est-à-dire du champ jusqu'à l'assiette du consommateur. L'ensemble des données agricoles et sanitaires liées à ce produit sont mutualisées au sein d'une même plateforme et visibles par tous ses utilisateurs. Cette plateforme fournit donc au consommateur final une vision globale et approfondie du produit qu'il consomme. Aujourd'hui, cela se matérialise la plupart du temps par une étiquette « QR Code » que le consommateur scanne lors de son acte d'achat. Il peut ainsi avoir accès à toutes les informations qui ont été collectées. En fonction du type de *blockchain* développée pour ce produit (publique ou privée), l'accès aux données reste néanmoins décidé par l'initiateur de la plateforme. Autrement dit, dans le cadre d'une *blockchain* mise au point par un distributeur, par exemple, c'est ce même distributeur qui choisira quelles sont les données à intégrer dans la *blockchain* et qui aura un droit de visibilité sur ces données. À l'inverse, dans le cas d'une *blockchain* publique, tout le monde peut valider les transactions (c'est-à-dire les échanges entre les blocs et donc le passage d'un produit par ses différents stades de production et de commercialisation). Comme il n'y a pas d'organe de contrôle centralisé, chaque utilisateur de la plateforme participe donc à la validation des informations de la *blockchain* et peut les consulter.

Surtout, toutes les informations sur le produit qui sont fournies au consommateur sont extrêmement transparentes par comparaison avec celles fournies par les labels. Les logos et signes de qualité présents sur les étiquettes sont tellement nombreux et divers que le consommateur est perdu et a du mal à comprendre quelle est l'information prouvée derrière chaque label. L'étiquette dynamique du QR Code permet aux consommateurs de comprendre vraiment ce qui

se cache derrière les logos et d'aller chercher l'information qu'il souhaite sur le produit. Il pourra notamment avoir accès aux différents cahiers des charges que respecte le produit, aux informations sur le producteur. Le principe est donc celui de l'accessibilité d'informations détaillées en direct lors de l'achat du produit par le consommateur.

Les acteurs gravitant autour de la *blockchain*

L'application pour les filières agroalimentaires est beaucoup plus récente que son usage dans le monde de la cryptomonnaie. Bien qu'elles suscitent un véritable engouement, peu de *blockchains* sont actuellement en « *running*³ ». Elles se développent surtout chez un certain type d'acteurs du secteur agroalimentaire : ce sont les grands de la distribution tels que Walmart aux États-Unis, Carrefour en France, avec un développement gravitaire de start-ups sur les filières qualité (notamment Connecting Food, Provenance, F2F Market).

La *blockchain* utilisée dans le domaine de l'agroalimentaire concerne en tout environ deux cents acteurs à travers le monde. Ces acteurs se situent aux divers stades de la chaîne de valeur avec des conséquences diverses en fonction de l'usage public ou privé d'une technologie *blockchain*.

En France, la *blockchain* Hyperledger développée par IBM est aujourd'hui utilisée dans le cadre du programme Act for Good de Carrefour. Il s'agit d'une *blockchain* privée réservée aux produits des filières qualité Carrefour comme le « poulet d'Auvergne ». Certaines start-ups se démarquent également, telles que Connecting Food ou F2F Market. Le rôle de ces start-ups est important puisqu'il permet de faire appel à un tiers à la chaîne de valeur d'un produit pour la gestion de la *blockchain*. Elles aident et accompagnent les producteurs dans la mise à disposition de leurs données agricoles. Ces start-ups peuvent également aider leurs clients à réaliser le travail de collecte des données disponibles afin de retracer l'ensemble des étapes de fabrication de la denrée. Ces clients sont des acteurs présents aux différents stades de la chaîne de valeur semblant partager une volonté de réaffirmation de la qualité

de leur production et souhaitant rendre cette qualité transparente au consommateur.

Présentation du modèle Connecting Food et de la coopérative Terres du Sud

Dans une optique de transparence et de traçabilité alimentaires au profit des consommateurs, la coopérative Terres du Sud a développé une *blockchain* grâce à la start-up Connecting Food (CF). Cette start-up a été créée en 2016 par deux anciens cadres de l'industrie agroalimentaire. Le projet consiste à utiliser la technologie *blockchain* pour certaines filières et/ou produits comme le « canard Coopérative du Sud ». De plus, Connecting Food propose à ses clients une fonctionnalité innovante permettant de répondre à la problématique de la qualité de l'information transmise, le « *live audit* » : chaque donnée intégrée dans la plateforme est immédiatement analysée au regard de sa conformité avec le cahier des charges demandé par le maillon suivant et ne pourra donc pas s'intégrer au prochain bloc en cas de non-conformité. Plus précisément, CF tente de remédier aux reproches souvent faits aux organismes certificateurs concernant la récurrence des audits « physiques » réalisés dans les exploitations agricoles.

L'objectif du partenariat entre la coopérative et Connecting Food était de prendre en compte les changements des demandes sociétales et notamment celles des consommateurs. Selon le directeur des systèmes d'information de la coopérative Terres du Sud, la *blockchain* permet une meilleure valorisation des produits fournis par les producteurs pour la grande distribution, une mise en valeur du travail des producteurs ainsi qu'une simplification de leur travail grâce à la digitalisation et l'automatisation de toutes leurs données.

Dans cet exemple, il s'agit du produit de marque « Delmond Foies Gras, l'originel », IGP Périgord, sans OGM. Grâce à la *blockchain*, le consommateur utilise son téléphone mobile pour scanner un QR Code présent sur l'étiquette du produit. L'intérêt est de rendre entièrement transparente cette filière 100 % Périgord en allant plus loin dans les détails et précisions fournis au consommateur. Ici, le consommateur pourra avoir des informations sur l'alimentation des canards, le cahier des charges du producteur ainsi que les numéros de lots et le lieu de production.

3. C'est-à-dire réellement actives actuellement.

La mise en place de la structure *blockchain* demande néanmoins un important travail de récupération des données disponibles auprès des producteurs agricoles et leur numérisation. Les producteurs doivent donc – dans un premier temps – opérer une transition vers le digital afin de rendre la collecte de leurs données automatique et numérisée pour Connecting Food qui les inclut dans la *blockchain*.

Présentation du modèle F2F Market

Un autre exemple de start-up qui développe l'outil *blockchain* est F2F Market ou « Farm to Fork Market ». Cette jeune start-up composée de trois associés a également pour cœur de projet d'améliorer la transparence alimentaire. On peut néanmoins remarquer un certain nombre de différences dans la démarche et les objectifs de ces deux start-ups.

F2F Market a principalement développé son travail autour du premier maillon de la chaîne de valeur : le producteur. Grâce à un outil qui lui permet de collecter et mutualiser toutes ses données agricoles, ce dernier peut prouver la qualité de sa production auprès de ses clients actuels et augmenter sa visibilité pour de nouveaux consommateurs. Le producteur est donc maître de l'ensemble des données qu'il décide d'intégrer à la *blockchain*.

L'objectif est également d'avoir une transparence « interprofessionnelle » efficiente. Un producteur de poulets, par exemple, aura la possibilité de suivre ses bêtes jusqu'à leur vente. Le choix des centres d'abattage et de découpe revient souvent aux industriels qui achètent les animaux. Les agriculteurs pourront ainsi savoir où et selon quelles modalités les étapes d'abattage et de découpe se produisent. Cela est très intéressant aussi dans la mesure où la *blockchain* questionne la notion de bien-être animal. En effet les éleveurs sont souvent critiqués pour les conditions dans lesquelles ils élèvent leurs animaux, les soins qu'ils leur apportent ou encore la nourriture qu'ils leur donnent. Or de nombreux éleveurs veulent également savoir comment sont traités leurs animaux dans les dernières périodes de leur vie.

De plus, F2F Market se distingue de Connecting Food car elle utilise la *blockchain* publique Ethereum et permet donc de tirer profit de l'un des intérêts principaux de cet outil, qui est l'absence d'un organe de contrôle centralisé. À l'inverse, Connecting Food a développé sa propre

blockchain privée (plus exactement, cette start-up utilise celle créée par IBM). Bien que l'intérêt d'utiliser la *blockchain* persiste, l'avantage d'utiliser un système digital décentralisé sans organe de contrôle n'est plus nécessaire dans ce cas puisque Connecting Food a la main sur l'intégration de l'ensemble des données dans la plateforme *blockchain*⁴. L'intérêt de son usage persiste donc plutôt pour simplifier et fluidifier les échanges et transmissions des données de façon transparente et à l'ensemble des acteurs de la chaîne.

QUELLES PERSPECTIVES EN TERMES DE DURABILITÉ ?

Réfléchir à la durabilité des filières alimentaires est aujourd'hui primordial. Nous entendons cette notion comme l'ensemble des pratiques qui permettent au système actuel d'assurer sa pérennité pour la sécurité alimentaire et sa résilience face aux défis environnementaux. Cela se met notamment en œuvre à travers des modes de production respectueux de l'environnement, des chaînes d'approvisionnement justes et qui contribuent au bien-être sanitaire et social des consommateurs. En ce sens, la traçabilité et la transparence sont deux éléments clés pour l'amélioration de la durabilité des filières alimentaires.

