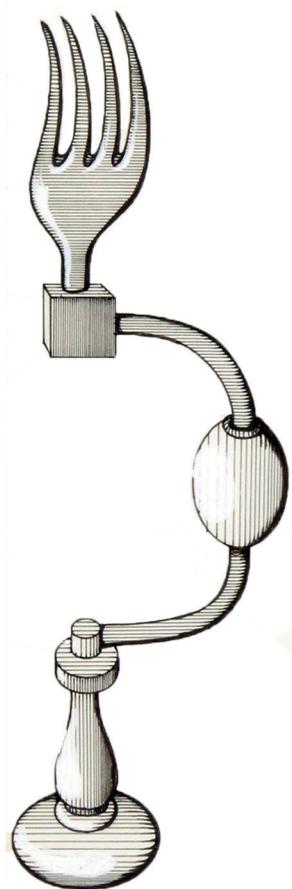


ACTES
DE LA JOURNÉE
DES INNOVATIONS
POUR UNE
ALIMENTATION DURABLE

jipad 2021



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



LA RECHERCHE AGRONOMIQUE
POUR LE DÉVELOPPEMENT

AVEC
LE SOUTIEN
DE



Fondation pour l'Égalité et le Progrès de l'Homme

3 Le Mastère spécialisé IPAD

4 Introduction

Chapitre 1

- 7 **Les outils de relocalisation et de reterritorialisation**
MARIE MAY, ANGE VILLEVIELLE, SOLENNE JAUPITRE
- 9 **La Palanche, un drive « zéro déchet » qui promeut l'alimentation durable**
MARIE MAY
- 17 **CRATER, un outil d'évaluation de la résilience des territoires au service des collectivités**
ANGE VILLEVIELLE
- 23 **Les MIN, des outils au service de la relocalisation des systèmes alimentaires ?**
SOLENNE JAUPITRE

Chapitre 2

- 31 **Des schémas de gouvernance alternatifs pour la durabilité des systèmes alimentaires**
MATHILDE GOURION-RETORÉ, AXEL WURTZ, FLORINE LEGAREZ, ALIZÉE THOUAILLE
- 33 **Le système participatif de garantie agroécologique du Mouvement d'action paysanne : une réappropriation paysanne et citoyenne de l'alimentation**
MATHILDE GOURION-RETORÉ
- 43 **Les prud'homies de Méditerranée : institution ancestrale et avenir de la petite pêche**
AXEL WURTZ
- 51 **La Foncière Terre de Liens : finance solidaire et citoyens à l'assaut de la terre**
FLORINE LEGAREZ
- 59 **Territoires de commerce équitable : développer le commerce équitable via une nouvelle forme de gouvernance**
ALIZÉE THOUAILLE

Chapitre 3

- 67 **Valorisation et préservation des ressources environnementales et sociales pour une production durable**
JULIETTE AUGEROT, JOSÉPHINE LIU, MAURINE MAMÈS, MANON PLOUCHART, MIREILLE YAMEOGO
- 69 **Diffusion d'un activateur de compost en milieu paysan au Burkina Faso**
WENDKOUNI MIREILLE YAMEOGO
- 75 **La stratégie de la criée de Quiberon autour de la valorisation du poisson *ikejime* et sa contribution potentielle à une pêche plus durable**
MANON PLOUCHART
- 81 **L'abattoir mobile : une réappropriation de l'étape d'abattage par les éleveurs**
JULIETTE AUGEROT
- 89 **Les unités de transformation territoriales : un moyen de revalorisation durable des produits de la pêche locale en Méditerranée française ?**
MAURINE MAMÈS
- 97 **La Comptabilité CARE TDL : un nouveau paradigme pour préserver les écosystèmes naturels et le bien commun**
JOSÉPHINE LIU

Chapitre 4

- 107 L'enjeu de l'apprentissage alimentaire pour éclairer les choix du mangeur-consommateur**
MAUREEN **DUCAROUGE**, BRUNO **HANEN**,
CAROLINE **LAHEY**
- 109 Les représentations de la gourmandise des jeunes au travers de l'expression audiovisuelle**
BRUNO **HANEN**
- 117 Une alimentation sous notation : quel bilan tirer du Nutri-score entre 2018 et 2020 ?**
MAUREEN **DUCAROUGE**
- 127 Slow Food x Airbnb Partnership, a gastronomic approach to sustainable food education**
CAROLINE **LAHEY**

Chapitre 5

- 135 Des tiers-lieux alimentaires pour davantage de justice sociale**
LOUISE **GALIPAUD**, MAÉLIS **HORELLOU**,
GWENAËLLE **DIDOU**, MARIE-ALICE **MARTINAT**
- 137 Le Dépôt centre communautaire d'alimentation : renforcer l'action sociale pour initier des changements politiques**
LOUISE **GALIPAUD**
- 145 L'Esperluette : la mixité sociale et l'action collective pour favoriser un accès égalitaire à l'alimentation durable**
MAÉLIS **HORELLOU**
- 153 L'association En Chantier : la co-construction d'espaces autour de l'alimentation dans une dynamique inclusive et participative**
GWENAËLLE **DIDOU**
- 161 La ferme urbaine Capri : un projet pluridimensionnel et multi-partenarial à Marseille**
MARIE-ALICE **MARTINAT**

Le Mastère spécialisé IPAD

Le Mastère spécialisé® IPAD (« Innovations et politiques pour une alimentation durable ») est une formation « post-master » (Bac+6) conçue par l'institut Agro | Montpellier SupAgro et le Cirad et labellisée par la Conférence des grandes écoles et la Chaire Unesco Alimentations du monde.

Nous y accueillons pendant une année des participant-e-s de tous âges et de toutes disciplines, désireux-euses de renforcer les compétences nécessaires à la mise en œuvre d'une alimentation durable. Les participant-e-s, en formation initiale ou en reprise d'études, ont tou-te-s validé une formation supérieure en sciences du vivant, sciences humaines et sociales, sciences politiques ou dans d'autres domaines encore avant d'entamer la formation. Grâce à des rencontres avec des professionnel-le-s et des chercheurs-euses, mais aussi aux interactions au sein du groupe riche de par 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 répondant aux enjeux des systèmes alimentaires sont proposées. Depuis 10 ans, le Mastère spécialisé® IPAD forme des expert-e-s en conception, pilotage et évaluation de projets et politiques innovants pour une alimentation durable, 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 www.montpellier-supagro.fr/ipad.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et vous donnons rendez-vous pour la 8^e JIPAD, le 31 mars 2022.

STÉPHANE FOURNIER ET NICOLAS BRICAS

RESPONSABLES SCIENTIFIQUES
DU MASTÈRE SPÉCIALISÉ IPAD

Introduction

Cet ouvrage rassemble les Actes de la 7^e Journée des innovations pour une alimentation durable (Jipad). Cette journée a été organisée par les participant·e·s du Mastère spécialisé IPAD de l'institut Agro et du Cirad, en partenariat avec Le Monde Nouveau | *Midi Libre*.

En 2020-2021, dix-neuf 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 dix-neuf 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 des systèmes alimentaires plus durables ; 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 de systèmes alimentaires plus durables.

Six semaines, réparties de novembre à mars, ont été libérées pour ce décryptage, réparties entre recherches dans la littérature, rencontres de porteurs de projets innovants et entretiens avec des acteurs clés.

Le choix de ces innovations est toujours personnel, toutefois, des points communs peuvent être identifiés et mis en valeur. Cette année, cinq grands thèmes ont émergé et constitué le fil

directeur de cinq tables rondes¹ lors de la Jipad. Ils forment les chapitres de ce document :

Les outils de relocalisation et de reterritorialisation

Le chapitre 1 présente trois outils qui ont en commun de contribuer à la relocalisation de notre système alimentaire et au renforcement des démarches collectives à l'échelle des territoires. Ils illustrent une nouvelle façon de penser nos modes de production, de distribution et de consommation, en réponse à la distanciation cognitive, économique et géographique croissante à l'œuvre dans nos systèmes alimentaires contemporains.

Des schémas de gouvernance alternatifs pour la durabilité des systèmes alimentaires

Le chapitre 2 illustre quatre initiatives remarquables en matière de gouvernance, mises en place par des citoyens, une association, une communauté professionnelle et des collectivités. En décalage avec les rapports de force du système alimentaire conventionnel, elles sont toutes animées par la volonté de se réapproprier le pouvoir de décision.

1. Le visionnage des tables rondes est disponible à l'adresse : <https://www.lemondenouveau.fr/2021/04/02/alimentation-durable-2021/>

Valorisation et préservation des ressources environnementales et sociales pour une production durable

Le chapitre 3 propose cinq innovations qui œuvrent chacune à la préservation des ressources et à leur mise en valeur tout au long du système alimentaire, dans des domaines aussi divers que la pêche, l'élevage, la production agricole et la comptabilité.

L'enjeu de l'apprentissage alimentaire pour éclairer les choix du mangeur-consommateur

Le chapitre 4 décrit trois projets innovants attestant l'importance du levier de la sensibilisation et de l'éducation à l'alimentation, à l'école, en voyage ou au moment des courses.

Des tiers-lieux alimentaires pour plus d'avantage de justice sociale

Le chapitre 5 vous emmène à Marseille, Montpellier et Montréal, où des tiers-lieux alimentaires expérimentent et innovent pour faire de l'accès à une alimentation durable un droit inaliénable, conjuguant justice sociale et citoyenneté.

Chacune de ces dix-neuf 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 documentaires ont été projetés lors de la 7^e Journée des innovations pour une alimentation durable (Jipad) qui s'est déroulée le jeudi 1^{er} avril 2021 à l'institut Agro | Montpellier SupAgro et sont accessibles en ligne².

Au fil des pages qui suivent, vous trouverez les synthèses produites par les participant·e·s, qui présentent une diversité de réflexions et d'acteurs 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 inventer des alternatives aux modèles alimentaires dominants.

MAYLIS RAZÈS, PASCALE MOITY-MAÏZI

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

2. Les vidéos sont disponibles en ligne à l'adresse :
<https://vimeo.com/showcase/8316064/>

Chapitre 1

Les outils de relocalisation et de reterritorialisation

MARIE **MAY**, ANGE **VILLEVIELLE**, SOLENNE **JAUPITRE**

L'accélération de l'urbanisation, l'apparition d'un capitalisme industriel et l'augmentation des échanges mondiaux ont induit deux phénomènes synchronisés : la production alimentaire n'a cessé de s'éloigner des consommateurs à mesure que la concentration des besoins alimentaires augmentait.

De nombreux enjeux de sécurité alimentaire pèsent à présent sur les villes, sièges de toutes les croissances (démographique, économique, en termes de pollutions, etc.). L'étalement urbain entraîne une forte baisse de la surface agricole là où la croissance démographique entraîne une hausse de la demande de produits agricoles. De même, le changement des pratiques alimentaires nous amène à consommer des produits parcourant des distances de plus en plus importantes.

Cet éloignement progressif entre producteurs et consommateurs se traduit de nombreuses manières : problèmes de résilience alimentaire ; méconnaissances des conditions de production ; interrogations sur la qualité du produit, son impact environnemental, son origine ; etc.

En réponse à ces problématiques, des pouvoirs publics et des consommateurs montrent une volonté croissante de relocaliser les systèmes alimentaires. À cet engouement pour le local s'ajoute sur de nombreux territoires une volonté de « reterritorialiser ». Au-delà de rapprocher le lieu de production du lieu de consommation, les citoyens et les pouvoirs publics locaux souhaitent rétablir la concorde entre

les acteurs des territoires, valoriser leurs spécificités et accroître leur coopération et la concertation.

Malgré l'engouement que suscitent la relocalisation et la reterritorialisation de l'alimentation, leur capacité à répondre aux enjeux précédents doit être interrogée et étudiée. En effet, les circuits courts de proximité ne répondent pas systématiquement à l'ensemble des dimensions de la durabilité : ils ont une consommation d'énergie et des émissions de gaz à effet de serre parfois plus importants que les filières longues, une rentabilité économique variable, une organisation logistique pouvant se révéler complexe pour les agriculteurs, etc.

Dans ce chapitre, nous vous proposons de découvrir trois innovations qui ne considèrent pas le local comme une finalité mais bien comme un moyen de rendre durables nos systèmes alimentaires :

→ Le drive « zéro déchet » La Palanche est un nouveau circuit de distribution développé par quatre citoyens engagés qui a su allier réduction des déchets plastiques et valorisation d'une production locale et durable. Cette innovation illustre comment des citoyens, au-delà d'être des mangeurs passifs, deviennent des consommateurs actifs en s'impliquant dans le renouvellement du système alimentaire. Motivés par de nouvelles valeurs de durabilité et de justice alimentaire, ils développent des innovations à l'échelle de leur territoire pour modeler l'alimentation qu'ils souhaitent voir dans leur assiette.

- Le calculateur en ligne CRATER, développé par l'association Les Greniers d'Abondance, est le premier outil d'évaluation de la résilience alimentaire d'un territoire. Il permet d'effectuer un diagnostic territorial sur plusieurs dimensions, comme la capacité d'un territoire à produire ce qu'il consomme ou ses pratiques agricoles, et propose plusieurs leviers d'action pour améliorer sa performance.
- Les marchés d'intérêt national (MIN) sont des marchés destinés aux professionnels et des outils publics historiques du territoire, qui, redéployés par les pouvoirs publics locaux, peuvent jouer un rôle clé dans les démarches de relocalisation et reterritorialisation. Des dispositifs innovants de trois MIN (de Bordeaux Brienne, de Toulouse et du marché de gros de Lomme) présentés dans ce chapitre illustrent comment l'outil peut permettre de structurer et développer l'offre locale, la rendre plus durable ou encore initier des démarches de collaboration entre les différents maillons des systèmes alimentaires locaux.