La qualité technique d'un outil technologique surévaluée

La *blockchain* n'est pas une technologie qui permet de répondre à la problématique de la fraude dans les systèmes alimentaires. En effet, dès lors que l'information est entrée dans l'outil, il est impossible de la modifier. La question de la qualité de l'information intégrée dans l'outil n'est pas prise en charge par la *blockchain*. Il est alors primordial qu'un travail en amont soit effectué avec les producteurs afin de s'assurer de la véracité des données agricoles. C'est pour cela que des acteurs tels que Connecting Food mettent en place des actions de certification des données en temps réel.

Autrement dit, le recours à un tiers de confiance « physique » entre les acteurs de la chaîne de valeur demeure partiellement nécessaire.

4. Pour plus d'informations sur les différences entre blockchains publiques et privées, voir <https://blockchainfrance.net/2015/09/22/blockchain-privee-vs-publique/>

Il est à rappeler que cette technologie n'est pas encore « mature » et qu'elle peut toujours – dès lors que fondée sur un système numérique – comporter certains « bugs ».

La question de la pollution numérique est également souvent soulevée lorsque l'on parle de données digitales. Or cette question est surtout pertinente dans le cas d'une *blockchain* publique car elle demande un travail de l'ensemble d'une communauté. En effet, comme évoqué plus haut, le coût énergétique de cette technologie est surtout important lorsque les personnes en mesure de valider des transactions de la *blockchain* correspondent à l'ensemble de la population. Dans le cas d'une *blockchain* privée et réservée à un certain nombre d'acteurs, la structure se veut beaucoup moins lourde. De plus, ce deuxième type de structure est souvent formé autour d'un seul acteur collectant et agrégeant les données à l'instar d'une base de données classique. Cela n'efface néanmoins pas l'effort énergétique que demande un outil numérique de stockage et de transmission de données.

Des apports positifs pour les filières alimentaires à relativiser

L'analyse de cette innovation a démontré que la plupart des filières aujourd'hui « *blockchainées* » sont des filières dites « de qualité ». En effet, qu'il s'agisse du canard produit par la coopérative Terres du Sud ou du travail fait par F2F avec des producteurs de viande en France, ou encore de la filière qualité de Carrefour, nous restons dans des filières de marque, certifiées ou labellisées. Autrement dit, nous pouvons questionner l'intérêt de la mise en place d'un tel outil technologique pour des filières déjà « vertueuses ».

Pour la plupart des acteurs interrogés dans le cadre de cette synthèse, le déploiement d'une *blockchain* a eu lieu pour des filières de qualité, de marque ou certifiées, principalement d'origine France. Cela s'explique notamment car les données agricoles et/ou de transformations de ces produits sont accessibles car déjà contrôlées. Il suffit donc simplement de collecter et de mutualiser les données concernant ces produits. Cependant, il convient de noter que la volonté de ces acteurs est également d'étendre l'usage de cette technologie à l'ensemble du système alimentaire (et donc potentiellement à des chaînes de valeur plus longues, avec des produits pouvant

être issus de pays aux réglementations de suivi sanitaires moins strictes que celles de la France).

L'utilisation d'un outil numérique tel que la *blockchain* dans le cadre des produits de qualité a une autre conséquence importante. En effet, on peut questionner l'intérêt de la *blockchain* pour des produits déjà étiquetés avec des labels, marques et autres signes de qualité. Le consommateur est déjà assailli d'informations relatives à la qualité du produit qu'il achète. L'objectif de la *blockchain* ici est donc de simplifier le marketing fait autour du packaging d'un produit et de tendre vers plus de simplicité et de lisibilité pour les consommateurs.

VERS DE NOUVELLES FORMES DE STANDARDISATION DES CHÂÎNES DE VALEUR ALIMENTAIRES ?

Redistribution équitable et rééquilibrage des rapports de force entre acteurs de la chaîne de valeur

Une des principales conséquences de l'extension des chaînes de valeur alimentaires (c'est-à-dire leur complexification et leur augmentation) est la répartition inéquitable de la valeur ajoutée d'un produit sur l'ensemble des acteurs de la chaîne. Les petits producteurs sont souvent les premiers impactés par ces extensions et peuvent subir une pression financière de la part d'acheteurs importants. En tentant de mettre la transparence au cœur de son processus, la *blockchain* est utilisée par certains acteurs de la chaîne afin de prouver la juste rémunération de ces producteurs. Néanmoins, on peut supposer que, dès lors que cette technologie est mise en place par un acteur spécifique grâce à une *blockchain* privée, celui-ci continue de maintenir une pression sur les autres acteurs de la chaîne. Il est donc primordial que chaque acteur concerné et surtout les producteurs, que l'on peut considérer comme les acteurs les plus fragiles, soient bien impliqués. Nous pouvons également espérer que grâce à la *blockchain*, les consommateurs auront connaissance de qui sont les vendeurs, qui sont les acheteurs et à quel prix sont échangées les denrées alimentaires. Cela permettrait par conséquent de connaître la vraie valeur de ces denrées.

Par ailleurs, la transition numérique nécessaire pour les agriculteurs est-elle un poids supportable ? La charge mentale et financière qui émane

de cette transition demande une meilleure valorisation de leurs productions. Cela reste complexe à mettre en œuvre et à prouver aujourd'hui. Or, cela peut également entraîner une distorsion de la concurrence entre les producteurs qui ont les moyens d'opérer cette transition numérique et ceux qui n'en sont pas capables.

Interopérabilité des *blockchains* et systématisation de leur schéma de fonctionnement

L'explosion du nombre d'acteurs et de *blockchains* au niveau des filières alimentaires pose des questions quant à l'interopérabilité des *blockchains*. Autrement dit, comment par exemple faire coïncider la *blockchain* d'un distributeur avec celle mise en place par une coopérative ?

De nombreuses organisations travaillent sur cette question du devenir de la *blockchain* et de sa systématisation à un ensemble d'acteurs. GS1, l'organisation mondiale de la standardisation, a mis en place un programme dans le but d'optimiser de façon collaborative cette interopérabilité des *blockchains*⁵. L'objectif est d'améliorer et de standardiser la pratique de la *blockchain* dans les chaînes de valeur afin de permettre un changement d'échelle efficace.

CONCLUSION / OUVERTURE

Ainsi, la *blockchain* offre des perspectives d'amélioration des systèmes alimentaires actuels vers plus de durabilité mais reste un outil à manier avec beaucoup de précautions.

D'une part, il est indéniable que la systématisation de la technologie *blockchain* peut avoir de nombreuses conséquences sur les métiers agissant comme « tiers de confiance » entre les acteurs des chaînes de valeur. Des experts de la certification tels que Bureau Veritas ou Ecocert restent indispensables afin d'effectuer des audits « physiques » et permettre la continuité des relations de confiance entre personnes. L'idée n'est pas non plus de vivre dans une dématérialisation totale des relations entre acteurs car il faut bien rappeler que la volonté de rétablissement de confiance entre producteur et consommateur est la conséquence de leur trop grande distanciation.

Il semble donc important de conserver le recours à des personnes physiques capables de visiter et de certifier des exploitations.

D'autre part, la *blockchain* est une technologie que certains acteurs considèrent comme l'outil le plus efficace pour redonner confiance aux consommateurs. Surtout dans le cas des filières longues concernant des produits distribués en grandes et moyennes surfaces, il semblerait que l'utilisation de la *blockchain* agisse plutôt comme une promesse pour rétablir la confiance que les grandes multinationales de l'agroalimentaire – telles que la distribution – semblent perdre de plus en plus (baisse des fréquentations des grands enseignes, valorisation des circuits courts et locaux et par les consommateurs). Dans le cas des filières plus courtes et développées en France, on peut penser que la *blockchain* permettra une meilleure valorisation et de meilleures conditions de travail pour les producteurs grâce à la création de chaînes de confiance « interprofessionnelles ». Reste à s'assurer que ces producteurs puissent rester maîtres de leurs données.

BIBLIOGRAPHIE

BLOCKCHAIN FRANCE, 2016. La *blockchain* décryptée. Disponible sur Internet : <https://blockchainfrance.files.wordpress.com/2018/06/la-blockchain-decc81cryptecc81e-les-clefs-dune-recc81volution.pdf>

Cette étude s'est basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

COMMANDRE Y., doctorante en Sciences de gestion, entretien le 24/02/2020 au Salon international de l'agriculture (SIA), Paris.

GUILLET C., F2F Market, entretien le 02/03/2020, à Foodentropie, Nanterre.

LAURENT C., Marketing Communication Manager, Connecting Food, entretien téléphonique le 27/01/2020.

LEGALL L., F2F Market, entretien le 30/01/2020, à l'institut Agro, Montpellier.

MAUMY F., directeur des systèmes d'informations, coopérative Terres du Sud, entretien le 25/02/2020 au Salon international de l'agriculture (SIA), Paris.

MOULENE É., ingénieur Marketing chez Demond Foies Gras, entretien téléphonique le 06/02/2020.

5. Programme ScaleChain : www.gs1.fr/Notre-offre/Le-programme-Scalechain/Le-programme-Scalechain

Le système participatif de garantie, une solution pertinente au Burkina Faso ?