Ces projets témoignent de la diversité des initiatives qui émergent autour de la relocalisation. À différents niveaux et portés par une pluralité d'acteurs, ces outils interpellent sur la nécessité de développer des systèmes alimentaires localisés, proposent de nouvelles façons de penser notre consommation et réinventent les circuits de commercialisation traditionnels.

Tous illustrent comment le développement ou le redéploiement d'outils peuvent contribuer à la relocalisation et à la reterritorialisation de notre alimentation. Surtout, ces initiatives permettent de s'interroger sur les finalités de ces démarches et sur quels en sont les résultats et les limites.

La Palanche, un drive « zéro déchet » qui promeut l'alimentation durable



MARIE MAY

MOTS-CLÉS : CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ, DRIVE, ZÉRO DÉCHET, RELOCALISATION

Aujourd'hui dans le monde, près de 40 % du plastique est dédié à la production d'emballages, dont la grande majorité finit dans notre poubelle au bout de quelques jours, voire quelques heures (WWF France, 2020). Devenus des matériaux omniprésents dans notre quotidien, les emballages plastiques accumulent aujourd'hui de plus en plus de griefs à leur encontre du fait de leur rôle dominant dans la pollution de l'environnement. Repenser nos modes de distribution et de consommation est donc impératif pour sortir du plastique à usage unique et, plus globalement, du « jetable ». Des citoyens se mobilisent ainsi pour reprendre le contrôle sur ce qui est produit, ce qui est mangé et la façon dont on échange autour de l'alimentation sur un territoire. C'est fort de ces convictions que quatre citoyens engagés ont décidé de développer un drive « zéro déchet » à Saint-Gély-du-Fesc, dans la banlieue nord de Montpellier, en 2020. C'est un nouveau type de circuit de distribution qui permet de repenser sa manière d'acheter et de consommer tout en valorisant les producteurs locaux de son territoire.

LE PLASTIQUE, UN MATÉRIAU QUI N'EMBALLE PLUS

Les emballages plastiques au cœur des enjeux environnementaux et sanitaires

Au cœur du siècle dernier, les emballages plastiques ont accompagné les profonds changements dans les pratiques de consommation des Français. Par sa légèreté, son prix bon marché, sa robustesse et les différentes possibilités de mise en forme qu'il offre, le plastique s'est imposé depuis

les années 1960 comme le matériel incontournable pour répondre à toutes les fonctions de l'emballage alimentaire. Dans un premier lieu, il permet de garantir la sécurité sanitaire du produit en le protégeant durant son transport et son stockage. Il joue également un rôle de support d'informations auprès du consommateur. Il peut ainsi informer ce dernier sur certains aspects nutritionnels du produit ou bien sur comment et où l'aliment a été produit. Enfin, il joue un rôle de support de communication marketing en donnant envie au consommateur d'acheter le produit. L'emballage plastique accompagne depuis lors notre consommation quotidienne et représente aujourd'hui environ un quart des emballages ménagers en poids (WWF France, 2020).

Malgré la révolution qu'il a provoquée dans de nombreux secteurs, le plastique est une matière qui concentre aujourd'hui de nombreux enjeux environnementaux et sanitaires. En effet, la consommation importante de matières fossiles, comme le pétrole utilisé lors de sa phase de fabrication, ainsi que le CO₂ rejeté lors de son incinération, fait du plastique une matière première fortement émettrice de gaz à effet de serre. De plus, lors des différentes phases de son cycle de vie, des éléments toxiques et cancérigènes sont rejetés, ce qui représente un danger pour la santé humaine (Azoulay *et al.*, 2019). Au-delà de ces étapes clés, le plastique est à l'origine d'une pollution, présente tout au long de son cycle de vie, due à une diffusion de micro-particules provenant du produit plastique d'origine qui contaminent toutes les zones environnementales (air, eau et sol), mais aussi tous les éléments avec lesquels il est en contact (nourriture, peau, etc.) (Zero Waste France, 2019).

Le recyclage, une fausse bonne solution

Actuellement, les actions développées et mises en place pour limiter l'impact environnemental des emballages plastiques se concentrent en majorité sur la gestion de la fin de vie. En effet, le recyclage est aujourd'hui présenté comme la solution la plus adéquate pour contrer ce problème d'accumulation et de pollution plastique. Toutefois, le recyclage connaît de nombreuses limites. Premièrement, le taux de recyclage peut varier nettement d'un type de matériel à un autre, de 85 % pour le verre à 29 % pour le plastique en France (CITEO, 2019). Ainsi, sur les 1,2 million de tonnes d'emballages plastiques ménagers mis en marché chaque année en France, seulement 26,5 % sont recyclés, le reste étant enfoui ou incinéré (WWF France, 2020). Deuxièmement, lorsque les emballages plastiques sont bel et bien recyclés, la chaîne de valeur ne fonctionne pas en boucle fermée. En effet, la matière plastique perd en qualité au fil des opérations de recyclage, empêchant de la réutiliser pour le même usage. C'est ce qu'on appelle le *downcycling* ou le décyclage.

Face à ce constat, des voix se sont élevées pour remettre en cause le recyclage comme solution optimale aux problèmes posés par les emballages plastiques alimentaires. C'est le cas de Flore Berlingen, ancienne directrice de Zero Waste France, qui présente le tout-recyclage comme un mythe qui nous empêcherait de sortir de l'ère du jetable et continuerait de nous encourager à consommer des emballages à usage unique (Berlingen, 2020). En effet, le recyclage peut entraîner un effet rebond de surconsommation d'emballages plastiques. Une étude de 2012 réalisée par les chercheurs Jesse R. Catlin et Yitong Wang a montré que l'individu, dès lors qu'il sait que le recyclage de son bien est possible, va d'autant plus consommer, débarrassé qu'il est de toute forme de « culpabilité écologique » (Catlin et Wang, 2012).

Ainsi, même si le recyclage reste indispensable pour la gestion de nos déchets plastiques, il est impératif de le conjuguer à un changement de modèle d'emballage visant une réduction drastique de la consommation d'emballages plastiques.

Un changement de modèle de consommation plébiscité par les consommateurs...