IDRISSA **NACAMBO**

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : AGRICULTURE BIOLOGIQUE, CERTIFICATION, LABEL SPG, APPROCHES PARTICIPATIVES

Au Burkina Faso, depuis 2013, un nombre croissant de producteurs en agriculture biologique s'intéressent au système participatif de garantie (SPG) promu par le Conseil national de l'agriculture biologique (CNABio). Il s'agit d'un système de certification biologique alternatif, adapté au contexte local et peu coûteux. Dans cette synthèse, nous présentons le processus qui a permis au SPG d'émerger au Burkina Faso, son fonctionnement, ses principaux enjeux ainsi que quelques suggestions susceptibles d'améliorer le dispositif.

CONTEXTE DU PROJET

Le Burkina Faso figure parmi les pays les plus pauvres au monde avec une incidence de la pauvreté s'établissant à 43,9 %. La pauvreté touche près de 45 % de la population en milieu rural et plus de 50 % des pauvres exercent dans le domaine de l'agriculture (Institut national de la statistique et de la démographie, 2017). Il s'agit en général d'une agriculture de subsistance, de type extensif, utilisant des moyens rudimentaires de production et relativement peu d'intrants chimiques. Depuis une vingtaine d'années, un nombre croissant d'agriculteurs s'intéressent à l'agriculture biologique. Cette démarche remporte l'adhésion de consommateurs urbains en quête de signes de qualité pour guider leurs achats (Martin, 2017). Comment donner à ces derniers une garantie crédible de la qualité des produits qu'ils achètent ? En l'absence de label public dédié à l'agriculture biologique, la certification tierce partie de cahiers des charges étrangers (notamment européens) est d'abord apparue comme une solution possible. Elle s'est très vite révélée inadaptée pour les petits producteurs,

FIGURE 1. LOCALISATION DU PROJET



(Source : <https://www.universalis.fr/atlas/afrique/burkina-faso/>)

puisqu'elle représente un coût important et exige une certaine éducation pour pouvoir respecter les normes et standards requis. De plus, la commercialisation des produits est difficile pour ces producteurs, dont le faible volume de produits est rejeté au profit des produits provenant des grandes exploitations biologiques. Face à ces problèmes, certains acteurs ont choisi de se tourner vers un système participatif de garantie. Le SPG est un « *système d'assurance qualité ancré localement. Il certifie les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et est construit sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances* » (May, 2008). Depuis 2015, le CNABio, un réseau d'acteurs engagés dans l'agroécologie, pilote un SPG

au Burkina Faso (Figure 1). Celui-ci est en phase de développement, vingt-sept sites sont actuellement certifiés BioSPG dans sept régions du pays, réunissant trois cent quarante-quatre producteurs. Le succès et la pérennité de ce système de certification dépendent toutefois de sa légitimité et de sa pertinence telles que perçues par tous les participants. C'est la question centrale de notre étude : le SPG est-il légitime et pertinent au Burkina Faso ? Consacrer une synthèse au SPG au Burkina Faso revêt plusieurs intérêts : d'une part cela permet de comprendre son fonctionnement et d'en faire une analyse critique, d'autre part cette étude vise à faire quelques suggestions susceptibles de contribuer au développement du SPG au Burkina Faso.

LE LABEL SPG : DE QUOI PARLE-T-ON ?

D'où viennent les systèmes participatifs de garantie ?

Les systèmes participatifs de garantie, parfois appelés « certification participative », sont des systèmes de certification des productions qui mettent au cœur du processus la participation de tous les acteurs concernés. À partir des années 1980, la certification des produits d'origine agricole commence à se développer dans le monde avec différents types de processus. C'est rapidement la certification par tiers qui devient dominante. Il s'agit d'un système de garantie établi sur la base d'un contrôle du produit confié à un organisme de certification indépendant du producteur et de l'acheteur. Mais la certification par tiers se confronte très vite à des difficultés : prestation marchande au coût élevé pour le producteur, manque d'adaptation aux producteurs locaux, absence de cadre d'accompagnement des producteurs, forte bureaucratie parfois, des questions possibles sur l'éthique des auditeurs, etc. C'est en réponse à ces besoins locaux que producteurs et consommateurs ont continué à développer et renforcer une approche différente, avec les systèmes participatifs de garantie. La Fédération Nature & Progrès en France a été à l'origine du premier système participatif de garantie appliqué mais aussi du premier cahier des charges de la production biologique homologué par l'administration en 1986. Ce n'est qu'en 2004, à l'occasion du premier atelier international sur la certification alternative organisé par la Fédération internationale

des acteurs de l'agriculture biologique (IFOAM) au Brésil que le concept de « *Participatory Guarantee Systems* » a été adopté¹.

Qu'apportent les SPG par rapport à la certification par tiers ?

La certification par tiers et les SPG partagent la même volonté d'offrir aux consommateurs une garantie sur l'origine et la production des produits qu'ils achètent. Cependant, à la différence de la certification par tiers, les SPG offrent également une dimension sociale et locale très forte. En effet, la première spécificité fondamentale du SPG réside dans la cogestion de la certification. Ce sont les acteurs eux-mêmes (consommateurs, producteurs, autres acteurs du territoire) qui décident de l'attribution de la mention. Une autre caractéristique importante des SPG est l'incitation au perfectionnement. En effet, l'objectif n'est pas seulement d'évaluer les performances du producteur mais aussi d'améliorer ses pratiques. Les producteurs font donc l'objet d'un accompagnement durant tout le processus. Enfin, généralement moins coûteux que la certification par tiers, le SPG est habituellement mis en œuvre avec le concours d'ONG ou d'associations (Lemeilleur, 2019).

LE CNABIO : UN ACTEUR RELATIVEMENT RÉCENT ET DÉCISIF PILOTANT LE SPG AU BURKINA FASO

Le CNABio constitue une coalition d'acteurs (ONG, associations) de l'agroécologie et de l'agriculture biologique au Burkina Faso. Son origine date des années 2000, lorsque plusieurs structures engagées dans le développement agricole (ARFA, INADES, CEAS)² ont été à l'initiative de la création du Collectif citoyen pour l'agroécologie et l'environnement. Le CNABio naît officiellement en 2011. Il regroupe aujourd'hui quarante-trois organisations membres et a pour objectif de contribuer au développement de l'agroécologie

1. www.fondation-nature-homme.org/sites/default/files/publications/150215_vp21-systemes-participatifs-garantie.pdf

2. L'Association pour la recherche et la formation en agroécologie (ARFA), l'institut national de développement économique et social (INADES) et le Centre écologique Albert Schweitzer (CEAS) sont des associations spécialisées dans la recherche et la formation agricole au Burkina Faso.

et de l'agriculture biologique au Burkina Faso. Sur le plan pratique, le CNABio travaille au renforcement des capacités des acteurs et à la création d'un cadre législatif et réglementaire favorable au développement de l'agriculture biologique. En 2013, le label BioSPG (Figure 2) est alors officiellement créé, se positionnant ainsi comme le 73^e SPG du monde, le CNABio étant propriétaire du label. Depuis, le label BioSPG est protégé par l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle.

Les référentiels du SPG du CNABio (label BioSPG)

Le label BioSPG se base sur des référentiels ou principes que tous les adhérents partagent. Il s'agit de la norme de l'agriculture biologique et du guide de certification, les deux textes fondateurs du SPG burkinabè. La norme a été élaborée sur la base des expériences de divers acteurs burkinabè en s'inspirant aussi des normes de l'Afrique de l'Est, de l'IFOAM, des réglementations européennes en agriculture biologique et des lignes directrices du Codex alimentarius. Elle donne les préconisations à suivre à tous les maillons de la filière (production, manipulation, stockage, transformation, étiquetage, conditionnement, transport, commercialisation, communication). Les produits autorisés ainsi que ceux qui sont interdits d'utilisation sont précisés. Quant au guide de certification, il a pour rôle de structurer l'organisation de la certification. Il s'agit d'un ensemble de lignes directrices permettant de définir le fonctionnement du SPG. L'organisation des contrôles et les rôles de chaque organe de contrôle y sont énoncés.

FIGURE 2. LABEL BIOSPG DU CNABIO



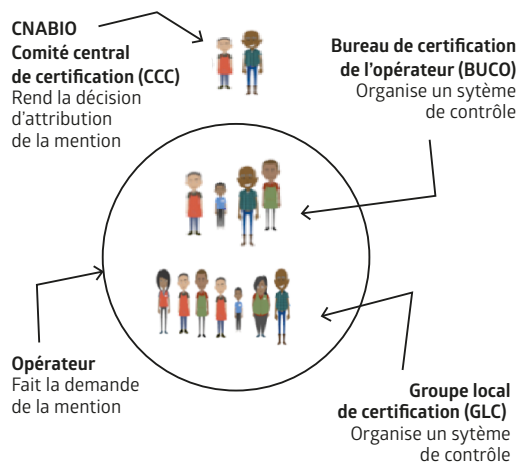
(Source : <https://www.cnabio.net/qui-sommes-nous/actualite/C3%A9-du-cnabio/>)

Les instances de gouvernance du SPG au Burkina Faso

Deux types d'acteurs majeurs assurent la gouvernance du SPG du CNABio : l'opérateur et le comité central de certification (Figure 3). L'opérateur peut être un producteur, un groupement de producteurs, un transformateur ou un distributeur. Il s'agit de l'entité qui se soumet à la certification BioSPG. L'opérateur a le devoir d'assurer la qualité biologique de ses produits. Pour cela, il met en place des instances de contrôle qui sont :

- le groupe local de contrôle (GLC), qui est composé de producteurs et éventuellement de techniciens impliqués dans la production,
- le bureau de certification de l'opérateur (BUCO), qui est constitué de représentants d'opérateurs, de consommateurs, de structures d'appui, etc.