Les consommateurs sont de plus en plus conscients et sensibles aux problématiques liées à la pollution du plastique et tentent d'y remédier en se tournant vers des modes de consommation dits « zéro déchet ». Ainsi, depuis quelques années, la vente en vrac s'est imposée comme une alternative convaincante pour remplacer les emballages alimentaires. En effet, l'achat en vrac présente plusieurs intérêts pour le consommateur. En plus de l'élimination de l'emballage plastique, le vrac permet par exemple de limiter le gaspillage alimentaire en achetant seulement la quantité nécessaire, ce qui évite de jeter des aliments non consommés. Des magasins spécialisés dans la vente en vrac fleurissent un peu partout en France. Le réseau de franchises d'épiceries en vrac Day by Day est un exemple probant du développement de ce mode de consommation. Il compte aujourd'hui soixante-douze magasins en France et en Belgique. De son côté, la grande distribution n'est pas en reste et ouvre de plus en plus de rayons en vrac pour répondre à cette nouvelle demande.

... mais également par les politiques

La nécessité de changer de modèle d'emballage est aujourd'hui de plus en plus partagée par les citoyens. Ainsi, selon une étude de 2019 réalisée par l'institut de sondage IFOP pour le WWF, 85 % des Français interrogés se sont déclarés favorables à l'interdiction des produits et emballages plastiques à usage unique et 88 % à la mise en place d'un système de consigne permettant le réemploi des bouteilles et emballages (Ifop, 2019). Face à cette demande sociétale, de récentes évolutions réglementaires ont été prises aux niveaux européen et français. La directive européenne du 5 juin 2019, nommée « directive relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement », a interdit la mise en marché de plusieurs produits plastiques à usage unique (couverts, pailles, etc.) et a appelé les États membres à adopter des mesures pour atteindre cet objectif. C'est ainsi qu'en France, la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, promulguée en février 2020, a pour ambition la fin des emballages en plastique à usage unique d'ici 2040.

Le projet de La Palanche s'inscrit dans ce contexte politique confirmant le changement de modèle à venir et répond à la demande de plus en plus forte des consommateurs pour des solutions alternatives « zéro déchet ».

LA PALANCHE, UN DRIVE PAS COMME LES AUTRES

Le succès des drives alimentaires en France

Ces dernières années, la grande distribution alimentaire a bien compris l'enjeu autour du e-commerce porté par les drives. En effet, des nouvelles pratiques de consommation ont émergé du fait de consommateurs soucieux de passer moins de temps à faire leurs courses alimentaires. Face à ce constat, toutes les grandes enseignes ont développé leurs drives. Aujourd'hui, il en existe environ cinq mille deux cents sur l'ensemble du territoire français, ce qui représente environ 10 % des produits vendus par les grandes surfaces. Les deux confinements mis en place en mars et novembre 2020 pour lutter contre la propagation de l'épidémie de Covid-19 ont été un catalyseur de croissance pour les drives. Ils ont poussé de plus en plus de consommateurs à se tourner vers le e-commerce en raison des mesures de distanciation sociale préconisées. D'autre part, la crise sanitaire a aussi vu le développement des drives locaux avec des producteurs de produits maraîchers, carnés et autres, qui se sont regroupés pour proposer à leur clientèle une continuité dans leurs habitudes de consommation. Face à l'engouement pour ce phénomène, des drives alternatifs portés par des citoyens engagés émergent un peu partout en France. C'est le cas des drives « zéro déchet » qui allient le côté pratique et rapide du drive et le côté écologique des courses sans emballages plastiques grâce au vrac. Le drive « zéro déchet » La Palanche est l'un d'entre eux.

La genèse du projet

L'histoire de La Palanche commence avec Priscille Bioux et Sébastien Miau, deux des quatre cofondateurs du projet. Grands convaincus et pratiquants du « zéro déchet » depuis des années, ils ont senti le besoin de simplifier leurs courses en vrac. En effet, ce mode de consommation n'est pas toujours simple et demande de l'organisation et du temps. Habitant loin d'un magasin spécialisé en vrac, Priscille et Sébastien avaient ainsi pour

habitude de préparer une valise de bocaux et de sachets vides, destinés à contenir leurs produits en vrac, jusqu'au magasin le plus proche qui se trouvait dans le centre-ville de Montpellier. C'est donc face à la complexité de leurs courses qu'ils décident d'agir et commencent à réfléchir à la création d'un drive en vrac. Rejoints par Marisa Peyre et Julie Boucher, ils décident de se faire accompagner par l'incubateur Alter'Incub. En octobre 2019, La Palanche arrive en 4^e position sur 120 projets lors de l'appel à projets organisé par la Région Occitanie pour soutenir des innovations sur le thème de l'économie circulaire et de la réduction des déchets. En parallèle de ce soutien financier de la Région, ils décident au printemps 2020 de faire appel à un financement participatif au travers d'un *crowdfunding* sur la plateforme Miimosa qui leur a permis de collecter un peu plus de 10 000 € afin d'investir dans une grande quantité de bocaux en verre. En juin 2020, un local est trouvé dans la zone industrielle de Saint-Gély-du-Fesc (situé à 10 km au nord de Montpellier) et des travaux sont lancés. Le drive « zéro déchet » La Palanche ouvre finalement ses portes en septembre 2020. Pour se faire connaître, l'ouverture officielle s'est accompagnée d'une campagne de communication. Des affiches publicitaires ont été placardées dans les abribus de Saint-Gély-du-Fesc et dans le nord de Montpellier (Figure 1). Des articles sont parus dans la presse locale et les comptes Facebook et Instagram officiels de La Palanche ont joué un rôle essentiel pour rassembler et alimenter une communauté de soutien au projet.

FIGURE 1. L'AFFICHE OFFICIELLE DE L'ENTREPRISE LA PALANCHE



(Source : Instagram de La Palanche)

Les objectifs

Le drive « zéro déchet » de La Palanche a trois objectifs principaux :