FIGURE 3. ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DU SPG DU CNABIO



(Source : auteur à partir du dispositif CNABio)

Chaque BUCO dispose d'un coordinateur SPG qui est responsable de la partie administrative et devient l'interlocuteur principal pour le CNABio. Le coordinateur SPG doit de préférence avoir des notions sur la production agroécologique. Au niveau du CNABio, tous les sites / opérateurs sont contrôlés par le comité central de certification (CCC) à qui revient la décision finale concernant la certification. La certification donne droit à l'utilisation de la marque BioSPG pour une durée de trente-six mois. Pendant ce temps, le GLC et le BUCO assurent le contrôle régulier et le CCC

surveille la bonne gestion de la marque par les opérateurs.

LÉGITIMITÉ ET PERTINENCE DU SPG AU BURKINA FASO

Quels sont les avantages du BioSPG au Burkina Faso ?

À partir des entretiens réalisés avec des membres du CNABio, notamment Arsène Savadogo, fondateur de BioProtect et Matthieu Savadogo, Président de ARFA (Savadogo A., 2020 ; Savadogo M., 2020), nous distinguons trois grands avantages de la certification SPG au Burkina Faso : la construction d'une culture commune, l'amélioration collective des pratiques et l'émergence de dynamiques locales (commercialisation groupée par exemple).

La construction d'une culture commune

Les SPG sont connus pour leur capacité à générer de la confiance et à garantir la qualité des produits, mais bien au-delà, ils permettent la participation active d'un groupe de producteurs, de consommateurs et d'acteurs locaux. Cette rencontre avec l'opérateur (BUCO, GLC) qui crée le SPG devient très souvent un cadre d'échanges, de réflexions, de partages d'expériences et de savoirs, de liens et d'activités qui vont au-delà du SPG.

Le SPG est surtout un tremplin pour la réalisation d'activités en commun. Il permet donc de construire de manière horizontale et participative une culture partagée au sein des membres constituant l'opérateur.

L'amélioration collective des pratiques

Le SPG en tant que processus de certification va au-delà du contrôle-sanction et devient un outil pour l'amélioration des pratiques. Les visites permettent de comprendre la dynamique des producteurs et les enquêteurs sont plutôt perçus comme des partenaires. Ils jouent au sein du CNABio un rôle d'observateurs neutres dans le sens où ils ne jugent pas les pratiques mais cherchent avec le producteur à creuser ses difficultés pour favoriser des échanges productifs.

Un levier pour des dynamiques locales

Le SPG au Burkina Faso permet de s'extraire progressivement des modes de commercialisation classiques (revendeuses aux champs, marché)

qui ne valorisent pas la production biologique à sa juste valeur. À ce titre, le CNABio a mis en place plusieurs mécanismes (marchés de produits biologiques, paniers livrés directement aux consommateurs, etc.) qui créent un engouement au niveau local.

DES DÉFIS MULTIFORMES ET MULTIFACTORIELS DU SPG AU BURKINA FASO

Il existe de nombreux obstacles au développement du BioSPG au Burkina Faso : d'une part le label est assez récent et n'est pas encore suffisamment ancré territorialement, d'autre part quelques contraintes organisationnelles menacent son déploiement rapide. Enfin, le modèle repose sur des financements extérieurs importants, ce qui pose la question de sa viabilité.

Le BioSPG : un label peu connu

Les producteurs sous label BioSPG pratiquent l'agriculture biologique sans pouvoir la valoriser à juste titre puisque le label est très peu connu des consommateurs urbains. De plus, certains d'entre eux sont obligés de payer une seconde certification, par tiers cette fois (généralement Ecocert pour certifier le label européen) pour pouvoir vendre notamment à l'étranger.

Des contraintes organisationnelles pesantes

L'organisation du SPG qui est prônée par les documents référentiels du CNABio s'avère très cadrée et relativement complexe, surtout pour des producteurs souvent analphabètes. L'imposition d'un tel dispositif, extrêmement normé, à une diversité d'acteurs de terrain aux modes d'organisations différents et fonctionnels depuis de nombreuses années, s'avère forcément difficile. Ainsi assiste-t-on souvent, comme Arsène Savadogo l'explique, à « *un décalage important dans l'application de la norme* » (Savadogo A., 2020). Selon lui, certains acteurs impliqués (BUCO et GLC) ne comprennent parfois pas véritablement leurs rôles ou sont déjà habitués à d'autres modes de collaboration avec d'autres acteurs, qu'ils ont tendance à reproduire.

Une dépendance envers les financements extérieurs

En termes de financement, le CNABio n'est aujourd'hui financé qu'à 10 % par les adhésions et les cotisations annuelles de ses membres. Certains reliquats de projets permettent d'assurer le fonctionnement de quelques activités, mais pour la grande majorité des activités, celles-ci sont financées par des fonds extérieurs de partenaires techniques et financiers. Des ONG prennent parfois en charge les coûts de labellisation et les formations obligatoires pour les producteurs.

QUELLES PERSPECTIVES POUR LE SPG AU BURKINA FASO ?

Cinq ans après la première expérimentation du BioSPG et au regard de ses résultats (trois cent quarante-quatre producteurs certifiés) et de sa trajectoire de développement, quelques questionnements peuvent être émis sur le dispositif mis en place.

Faut-il repenser le modèle économique du BioSPG ?

Les activités du CNABio, comme nous l'avons vu plus haut, dépendent aujourd'hui essentiellement de financements extérieurs. Même les maraîchers (qui a priori vendent quasiment au quotidien) qui demandent la certification sont accompagnés par des structures (ONG, associations) : la question de la viabilité du dispositif se trouve donc posée. Pour faire du label BioSPG un outil autonome et durable, il est plus que nécessaire de repenser le modèle économique. Cela pourrait passer entre autres par la mise en œuvre de mécanismes mobilisant la participation (notamment financière) des adhérents (retenues sur les mises en marché collectives, épargnes, investissements, prestations des adhérents, etc.).

Mieux adapter le BioSPG à son contexte ?

L'expérience montre que le SPG n'est pertinent que s'il est décidé à une échelle locale et non suscité ou poussé (comme c'est le cas avec les ONG). Le défi du label BioSPG au niveau local est de concilier l'exigence de la norme et l'adaptabilité au contexte local. En effet, si relativement peu de producteurs y adhèrent, c'est probablement en raison des contraintes jugées trop fortes (insuffisance de visibilité de la marque, difficultés de

commercialisation, contraintes administratives notamment). Le prix même de la certification, s'il est inférieur à la certification tierce partie, reste tout de même une charge annuelle non négligeable pour un producteur (15 à 25 000 FCFA de coûts fixes). Comment davantage adapter le BioSPG au contexte local ? Il serait probablement intéressant de conduire des diagnostics participatifs multi-acteurs avec les producteurs à la base de l'organigramme du SPG, pour mieux comprendre les principaux freins, les points de vigilance et éventuellement déceler les leviers potentiels.

Les consommateurs burkinabè sont-ils aujourd'hui prêts à payer du bio ?

Les producteurs qui s'engagent dans la certification BioSPG le font dans l'espoir de mieux commercialiser. Cependant, les consommateurs burkinabè sont-ils aujourd'hui prêts à payer davantage pour une meilleure qualité ? Si la question ne se pose pas véritablement au niveau de quelques milieux urbains de classe sociale élevée, elle a son utilité au niveau local, rural. Le constat qui semble se dégager est que la plupart des producteurs labellisés BioSPG sont des ruraux ou péri-urbains (dans une moindre proportion) qui vendent sur des marchés urbains. À l'évidence, pour trouver toute sa place au Burkina Faso, le label BioSPG a besoin d'un environnement social, économique mais aussi politique favorable au bio. Le défi du CNABio consisterait probablement à conduire le plaidoyer auprès du ministère en charge de l'Agriculture pour la promotion de l'agriculture biologique au Burkina Faso.

L'EXPÉRIENCE DE NATURE & PROGRÈS EN FRANCE PEUT-ELLE SERVIR AU BIOSPG DU CNABIO ?

Nature & Progrès est un pionnier des SPG. Le SPG de la Fédération Nature & Progrès a plus de vingt ans. Il est reconnu par l'IFOAM comme un système de garantie performant et innovant. Quelles sont donc les caractéristiques propres à ce système ? Comment fonctionne-t-il ? Quelles bonnes pratiques pourraient inspirer celui du CNABio au Burkina Faso ?

Structuration de la Fédération

Nature & Progrès

La Fédération Nature & Progrès est structurée par les organes suivants :

- le conseil fédéral (CA) de la Fédération qui se compose de délégués de chaque groupe local et de membres du bureau,
- la gestion de la mention est déléguée à deux commissions :
 - la commission d'agrément et d'accréditation fédérale qui supervise l'attribution de la mention,
 - le comité technique interne qui encadre l'écriture des cahiers des charges à partir des débats des commissions techniques (exemples : commissions élevage, boulangerie, brasserie).

Du conseil fédéral émanent différentes commissions constituées au fur et à mesure des besoins de la Fédération (commissions SPG, communication, relations extérieures, revue, etc.). Les commissions sont ouvertes à tous les adhérents.

Quelles sont les forces du SPG de Nature & Progrès ?

Le SPG de Nature & Progrès tient sur plusieurs socles. Il priorise tout d'abord le marché local et direct. En effet, une bonne partie des produits est autoconsommée à l'intérieur des groupes locaux, ce qui a l'avantage de ne pas engendrer d'énormes coûts de transactions et de garantir une rentabilité. Ensuite, le modèle économique semble adapté, les producteurs sous certification Nature & Progrès ne bénéficiant pas des subventions publiques spécifiques comme leurs homologues producteurs bio de l'Union européenne. Le fait

de ne pas être soutenu développe très souvent des capacités de résilience et d'autonomie. Cette hypothèse mérite néanmoins d'être nuancée car l'agriculture de manière globale en Europe est soutenue par les politiques. L'ancrage local du SPG de Nature & Progrès dans les territoires a enfin pour effet d'encourager la cohésion sociale, la protection de l'environnement et le soutien de l'économie locale en général. Il est aussi gage de transparence dans la mesure où les participants se connaissent, ils connaissent exactement les producteurs et les consommateurs des produits.

CONCLUSION

Le système participatif de garantie SPG est un label pour la production biologique au Burkina Faso. Son ambition est de fournir des produits sains aux populations locales à moindre coût, tout en améliorant les revenus des petits producteurs et en protégeant l'environnement. Il reste toutefois confronté à de nombreux obstacles qui ne lui facilitent pas un rapide passage à l'échelle supérieure.

Au regard de l'intérêt que revêt l'agriculture biologique au triple plan sanitaire, économique et écologique, le système participatif de garantie gagnerait à être mieux connu et accompagné par le politique. Cela pourrait être réalisé notamment par l'inscription du SPG dans les documents politiques et stratégiques du ministère en charge de l'Agriculture et de celui en charge de la Recherche comme un levier à même d'apporter une solution durable à la question de la malnutrition et de la pauvreté.

BIBLIOGRAPHIE

INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE ET DE LA DÉMOGRAPHIE, 2017. Annuaire statistique national. INSD, 383 p.

LEMEILLEUR S., 2019. Système Participatif de Garantie pour un label agro-écologique au Maroc. *Alternatives rurales*, 7, 1-19. Disponible sur Internet : <http://alternatives-rurales.org/numero-7/>

MARTIN A., 2017. La commercialisation des produits maraîchers biologiques certifiés SPG sur Ouagadougou : quelles stratégies pour suivre pour pérenniser le système de certification et construire un marché des produits biologiques durable ? Mémoire de Master MOQUAS. Université de Montpellier, 143 p.

MAY C., 2019. Le Guide des SPG : comment développer et gérer les systèmes participatifs de garantie pour l'agriculture biologique ? IFOAM, 47 p. Disponible sur Internet : https://www.ifoam.bio/sites/default/files/page/files/pgs_guidelines_fr_web.pdf

Entretiens

SAVADOGO A., agronome, fondateur de BioProtect, membre du CNABio, entretien le 10/02/2020 à Montpellier.

SAVADOGO M., agronome, président de ARFA, membre du CNABio, entretien le 28/01/2020 à Montpellier.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

DELTOUR P., adhérent Nature & Progrès, entretien le 27/02/2020 à Montpellier.

NIKIEMA L., facilitateur de la Situation d'innovation localisée SPG (projet CDAIS), entretien téléphonique le 23/02/2020.

SECONDY C., adhérente Nature & Progrès, entretien le 02/03/2020 à Valflaunès.

En savoir plus

MUNDLER P., BELLON S., 2011. Les systèmes participatifs de garantie : une alternative à la certification par organismes tiers ? *Pour*, 212, 5, 57-65. Disponible sur Internet : <https://www.cairn.info/revue-pour-2011-5-page-57.htm#>

SEDOGO M., 1981. Contribution à la valorisation des résidus culturaux en sol ferrugineux et sous climat tropical semi-aride. Thèse de doctorat. Institut national polytechnique de Lorraine (INPL), 195 p.

Vers une gouvernance publique du commerce équitable ?

HÉLOÏSE BILLOT

Vidéo de présentation



MOTS-CLÉS : COMMERCE ÉQUITABLE, RÉGULATION PRIVÉE, GOUVERNANCE PUBLIQUE, LABELS, SOUTIEN LÉGISLATIF

À l'origine, le commerce équitable (CE) est porté par la société civile. Lors de son apparition, le rôle des pouvoirs publics est inexistant. Le CE doit faire face à une concurrence déloyale et à du « *fairwashing*¹ ». La multiplicité des labels de CE crée de la confusion chez le consommateur. La gouvernance privée du commerce équitable se heurte donc à certaines limites. C'est pourquoi, depuis les années 2000, les pouvoirs publics s'impliquent dans sa gouvernance, et notamment au plan législatif. Par ailleurs, les acteurs du CE souhaitent l'appui de l'État français et de l'Union européenne pour se développer.

Il convient de déterminer si le commerce équitable a basculé vers une gouvernance publique et quels en sont les avantages et les limites. Comment les pouvoirs publics peuvent-ils s'impliquer dans le CE ?

LE COMMERCE ÉQUITABLE, UNE INITIATIVE PRIVÉE DÉVELOPPÉE SANS LE CONCOURS DES POUVOIRS PUBLICS

Les dix principes du commerce équitable

Selon la World Fair Trade Organization (WFTO), le commerce équitable repose sur différents principes : i) la création d'opportunités pour les producteurs économiquement désavantagés ; ii) la transparence et responsabilité ; iii) des pratiques commerciales équitables ; iv) le paiement d'un prix juste aux producteurs ; v) l'interdiction du travail des enfants et du travail forcé ; vi) des engagements quant à l'égalité des genres, à la

non-discrimination et à la liberté d'expression ; vii) de bonnes conditions de travail ; viii) le développement des compétences des producteurs ; ix) la promotion du commerce équitable et x) le respect de l'environnement (WFTO Europe, 2020).

Le commerce équitable ne se résume donc pas à des relations commerciales « justes » mais intègre des dimensions socioéconomiques et environnementales.

La multiplicité des labels et démarches de durabilité

Différents labels et autres démarches privées prônent une juste rémunération des producteurs. Ils se disent solidaires des agriculteurs et respectueux de l'environnement, comme le label Rainforest Alliance ou les labels de commerce équitable. Par ailleurs, des entreprises sans label se revendiquent également équitables, comme Guayapi. D'autres encore utilisent les termes « solidaire », ou « rémunération juste » ou « éthique » plutôt comme éléments marketing, comme le précise Adrien Blondel (Ethiquable) : « *Des labels d'entreprise peu exigeants laissent croire à du commerce équitable, ce qui sème le trouble* » (Brondel, 2020). Même au sein du commerce équitable, les démarches, critères et points de vue divergent. Il est difficile pour le consommateur de s'y retrouver.

Consciente de cette difficulté et afin de rendre visibles et comparables les labels de commerce équitable, l'association Commerce Équitable France (CEF) a rédigé un guide des labels (Commerce Équitable France, 2019). Ce guide analyse les labels en fonction de leur cahier des charges selon des critères bien définis, comme leur mode de contrôle et leur gouvernance. Pour Julie Stoll, déléguée générale de CEF, les différents labels de CE sont davantage une « *biodiversité*

1. Procédé de marketing utilisé par une organisation dans l'objectif de se donner une image de responsabilité éthique trompeuse.

fertile » que la « jungle des labels » que dénoncent certains journalistes (Stoll, 2020).

La structure du commerce équitable en France

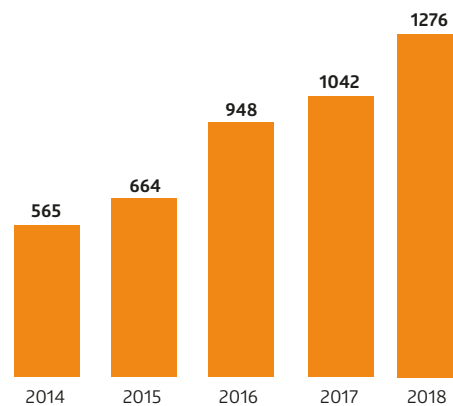
Les filières de CE se structurent en France à partir des années 1980. Dans un premier temps, la filière intégrée² se construit avec l'apparition de la Fédération Artisans du Monde en 1981. En 1984, la centrale d'achats d'Artisans du Monde, Solidar'Monde, voit le jour. Dans un second temps, la filière labellisée prend forme en France. Max Havelaar France est créée en 1992 (et s'intégrera ensuite dans le label Fairtrade International). Jusqu'en 2006, Max Havelaar France a un quasi-monopole sur les filières de CE labellisé. En 2007, l'organisme certificateur Ecocert crée le référentiel ESR (Équitable, Solidaire, Responsable) et son label Ecocert équitable. Par la suite, des marques spécialisées dans le CE apparaissent : la marque Alter Eco est créée en 1999, la Scop Ethiquable voit le jour en 2003. Des initiatives de commerce équitable dédiées aux filières françaises apparaissent, comme la marque « Ensemble, solidaires avec les producteurs » en 1999 (Biocoop) et la marque « Paysans d'ici » en 2011 (Ethiquable). Elles ne portent cependant le nom de « commerce équitable » qu'à partir de 2014, date à laquelle la définition légale du commerce équitable intègre les filières françaises. C'est en 1997 que l'association qui structure le commerce équitable en France est créée, d'abord nommée Plateforme pour le commerce équitable (PFCE) puis Commerce Équitable France (CEF) (Commerce Équitable France, 2020a).