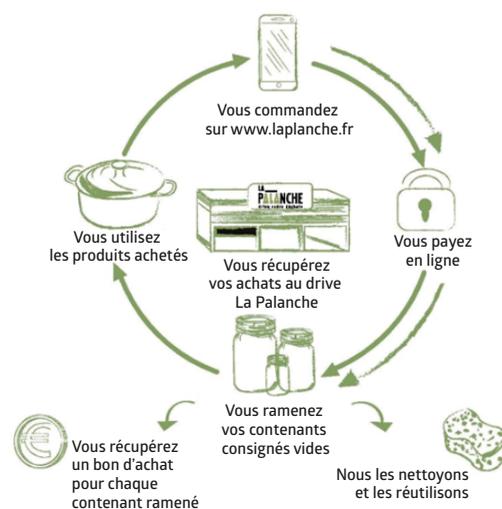
- réduire drastiquement les déchets provenant d'emballages plastiques : tous les produits de La Palanche sont conditionnés en vrac dans des bocaux en verre et dans des sachets réutilisables en coton. L'ensemble des bocaux et autres contenants plus spécifiques sont consignés, permettant ainsi de soutenir une économie circulaire à l'échelle de l'entreprise ;
- faciliter l'achat de produits en vrac pour les consommateurs grâce au principe du drive. En effet, malgré un développement des magasins spécialisés en vrac en France, les enseignes proposant une diversité importante de produits restent encore assez rares et dans le cas où ils existent, ils sont le plus souvent concentrés en centre-ville. Afin de trouver l'ensemble des produits dont ils ont besoin, les consommateurs doivent donc se déplacer dans plusieurs magasins, souvent éloignés les uns des autres. De plus, une nouvelle organisation d'achat doit être mise en place : le consommateur doit préparer ses contenants à l'avance, les transporter, les remplir avec la bonne quantité de produit puis les laver afin de les réutiliser. Cette logistique peut rendre la tâche contraignante et donc empêcher certaines personnes de se tourner vers le vrac. Le principe du drive « zéro déchet » est donc de faire toutes ces tâches à la place du consommateur et de lui proposer une gamme diversifiée de produits en vrac lui permettant de faire l'ensemble de ses courses dans un seul et même endroit ;
- rendre accessible au plus grand nombre des produits en vrac, bio et les plus locaux possible. La Palanche souhaite ainsi à moyen terme proposer une gamme de produits en vrac à prix réduits pour répondre à la demande des personnes à petit budget.

Le mode de fonctionnement

Le drive « zéro déchet » La Palanche fonctionne comme un drive de grande surface classique. Les clients font leur commande sur le site Internet puis choisissent un créneau horaire et le lieu où ils souhaiteront récupérer leur commande. Ils ont le choix entre l'entrepôt de Saint-Gély-du-Fesc ou deux lieux de retrait situés dans le nord de Montpellier, le mardi et le vendredi en soirée.

Les clients profitent de leur passage pour rendre les bocaux et les caquettes consignés. Chaque bocal ramené permet au client de recevoir un avoir de 10 centimes pouvant être utilisé lors de la prochaine commande : ce système s'appelle la consigne inversée (Figure 2). Ce principe permet de rendre la consigne gratuite contrairement à sa version classique. En effet, dans le cas de la consigne classique, le consommateur doit payer une somme d'argent supplémentaire pour chaque achat d'un produit consigné, somme qui lui sera retournée lorsqu'il rapportera l'emballage vide. Dans le cas d'un drive « zéro déchet », cette avance d'argent peut devenir importante et constituer un frein économique pour certains clients. C'est pour répondre à cette limite que La Palanche a mis en place ce principe de consigne inversée.

FIGURE 2. LE MODE DE FONCTIONNEMENT DU DRIVE LA PALANCHE



(Source : Instagram de La Palanche)

Une gamme diversifiée de produits

La Palanche a à cœur de proposer des produits de qualité. Ces derniers sont ainsi choisis un par un par les membres de l'équipe, qui les testent avant de les mettre en vente. Ils font tout leur possible pour sélectionner en priorité des produits bio et locaux, qui représentent environ 75 % de leur gamme. Ils vendent également certains produits exotiques comme le chocolat ou le café, en appliquant un critère impératif de sélection : l'équité via des filières responsables. La Palanche propose

ainsi une gamme diversifiée de produits alimentaires frais et d'épicerie, mais également des produits ménagers, cosmétiques et hygiéniques, tous conditionnés en vrac et dans des contenants consignés.

Une volonté de valoriser des producteurs en circuit court de proximité encadrée par l'économie circulaire

Comme expliqué précédemment, l'approvisionnement en circuit court de proximité est au cœur du projet de La Palanche. Le drive travaille ainsi avec quatre-vingts producteurs de sa région, situés dans un rayon géographique de moins de 150 km. Cependant, les chaînes d'approvisionnement en vrac et en consigne sont encore à l'état embryonnaire en France. Une nouvelle logistique de conditionnement doit ainsi être mise en place afin de développer des livraisons entraînant le moins possible de déchets plastiques. La Palanche a donc pour objectif de travailler main dans la main avec ses producteurs-fournisseurs dans le but de créer des partenariats ancrés dans l'économie circulaire. En effet, dans une logique de « zéro déchet », la finalité serait que l'ensemble de ses fournisseurs adoptent un principe de consigne. Plusieurs options sont ainsi envisagées, en fonction des possibilités des producteurs :

- le producteur conditionne lui-même ses produits dans ses bocaux consignés, qui seront nettoyés puis lui seront rendus par La Palanche lors de la prochaine livraison ;
- dans le cas où le producteur n'a pas son propre système de contenants consignés, il peut conditionner ses produits directement dans ceux prêtés par la Palanche ;
- le fournisseur a la possibilité de livrer ses produits en volumes importants dans des emballages en matière recyclable ou/et réutilisable (sacs en papiers de 25 kilos ou bien seaux à grande capacité de volume).

Le partenariat qui a pu être créé avec la ferme de Lacamp, située dans le Gard, est un exemple de partenariat inscrit dans ce principe du « zéro déchet ». Grâce à une étroite collaboration, La Palanche et la ferme ont su développer une gamme de yaourts conditionnés dans des bocaux en verre consignés. De plus, de nouvelles saveurs de yaourts ont été créées à la demande du drive, permettant de diversifier l'offre proposée

et créant ainsi une nouvelle valeur ajoutée en faveur de la ferme. La Palanche travaille également sur ses prix de vente et ses prix d'achat pour assurer une rémunération juste des producteurs. À travers ses partenariats, ce projet permet de redonner du sens au travail agricole et de rééquilibrer les rapports de force entre l'amont et l'aval des filières alimentaires. En plus de créer des partenariats fondés sur une relation de confiance avec ses fournisseurs, La Palanche souhaite mettre en avant le travail de ces derniers auprès de ses clients. Ainsi, pour chaque produit proposé sur son site, une fiche détaillée présente l'origine du produit, son producteur et la manière dont ce dernier travaille. La Palanche contribue donc à soutenir et à développer des partenariats avec des producteurs locaux engagés (ou souhaitant le devenir) dans des pratiques de « zéro déchet ».

Une entreprise ancrée dans l'économie sociale et solidaire

Le terme d'économie sociale et solidaire (ESS) « regroupe un ensemble de structures qui reposent sur des valeurs et des principes communs : utilité sociale, coopération, ancrage local adapté aux nécessités de chaque territoire et de ses habitants. Leurs activités ne visent pas l'enrichissement personnel mais le partage et la solidarité pour une économie respectueuse de l'homme et de son environnement » (Avisé, 2020). La Palanche s'inscrit dans le cadre de l'ESS du fait de ses valeurs et de son statut. Premièrement, ce drive est un projet à utilité environnementale et sociale car il répond aux besoins d'une population d'un territoire et offre une solution pour réduire la pollution plastique. Deuxièmement, La Palanche a adhéré aux principes de l'ESS en choisissant d'inscrire ses propres principes dans la forme juridique de sa société. Ce statut prône un contrôle des écarts de salaire entre les plus hauts et plus bas revenus, le salaire le plus élevé de l'entreprise ne devant pas être supérieur à cinq fois le salaire le plus bas de l'entreprise. Il assure également une lucrativité limitée avec l'obligation de réinvestir 50 % des bénéfices dans l'entreprise afin de limiter l'enrichissement individuel. Enfin, une gouvernance participative a été mise en place suivant la règle « un associé égale une voix ».

La Palanche a poussé encore plus loin le principe de l'ESS en prônant la coopération et la

solidarité, et non la concurrence entre les acteurs économiques. Suivant cette logique, La Palanche a été le précurseur dans la création du réseau de drives « zéro déchet » d'Occitanie. Ce réseau est composé, en plus de La Palanche, du Petit Circuit et du Drive en Vrac (situés au sud et à l'est de Montpellier), mais également des drives Click and Vrac de Nîmes et du Vrac Market d'Alès. Cette mise en réseau a pour but de développer « une concurrence positive et intelligente ». C'est dans cette logique qu'une charte de bonnes pratiques a été adoptée. Elle a été signée dans un premier temps avec les deux autres drives « zéro déchet » de Montpellier afin de délimiter leur zone d'implantation respective pour ne pas se faire concurrence et toucher une plus large clientèle. La charte vise également à développer une communication transparente au sujet des actions entreprises par chacun des drives, comme l'ouverture d'un nouvel espace de retrait. Enfin, cette charte a pour objectif de faciliter le partage d'expériences et de mutualiser la logistique. Il existe ainsi le souhait de créer des groupements d'achat pour certains produits avec l'ensemble des drives du réseau. L'objectif est de mutualiser certaines commandes de fournisseurs de la région afin d'augmenter les volumes et de diminuer ainsi les coûts de livraison. C'est par exemple le cas avec un fournisseur de lait se trouvant dans le Tarn. En livrant son lait à plusieurs drives « zéro déchet » en une fois, ce producteur peut rentabiliser en l'espace d'une commande ses frais de livraison, qui peuvent atteindre un coût assez élevé. Enfin, dans un futur proche, ce réseau permettrait aux drives de s'entre-aider en cas de rupture de stock.

QUELQUES LIMITES

Un équilibre du modèle économique encore non trouvé

Malgré le succès rencontré, La Palanche est encore, après quelques mois d'existence, dans une phase de pérennisation de son modèle économique et logistique. En effet, il lui faut trouver le bon équilibre entre le rythme de conditionnement des produits et l'arrivée croissante de nouveaux clients. La Palanche est aujourd'hui en phase de croissance, avec une forte augmentation du volume de clients, et donc des commandes. Ce rythme entraîne des ruptures de stock de certains produits, en particulier ceux ayant besoin

d'un conditionnement effectué par l'équipe. Des aménagements logistiques sont en cours pour optimiser le temps de travail et réduire les pertes de temps liées aux tâches les plus chronophages, pour éviter ces ruptures et répondre à la demande d'une clientèle de plus en plus fidèle.

Un nouveau circuit de distribution vraiment accessible à tous ?

Grâce à son format de drive, La Palanche a su développer une offre pratique et facile de produits en vrac. Du fait de son positionnement géographique dans la banlieue nord de Montpellier, elle permet de rendre accessible le vrac aux populations éloignées du centre-ville, où se trouve la majorité de l'offre en vrac, et à celles n'ayant pas le temps et/ou l'argent pour investir dans des bocaux et sachets nécessaires à ce mode d'achat. Cependant, en faisant le choix de sélectionner des produits de qualité d'un point de vue gustatif, environnemental et équitable, La Palanche propose des tarifs qui peuvent sembler inaccessibles pour certains consommateurs. Il est toutefois important de noter que la majorité des produits proposés restent moins chers que leurs équivalents que l'on peut trouver en magasins spécialisés en bio et en vrac. De plus, il est primordial de comprendre que La Palanche met en avant le principe du prix juste en garantissant des prix rémunérateurs aux producteurs avec qui elle travaille. Malgré ces limites, l'équipe souhaite continuer à développer sa gamme de produits à petits prix et elle garde la volonté de s'engager dans des actions touchant un public plus précaire économiquement. Dans cette logique, La Palanche va collaborer dès la rentrée prochaine avec le bureau des étudiants de Montpellier SupAgro et de l'école de Chimie de Montpellier afin de proposer des paniers de produits à petits prix aux étudiants de ces écoles.

Un impact environnemental encore peu mesuré

Même si ce drive « zéro déchet » permet une réduction indéniable des déchets plastiques par rapport à un mode de consommation conventionnel de type grande distribution, ses réels impacts environnementaux sont encore peu mesurés. En général, peu d'études ont été conduites pour mesurer l'impact environnemental global (CO₂, transport, lavage, etc.) du vrac ou de la consigne

tout au long du cycle de vie des produits. En effet, les impacts de certains paramètres clés sont encore difficiles à prendre en compte, tels que l'impact de l'organisation logistique, l'impact de la fabrication des contenants mis à la disposition des consommateurs, l'impact des pertes éventuellement générées lors de l'étape de conditionnement des produits et en magasin, ou encore l'impact du comportement du consommateur lors de l'usage du produit (impact potentiel dans le cas d'un gaspillage alimentaire par exemple) (ADEME, 2012). Des études complémentaires doivent donc être réalisées concernant les solutions alternatives « zéro déchet » afin d'évaluer plus précisément leurs impacts socioéconomiques et environnementaux.

CONCLUSION

Le drive « zéro déchet » de La Palanche s'inscrit dans ce mouvement de foisonnement d'initiatives citoyennes promouvant une alimentation de proximité, durable et responsable qui a émergé ces dernières années. C'est un projet innovant alliant réduction des déchets plastiques et valorisation d'une production locale et engagée, et aidant au développement d'un nouveau paysage alimentaire inscrit dans la durabilité.

BIBLIOGRAPHIE

ADEME, 2012. *La vente en vrac : pratiques et perspectives*. ADEME, 61 p. Disponible sur Internet : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/86337_etude-vrac-12-2012.pdf

AZOULAY D., VILLA P., ARELLANO Y., GORDON M., MOON D., MILLER K., THOMPSON K., 2019. *Plastic and Health. The hidden costs of a plastic planet*. 84 p. Disponible sur Internet : <https://rethinkplasticalliance.eu/wp-content/uploads/2019/02/Plastic-and-Health-The-Hidden-Costs-of-a-Plastic-Planet-February-2019.pdf>

AVISE, 2020. *ESS, de quoi parle-t-on ?* Disponible sur Internet : <https://www.avise.org/decouvrir/economie-sociale-et-solidaire/ess-de-quoi-parle-t-on> [consulté le 23/03/2021]

BERLINGEN F., 2020. *Le recyclage, le grand enfumage*. Rue de l'échiquier, 128 p.