Un élan : le commerce équitable « origine France »

Depuis 2014, le commerce équitable s'est ouvert aux filières agricoles françaises. Il est désormais possible de vendre des produits alimentaires issus de ces filières sous le terme « commerce équitable ». L'apparition du commerce équitable « *made in France* » sur le marché a redynamisé

le commerce équitable en général, alors qu'il était en stagnation. Selon CEF, l'intérêt pour le CE « origine France » a suscité un élan pour le commerce équitable Nord-Sud de la part des acheteurs, distributeurs et consommateurs. Ces effets sont visibles depuis 2016. Actuellement, le marché du CE est en croissance : la vente de produits issus du CE sur le marché français a doublé de 2014 à 2018, passant de 565 millions d'euros en 2014 à 1 276 en 2018 (Figure 1). En 2018, 34 % des ventes sont issues des filières françaises contre 13 % en 2014 (Commerce Équitable France, 2020a).

FIGURE 1. VENTE DE PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS EN MILLIONS D'EUROS ENTRE 2014 ET 2018



(Source : d'après Commerce Équitable France, 2020a)

Malgré la structuration et le développement du commerce équitable, sa régulation par le secteur privé peut conduire à des dérives.

Les dérives potentielles de la régulation privée

La régulation privée du commerce équitable comporte certains risques. La concurrence entre labels de durabilité (dont le CE) peut poser problème dans la mesure où « *les mauvais [labels] chassent les bons* » selon Reynolds et al. (2007). Les certifications qui maintiennent en grande partie les normes et pratiques existantes ciblent les multinationales, acteurs majeurs du commerce. Les labels sociaux-environnementaux les plus exigeants concernent quant à eux des producteurs et distributeurs de moindre taille et se positionnent sur des marchés de niche. Plus exigeants, ils font face à une pression croissante des

2. Dans le cadre de la filière intégrée, toute la chaîne (organisations de producteurs, centrales d'achats, boutiques associatives spécialisées) adhère de manière volontaire au commerce équitable et est coordonnée par des contrats de filières CE ; les importateurs et centrales d'achats sont spécialisés dans le commerce équitable.

certifications moins contraignantes qui captent de plus en plus de parts de marché (Raynolds *et al.*, 2007).

Par ailleurs, le changement d'échelle du CE vers la grande distribution reproduirait les mêmes rapports de force que ceux existant avec le secteur dit conventionnel, notamment en raison des politiques d'achat et d'approvisionnement et des méthodes de négociation pratiquées par la grande distribution (Lecomte, 2007 ; BASIC, 2019).

Connaissant les risques que peut comporter une gouvernance privée du CE (multiplicité des labels, problème de conventionnalisation, changement d'échelle, etc.), l'État français s'est impliqué dans ce secteur.

LES POUVOIRS PUBLICS ET LE COMMERCE ÉQUITABLE

Depuis les années 2000, la gouvernance du CE évolue. L'État français s'engage dans ce secteur à l'origine porté par la société civile.

Son implication est de deux types. Tout d'abord, l'État soutient le secteur sur le plan législatif (voir parties suivantes). Ensuite, l'État s'engage dans le CE à travers différents programmes de soutien aux organisations en France. Il finance partiellement des activités de sensibilisation comme la « Quinzaine du commerce équitable » et des projets de développement agricole dans les pays du Sud. L'État aide financièrement le secteur via le Fonds de solidarité prioritaire et l'aide au développement. Aujourd'hui, il soutient également le CE via le ministère des Affaires étrangères et l'Agence française de développement (AFD) dans le cadre de projets à l'étranger, comme le projet Équité en Afrique de l'Ouest. Le commerce équitable est également évoqué dans des programmes scolaires et est soutenu par le ministère de l'Éducation.

Faut-il s'inspirer du bio et créer un label public ?

L'État doit-il aller plus loin et s'engager sur le plan législatif ? Cette question s'est posée il y a quelques années au regard de l'histoire de l'agriculture biologique.

Le cas de l'agriculture biologique

Dans les années 1950, l'agriculture biologique (AB) est issue de mouvements associatifs. Les

pouvoirs publics s'impliquent dans la gouvernance de l'agriculture biologique dans les années 1980 en légiférant. En 1983, l'État français reconnaît les démarches privées associatives de l'AB dans la loi d'orientation agricole. Puis, en 1985, le ministère de l'Agriculture fusionne les labels en un label public unique, ce qui aboutit à une vision unifiée de l'agriculture biologique.

C'est en 2009 que toutes les réglementations nationales sont harmonisées à l'échelle européenne. (Fédération nationale d'agriculture biologique, 2020).

Un label public de commerce équitable ?

En 2002, l'État français demande à l'Association française de normalisation (AFNOR) d'élaborer une norme publique de CE. L'AFNOR réunit alors toutes les parties prenantes du secteur du CE (porteurs de labels, distributeurs, entreprises, associations) pour travailler ensemble. En raison de la diversité et de l'hétérogénéité des points de vue entre les membres et par-là d'un manque de consensus, le travail de l'AFNOR n'aboutit à aucune norme. Malgré cela, les travaux menés par l'AFNOR suscitent l'intérêt des parlementaires (Lecomte, 2007).

La mise en place d'un label public aurait certains avantages. Une norme publique permettrait d'harmoniser les démarches vers une vision commune du commerce équitable. D'après Gérard Godreuil (Artisans du Monde), un label public, unique, faciliterait la compréhension de la part des acteurs extérieurs et des consommateurs. Le travail des acheteurs, dans le cadre d'achats publics, serait alors simplifié (Godreuil, 2020).

Néanmoins, la création d'un label public aurait de nombreuses limites. D'après le délégué général d'Artisans du Monde, il serait « *difficile d'intégrer tout le monde* », tant les visions du commerce équitable, les cahiers des charges ou le mode de gouvernance peuvent varier (Godreuil, 2020). Par ailleurs, ce label public serait-il une réelle garantie pour les consommateurs et faciliterait-il la visibilité du CE ? Selon Valeria Rodriguez (Max Havelaar France), le système actuel est déjà « *bien solide et bien ficelé* ». Il est déjà bien reconnu par les consommateurs. « *Pourquoi vouloir créer un système sur un système déjà solide et fiable ?* » (Rodriguez, 2020). Pour Adrien Brondel, le CE ne repose pas sur des pratiques comme pour l'agriculture biologique mais sur des transactions

commerciales, un prix minimum garanti, etc. *« Est-ce que c'est à l'État de définir cela ? Ce n'est pas forcément souhaitable »* (Brondel, 2020).

Selon la déléguée générale de CEF, à ce jour il n'y a plus de réelle demande de label public de commerce équitable (Stoll, 2020). Cette idée n'émane ni des consommateurs, ni des entreprises, ni des distributeurs.

D'après le directeur d'Ecocert Fairtrade, avant d'imaginer la création d'un label public il faudrait mettre en place un cadre, faire converger les démarches et avoir un « dénominateur commun » (Lefebvre, 2020).

Après une tentative non concluante de création de norme publique, l'État s'est intéressé à la reconnaissance publique des labels privés de CE.

Une reconnaissance publique des labels, pour bientôt ?

En 2007, l'État crée la Commission nationale du commerce équitable (CNCE). Sa mission consiste à reconnaître les systèmes de garantie et ainsi rendre davantage visible le commerce équitable pour les consommateurs. La CNCE est principalement composée de délégués ministériels et de représentants des acteurs du CE (porteurs de labels, certificateurs, entreprises, réseaux de distribution, ONG).

Cette commission aboutit à la production d'un référentiel de certification des labels de CE. Néanmoins, ce travail n'est pas validé par l'État. Après trois ans d'activité (2010 à 2012) et à la suite d'un renouvellement de mandat, la commission n'est plus active. Aucun ministère ne souhaite reprendre ces travaux.

Après la suppression de la CNCE et l'entrée en vigueur de la loi relative à l'économie sociale et solidaire (ESS) en 2014, une nouvelle instance est mise en place, la Commission nationale de concertation du commerce (3C). Elle reprend entre autres les attributions de la CNCE. L'une de ses trois entités est dédiée à la reconnaissance publique des systèmes de garantie du commerce équitable. Un document de cadrage est élaboré par ses membres. Comme précédemment, à la suite d'un changement de mandat, la commission ne travaille plus sur la reconnaissance des labels. Aucun ministère ne souhaite entériner les travaux ; *« il n'y a pas de volonté politique pour poursuivre »* précise Laurent Lefebvre (Lefebvre, 2020). Par ailleurs, *« la 3C n'est pas l'espace*

adéquat en matière de reconnaissance des labels de CE. [...] Il faudrait une instance plus ouverte sur les questions sociétales » selon Julie Stoll (Stoll, 2020). En effet, tous les acteurs de la grande distribution sont membres de la 3C, il manquerait par exemple les acteurs de l'ESS.