CATLIN J.R., WANG Y., 2012. Recycling gone bad: when the option to recycle increase resource consumption. *Journal of consumer psychology*. Disponible sur Internet : https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2056047

CITEO, 2020. *Plus on sait, mieux on fait*. Rapport annuel. CITEO, 25 p. Disponible sur Internet : https://bo.citeo.com/sites/default/files/2020-06/%5BRA_Citeo_2019%5D_PlusOnSaitMieuxOnFait_final.pdf

IFOP, 2019. *Les Français et le recyclage des produits et emballages plastiques*. Ifop pour WWF France, 18 p. Disponible sur Internet : https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2019-12/20191209_Sondage_Loi_anti_gaspillage_WWF_IFOP.pdf

WWF FRANCE, 2020. *Le plastique, ça n'emballage plus ? Pour des alternatives aux emballages plastiques à usage unique*. WWF France, 80 p. Disponible sur Internet : https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2020-09/20200924_Etude_Le%20plastique%20%C3%A7a%20n%27emballe%20plus_WWF%20EY.pdf

ZERO WASTE FRANCE, 2019. *Un rapport alerte sur les méfaits nocifs du plastique sur la santé tout au long du cycle de vie*. Disponible sur Internet : <https://www.zerowastefrance.org/alerte-effets-nocifs-plastique-sante> [consulté le 20/03/2021]

En savoir plus

LA PALANCHE : <https://www.lapalanche.fr>

CRATer, un outil d'évaluation de la résilience des territoires au service des collectivités



ANGE VILLEVEILLE

MOTS-CLÉS : RÉSILIENCE ALIMENTAIRE, AUTOSUFFISANCE

Les résultats scientifiques des vingt dernières années n'offrent plus la moindre place au doute. Alors que nous nous évertuons à ranimer un modèle productiviste à l'origine de la plupart des désastres écologiques et sociaux contemporains, que nous sapons les conditions d'existence même de la plupart des vivants sur Terre en épuisant les ressources naturelles indispensables à notre activité économique, les conséquences tragiques de la sixième extinction de masse et du changement climatique se font largement ressentir (Rockstrom *et al.*, 2015). Les prérequis historiques ayant permis jusque-là au système alimentaire industrialisé de prospérer sont tout sauf garantis pour les années à venir.

Pour affronter l'ensemble complexe des menaces auxquelles nous sommes et serons confronté.e.s, il semble tout à fait pertinent de mobiliser le concept de résilience. Employé au sein de nombreuses disciplines depuis les années 1960 (écologie, éthologie, mécanique, architecture, sociologie, psychologie, etc.), le concept rencontre un succès grandissant dans l'élaboration des stratégies de gestion des risques à toutes les échelles : intergouvernementale, nationale et territoriale (Béné *et al.*, 2012). S'il n'est pas simple de trouver une définition consensuelle et formelle de l'expression, il est communément admis que la résilience exprime la capacité d'un système à maintenir ou retrouver ses fonctions essentielles (revenir à son état initial) après avoir été soumis à une perturbation quelconque (Walker *et al.*, 2004).

La nécessité de développer des dispositifs d'évaluation et d'accroissement de la résilience

alimentaire se fait donc de plus en plus pressante. Or, une prise de décision cohérente et efficace doit se baser sur une connaissance solide du milieu, des différentes interactions entre les agents, des *hotspots*, etc. Dans le cas contraire, la méconnaissance des conditions initiales provoque mécaniquement une diminution des probabilités de réussite de la politique publique. C'est dans ce cadre que l'association Les Greniers d'Abondance développe et met à disposition son calculateur de la résilience alimentaire des territoires (CRATer). CRATer est le premier outil en ligne permettant d'évaluer la résilience alimentaire d'un territoire.

LA RÉSILIENCE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

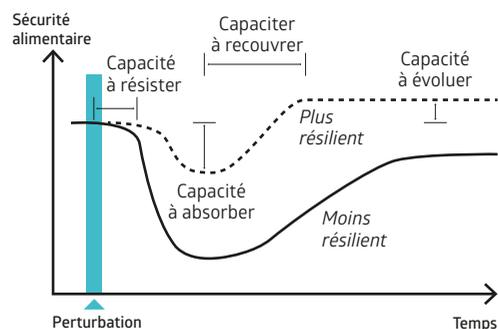
Le concept de résilience alimentaire

On peut définir la résilience des systèmes alimentaires (ou résilience alimentaire) comme la capacité d'un système alimentaire et de ses éléments constitutifs à garantir la sécurité alimentaire au cours du temps, malgré des perturbations diverses et imprévues (Figure 1 ; Tendall *et al.*, 2015). Or, d'après le Comité de la sécurité alimentaire mondiale en 2012, la sécurité alimentaire d'un territoire est assurée lorsque « *tous ses habitants ont à tout moment la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* » (Comité de la sécurité alimentaire mondiale, 2012).

Tendall *et al.* (2015) distinguent ainsi quatre composantes de la résilience alimentaire :

- la capacité à résister : c'est-à-dire la capacité à retarder les effets négatifs de la perturbation sur le système alimentaire ;
- la capacité à absorber : c'est-à-dire la capacité à minimiser les effets négatifs de la perturbation sur le système alimentaire ;
- la capacité à recouvrer : c'est-à-dire la capacité à retrouver rapidement l'état initial du système alimentaire ;
- la capacité à évoluer : c'est-à-dire la capacité à tirer des leçons de la crise, à atteindre un niveau de sécurité alimentaire supérieur à celui avant la perturbation.

FIGURE 1. ILLUSTRATION DU CONCEPT DE RÉSILIENCE ALIMENTAIRE ET DE SES QUATRE COMPOSANTES



(Source : Les Greniers d'Abondance, d'après Tendall *et al.*, 2015)

Pour autant, les nombreux changements qu'implique un accroissement de la résilience alimentaire peuvent donner lieu à des interprétations divergentes (entre modification profonde du système et transformations à la marge). Dans leur rapport « Vers la résilience alimentaire, faire face aux menaces globales (changement climatique, épuisement des ressources énergétiques, stérilisation des sols, etc.) à l'échelle des territoires », Les Greniers d'Abondance précisent donc le cadre conceptuel de la résilience alimentaire qu'ils retiennent (Les Greniers d'Abondance, 2019), qui est le suivant :

- Le système alimentaire actuel est intrinsèquement peu résilient : dépendant de ressources qui s'épuisent, construit pour la maximisation de la production à court terme. Il participe par ailleurs lui-même à l'aggravation des menaces précédemment décrites. La poursuite des tendances historiques ne ferait qu'accroître sa

vulnérabilité. L'objectif de résilience n'implique donc absolument pas de renforcer les structures du système alimentaire en l'état ; il nécessite au contraire sa transformation profonde.