La reconnaissance publique des labels privés de commerce équitable n'est toujours pas mise en œuvre.

Une définition légale du commerce équitable ?

En 2005, le parlementaire Antoine Herth rédige un rapport sur le développement du CE. Il y suggère l'élaboration d'une loi sur le commerce équitable.

La même année, malgré l'échec dans la création d'une norme publique de CE, l'AFNOR aboutit à un consensus entre les acteurs du secteur : une définition du commerce équitable est élaborée. Les principes du CE sont approuvés par une cinquantaine d'organisations. À cette époque, certaines organisations françaises, comme la Confédération paysanne, dénoncent le fait que le commerce équitable est réduit à des relations « Nord-Sud » : les agriculteurs du Nord y ont uniquement un rôle de consommateurs. Ces travailleurs sont donc exclus de cette définition, alors même que le secteur agricole français est en difficulté (Confédération paysanne, 2010).

En 2014, la définition du commerce équitable est reprise dans la loi sur l'ESS (article 94). La dimension locale et solidaire du CE est alors reconnue. La loi inclut désormais les échanges Nord-Nord et élargit ainsi la notion de commerce équitable. En 2015, le décret n° 2015-1311 de la loi sur l'ESS précise certains éléments liés à la reconnaissance du CE. Par exemple, les systèmes de garantie et les labels doivent respecter différents critères, comme le contrôle des engagements sociaux et environnementaux par un tiers, la transparence vis-à-vis du public, etc. La répression des fraudes contrôle les entreprises. Il est désormais impossible d'utiliser l'appellation « équitable » ou « commerce équitable » si ses principes ne sont pas respectés.

Malgré ces engagements, pourquoi l'État ne s'implique-t-il pas davantage ?

Un secteur complexe pour les pouvoirs publics

La complexité du commerce équitable pourrait expliquer pourquoi les pouvoirs publics ne s'impliquent pas davantage dans ce secteur. En effet, il apparaît difficile de « borner » le CE, tant les systèmes de production et les filières diffèrent. « *Le CE, c'est différents pays, différents produits, différentes variétés, différents coûts de production* » précise Adrien Brondel (Brondel, 2020). Il est également difficile de « mesurer » le CE, s'agissant d'une évaluation sociale, qualitative, portant par exemple sur des exigences économiques (juste prix).

La dimension systémique du commerce équitable nécessite un travail interministériel. Le CE implique différents ministères puisqu'il s'agit de relations commerciales (ministère de l'Économie) en faveur de la justice économique et de la protection de l'environnement (ministère de la Transition écologique et solidaire) à dimension internationale et d'appui aux pays du Sud (ministères des Affaires étrangères). Les filières agricoles sont également impliquées dans le CE depuis 2014 (ministère de l'Agriculture). Cette complexité explique probablement le manque d'engagement des pouvoirs publics dans le CE.

Commerce Équitable France souhaiterait un engagement de la part du ministère de l'Agriculture, qui n'a jamais soutenu le CE. Alors que la FNSEA, le syndicat majoritaire d'exploitants agricoles, prône une plus juste rémunération des agriculteurs, le ministère de l'Agriculture ne semble porter aucun intérêt au commerce équitable « origine France », et ce alors même que 40 % des agriculteurs touchent moins que le SMIC et que de plus en plus de consommateurs attachent de l'importance à une meilleure rémunération des agriculteurs et au consommer local.

Par ailleurs, le caractère international du commerce équitable et du contrôle sur toute la chaîne complexifie ce secteur. L'aspect juridique est ainsi également un frein, souligne le directeur d'Eco-cert Fair Trade (Lefebvre, 2020).

L'État s'est surtout impliqué au plan législatif dans le contrôle des entreprises, la répression des fraudes s'assurant du respect de la loi. Ces évolutions législatives sont-elles suffisantes ?

LES ATTENTES DES PARTIES PRENANTES VIS-À-VIS DES POUVOIRS PUBLICS

Des recommandations pour les pouvoirs publics

Le 22 novembre 2019 avaient lieu les 2^e assises nationales du commerce équitable « origine France » (Figure 2). Lors de cette journée, des discussions ont été menées afin d'établir des recommandations destinées aux pouvoirs publics. Ces derniers devraient informer et sensibiliser les consommateurs (1^{er} levier). Les membres de CEF proposent une stratégie nationale d'éducation à la consommation responsable et équitable, mise en œuvre par l'État. Ils proposent également qu'il soit obligatoire de passer par un label pour se prévaloir du commerce équitable (Commerce Équitable France, 2020b).

FIGURE 2. CAMPAGNE DE PROMOTION DES ASSISES NATIONALES DU COMMERCE ÉQUITABLE « ORIGINE FRANCE »



(Source : Commerce Équitable France, 2020b)

Cette journée de travail a permis d'identifier un 2^e levier pour soutenir le commerce équitable. Il s'agit de favoriser l'accessibilité des produits à « haute valeur sociale et environnementale ». Pour cela, CEF souhaite une TVA réduite pour tous les produits labellisés CE. Cela permettrait entre autres d'encourager les entreprises à acheter des produits équitables. En Allemagne, les organisations du CE ont demandé une réduction de la taxe sur le café lorsqu'il est équitable. Il faudrait également que les distributeurs s'engagent à ne pas pratiquer de sur-marges sur les produits équitables et biologiques. À l'échelle européenne, CEF propose une prise en charge de tous les services environnementaux par la politique agricole

commune (PAC) sous la forme d'une rémunération aux producteurs. En effet, les filières bio et équitable fournissent des services écosystémiques (restauration de la biodiversité ou encore captation de carbone dans les sols). Cette prise en charge encouragerait les agriculteurs à développer une démarche agroécologique (Commerce Équitable France, 2020b).

Des attentes diverses de la part des porteurs de labels

D'autres recommandations ont été identifiées lors de ces assises, plus spécifiquement de la part des porteurs de labels. La responsable plaidoyer de Max Havelaar demande une extension de la loi EGalim au CE : « *Comme on exige du bio, il faut des produits issus du CE dans les cantines* » (Rodriguez, 2020). Il faut donc que les commandes publiques contiennent une part de produits équitables. Pour les porteurs de labels comme Ecocert Fair Trade, il est primordial de reconnaître les systèmes de garantie pour éviter la concurrence déloyale. Cela permet de faire la différence entre une entreprise se disant « équitable » et une entreprise ayant des produits labellisés et donc soumise à un cahier des charges strict, contrôlé, et payant une licence. Les acteurs du CE souhaitent ainsi une application de la loi de manière complète en reconnaissant les labels privés. Cette reconnaissance publique des labels est davantage une priorité pour les labels qui n'ont pas la plus grosse part de marché et sont moins connus des consommateurs.

GOUVERNANCE PUBLIQUE DU CE : À QUELLE ECHELLE ?

L'Union européenne, plus intéressée que l'État français ?

Selon un membre de la direction générale du commerce à la Commission européenne, l'Union européenne (UE) communique sur les labels de durabilité en général (Membre de la direction générale du commerce, 2020). Selon cette dernière, ces labels contribuent au développement durable, c'est pourquoi elle souhaite les promouvoir. Elle favorise les produits « équitables » dans les marchés publics européens : une mention permet par exemple de soutenir le CE. Néanmoins, un label ne constitue pas un critère pour les appels d'offres des marchés publics.

D'après Sergi Corbalán (Fair Trade Advocacy Office), dans le cadre de l'aide au commerce, des rapports sur des projets liés au commerce équitable sont rédigés et publiés (Corbalán, 2020). L'UE s'investit dans le CE en partenariat avec des organisations internationales telles que le Centre du commerce international (ITC). Cette organisation a publié un rapport sur le marché européen des produits équitables et éthiques, afin de servir de base au suivi de l'évolution des marchés.

Dans la nouvelle stratégie commerciale pour le commerce pour tous (2015), un chapitre est dédié à la promotion du CE à travers une délégation qui a entre autres pour mission de promouvoir le CE et de sensibiliser les consommateurs à l'échelle de l'Europe. L'UE s'implique notamment par la mise en œuvre d'un prix offert aux villes européennes les plus engagées dans le commerce équitable et éthique.

À l'inverse de la France, l'Union européenne ne souhaite pas s'impliquer sur le plan législatif, elle n'entend pas légiférer sur une définition du commerce équitable, précise le directeur de Fair Trade Advocacy Office (Corbalán, 2020). En effet, l'UE ne veut pas avoir de rôle moteur dans le commerce équitable, ni harmoniser la législation, ni élaborer sa propre stratégie en matière de CE, car le résultat ne serait qu'une définition assouplie du CE, ce qu'elle ne souhaite pas. Il est de plus ambitieux de vouloir créer une définition européenne de CE : la proposition de loi doit être validée par différentes instances et les lobbies influencent beaucoup les propositions, qui sont alors modifiées par la commission.

Cependant, dans la continuité du label « AB » et de l'Ecolabel, pourquoi ne pas créer un label de CE unique européen ? Selon Olivier de Schutter, la réflexion sur le label public à l'échelle européenne semble pertinente du fait de la libre circulation des marchandises au sein de l'UE (De Schutter, 2020). Ce label public européen de CE aurait les mêmes avantages et limites que le label étatique. Mais l'AB et le CE sont deux modèles différents et il n'y a pas de demande à l'échelle européenne de la part des acteurs du CE pour créer une norme publique européenne de commerce équitable.

L'échelle internationale, plus souhaitable que l'échelle étatique ou européenne ?

Selon Sergi Corbalán, une régulation à l'échelle internationale serait sans doute la meilleure

solution. En effet, « *cela inclurait les producteurs. C'est aussi la philosophie du CE* » (Corbalán, 2020). Les plus grands réseaux de CE sont composés d'un grand nombre d'organisations de producteurs, à hauteur de 70 % pour la World Fair Trade Organization par exemple. La « *voix du Sud est donc très importante* » précise M. Corbalán. Il est important d'avoir les producteurs aux commandes du processus de CE. Le CE ne doit pas être « *pensé pour les consommateurs* ». La « *priorité des consommateurs ne doit pas prévaloir sur celles des producteurs* » souligne-t-il. Une stratégie politique en matière d'alimentation doit combiner les intérêts des consommateurs et des producteurs. À cette échelle, le droit international s'applique. Il n'y a donc pas de problème de multiplicité des droits puisque le droit est harmonisé.

CONCLUSION

Compte tenu des dérives potentielles d'une régulation privée du CE et dans une volonté de développement durable, les pouvoirs publics s'impliquent dans le commerce équitable. Ainsi, l'État français légifère pour protéger le CE. Néanmoins, les acteurs du secteur souhaitent davantage d'implication des pouvoirs publics dans son développement et sa visibilité. L'État français et l'Union européenne auraient un rôle à jouer dans ce secteur par des actions concrètes : une TVA réduite, une PAC qui rémunère les externalités positives ou encore l'interdiction des sur-marges par les distributeurs pour les produits équitables et bio. Mais au sein du secteur, les actions et réglementations que devraient porter l'État et l'UE ne sont pas consensuelles...

D'après Benoît Hamon, « *il ne revient pas à l'État d'organiser le CE ni de se substituer aux acteurs eux-mêmes, mais de créer les écosystèmes économiques, réglementaires pour multiplier ce type de liens [...] car avec le CE on ne se limite pas à une économie de biens, mais on crée des liens* ». Selon lui, « *la bonne place de l'État est en bon facilitateur [du secteur]* » (Hamon, 2020).

Une gouvernance au niveau international et notamment sur le plan législatif serait pertinente car elle inclurait les producteurs et équilibrerait le rapport entre producteurs et consommateurs.

BIBLIOGRAPHIE

BASIC, 2019. Synthèse. Rémunération des producteurs et transition agroécologique : quelles contributions du commerce équitable origine France ? Une analyse tirée de deux cas d'étude dans les filières lait et légumes secs. Paris : Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne, 18 p.

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE, 2019. Guide international des labels de commerce équitable. CEF, 122 p.

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE, 2020a. *Le commerce équitable. Quelques chiffres et dates*. Disponible sur Internet : www.commerceequitable.org/le-commerce-equitable/quelques-chiffres/ [consulté le 08/01/2020]

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE, 2020b. Commerce équitable origine France : 3 leviers, 8 recommandations pour changer d'échelle. CEF, 10 p.

CONFÉDÉRATION PAYSANNE, 2010. *Équitable... pas à n'importe quel prix !* Disponible sur Internet : www.confederationpaysanne.fr/rp_article.php?id=428&PHPSESSID=nbrqm8gl5ats8qadu8rmj85gn4 [consulté le 18/02/2020]

FÉDÉRATION NATIONALE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, 2020. *Produire bio. L'histoire de la bio*. Disponible sur Internet : www.produire-bio.fr/cest-quoi-la-bio/histoire-de-la-bio/ [consulté le 11/03/2020]

LECOMTE, 2007. *Le commerce sera équitable*. Paris : Eyrolles, 453 p.

RAYNOLDS L., MURRAY D., HELLER A., 2007. Regulating sustainability in the coffee sector: A comparative analysis of third-party environmental and social certification initiatives. *Agriculture and Human Values*, 27-147.

WFTO EUROPE, 2020. *Les 10 principes du commerce équitable*. Disponible sur Internet : <https://wfto-europe.org/les-10-principes-du-commerce-equitable/> [consulté le 02/02/2020]

Entretiens

BRONDEL A., ingénieur agronome, Ethiquable, entretien téléphonique le 29/03/2020.

CORBALÁN S., directeur exécutif, Fair Trade Advocacy Office (FTAO), entretien téléphonique le 05/03/2020.

DE SCHUTTER O., professeur, Université catholique de Louvain et membre des droits économiques, sociaux et culturels, Nations unies, entretien téléphonique le 02/03/2020.

GODREUIL G., délégué général, Fédération Artisans du Monde, entretien téléphonique le 21/01/2020.

HAMON B., ancien ministre, ministère de l'Économie sociale et solidaire et de la Consommation, entretien téléphonique le 10/04/2020.

LEFEBVRE L., directeur, Ecocert Fair Trade, entretien téléphonique le 23/03/2020.

MEMBRE DE LA DIRECTION GÉNÉRALE DU COMMERCE, Commission européenne, entretien téléphonique le 25/02/2020.

RODRIGUEZ V., responsable plaidoyer, Max Havelaar France, entretien téléphonique le 21/01/2020.

STOLL J., déléguée générale, Commerce Équitable France (CEF), entretien téléphonique le 30/01/2020 et entretien le 04/03/2020 à Nogent-sur-Marne.

Cette étude s'est également basée sur l'entretien suivant, dont le contenu est venu enrichir l'analyse

BÉVILLE G., président, Association pour le tourisme équitable et solidaire (ATES), entretien téléphonique le 11/02/2020.

Remerciements

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué à l'écriture de cette synthèse : Gilles Béville (ATES), Adrien Brondel (Ethiquable), Sergi Corbalán (FTAO), Olivier De Schutter (UCL), Gilles Faguet (CDTM), Stéphane Fournier (Institut Agro), Gérard Godreuil (Artisans du Monde), Benoît Hamon (Génération.s), Laurent Lefebvre (Ecocert), Valeria Rodriguez (Max Havelaar France) et Julie Stoll (CEF).

Jipad 2020

Promotion

IPAD

2019-2020



DE GAUCHE À DROITE ET DE HAUT EN BAS :

Héloïse **BILLOT** | Marcela **D'ALVA PATIÑO** | Milena **DOUCET** | Elyne **ETIENNE** | Léa **GELB**
 Claire **LAMBERT** | Charles-Édouard **LÉVÊQUE** | Claire **MEUNIER** | Idrissa **NACAMBO** | Soisic **OLLION**
 Flora **PELISSIER** | Mariane **STEEN** | Amale **ZEGGoud**

ACTION COLLECTIVE, ADOLESCENT·E, AGRICULTURE BIOLOGIQUE, AGRICULTURE URBAINE, ALIMENTATION DURABLE, ANCRAGE TERRITORIAL, APPROCHES PARTICIPATIVES, BIODIVERSITÉ, BLOCKCHAIN, CAPITAL SOCIAL, CERTIFICATION, CHÂÎNES DE VALEUR, CHANVRE, COLLECTIF, COMMANDE PUBLIQUE, COMMERCE ÉQUITABLE, COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, CONFIANCE, DÉBOUCHÉ, DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE, DIFFÉRENCES CULTURELLES, ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE, ÉDUCATION À L'ALIMENTATION, ÉDUCATION AGRI-ALIMENTAIRE, ESSAIMAGE, FILIÈRE, GENRE, GOUVERNANCE, GOUVERNANCE COLLABORATIVE, GOUVERNANCE PUBLIQUE, GRAINE, HABITUDES ALIMENTAIRES, HORTA DE VALENCE, INTERDISCIPLINAIRE, LABEL SPG, LABELS, LIEN SOCIAL, LIENS SOCIAUX, LIENS VILLES-CAMPAGNES, MARQUE DE TERRITOIRE, MIXITÉ SOCIALE, PAIEMENT POUR SERVICES ENVIRONNEMENTAUX, PARTICIPATION CITOYENNE, POLITIQUE ALIMENTAIRE, POLITIQUES PUBLIQUES, PRATIQUES, PRODUCTEUR, PROJET PÉDAGOGIQUE, PROJETS INTERTERRITORIAUX, QUARTIERS PRIORITAIRES, RAPPORT DE CONFIANCE, RÉGULATION PRIVÉE, RELOCALISATION, REPRÉSENTATIONS, RÉSEAU, SOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION, SOUTIEN LÉGISLATIF, TRAÇABILITÉ, TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE, TRANSPARENCE, VOLONTÉ POLITIQUE.

JOURNÉE
DES INNOVATIONS
POUR UNE
ALIMENTATION
DURABLE

jipad 2020