- La résilience est un paramètre dynamique. La question n'est pas de savoir si un système alimentaire est résilient ou non, mais d'évaluer son niveau de résilience face à divers types de perturbations rencontrées et des réponses apportées.
- La résilience n'est pas un critère suffisant pour rendre un système alimentaire souhaitable. Il est facile d'imaginer des systèmes à la fois très résilients et socialement défailants, reposant sur diverses formes d'inégalités et d'exploitations. La recherche d'une meilleure résilience ne se substitue pas à l'impératif de « soutenabilité » ni à un objectif éthique de justice et d'équité.

Que prendre en compte pour évaluer la résilience alimentaire d'un territoire ?

Le processus d'évaluation repose en premier lieu sur l'élaboration de critères qui permettent de caractériser les différentes dimensions du système considéré. Quelques travaux théoriques et empiriques ont déjà permis de proposer des critères pertinents de résilience des systèmes alimentaires (Servigne, 2013 ; Tendall *et al.*, 2015). On peut par exemple citer :

- la diversité à tous les niveaux, que ce soit celle des productions, des variétés, des pratiques culturelles, de la vie sauvage, des acteurs et de leurs interactions, etc. Face à des perturbations multiples et imprévisibles, une plus grande diversité rend le système plus robuste en augmentant les chances que certains maillons résistent mieux. Elle permet aussi une plus grande adaptabilité, par sélection des structures et des pratiques les plus efficaces à mesure que le contexte évolue ;
- l'autonomie du territoire, c'est-à-dire la possibilité pour les fermes de disposer localement de leurs facteurs de production, de commercialiser et transformer leurs produits sur le territoire, et pour les habitants de subvenir localement à leurs besoins de base. C'est ce que l'on entend par « reterritorialisation » ou « subsidiarité » du système alimentaire ;
- la modularité et la connectivité du système alimentaire, autrement dit son fonctionnement

- en unités (jardins, fermes, intercommunalités, régions, etc.) relativement autonomes mais pouvant se soutenir mutuellement. En cas de perturbation, celle-ci se propage plus difficilement et l'unité touchée peut rapidement être aidée par les unités voisines ;
- la redondance, ou le fait qu'une même fonction soit assurée par plusieurs éléments indépendants du système ;
 - la cohésion des acteurs, qui facilite la solidarité, l'implication collective, les prises de décision, la flexibilité des interactions, le développement d'alternatives et l'évolution du système.

L'OUTIL CRATER

Son fonctionnement

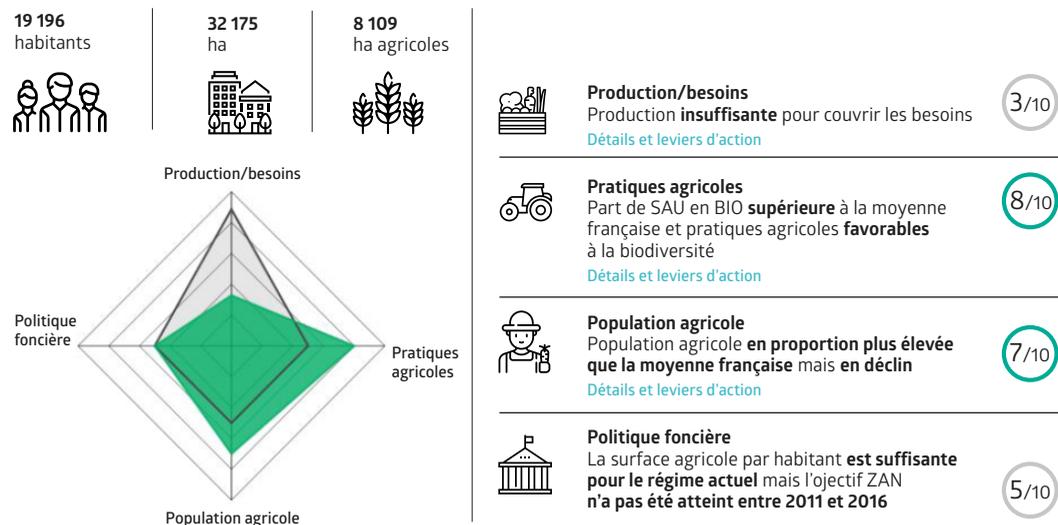
L'application CRATER est un outil d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire pour les territoires de France métropolitaine réalisé à partir d'une méthodologie *open source*, ce qui permet à n'importe qui d'observer ou d'exploiter le code source du logiciel. À partir de plusieurs bases de données comme celles d'Agreste, PARCEL, *openstreet map* notamment, elle permet de rechercher une commune, une région ou une ville et effectue alors un diagnostic :

- sur différentes échelles géographiques englobant cette commune (par exemple communauté de communes, département, etc.) ;
- sur les différentes composantes du système alimentaire (politique foncière, modes de production, consommation, etc.).

La synthèse présente le résultat du diagnostic sous forme d'un diagramme de type « radar » et de messages clés associés, pour les quatre composantes suivantes du système alimentaire :

- l'adéquation entre production et besoins alimentaires par type de culture et par type de régime alimentaire ;
- les pratiques agricoles : part de surface en bio et score haute valeur naturelle (HVN), qui regroupe la diversité des assolements, l'extensivité des pratiques et la présence d'éléments paysagers à intérêt agroécologique ;
- la population agricole : part des actifs permanents agriculteurs et leur situation économique ;
- la politique foncière : surface agricole utile par habitant ; politique d'artificialisation et rythme d'artificialisation.

FIGURE 2. EXEMPLE DE PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE CRATER SUR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNE DE CÈZE EN CÉVENNES



(Source : résultats de l'outil CRATER à partir de <https://crater.resiliencealimentaire.org/>)

CRATer fait une évaluation du niveau de résilience sur chacun de ces axes, en construisant une note sur 10. Cette note, obtenue par consolidation de différents indicateurs permet de situer le territoire soit par rapport à la France entière soit par rapport à un objectif donné.

Autonomie alimentaire et résilience alimentaire

Les dimensions de la résilience alimentaire sont donc multiples et nécessitent l'utilisation d'un ensemble complexe d'indicateurs (Figure 2). Pour autant, comme mentionné plus loin, l'outil fait l'impasse sur la plupart de ces dimensions. Par manque de données ou difficultés méthodologiques, CRATer propose une conception de la résilience alimentaire proche de celle de l'autosuffisance alimentaire, en valorisant la capacité des territoires à produire eux-mêmes la nourriture qu'ils consomment.

Pourtant, comme explicité dans la première partie, la diversité à toutes les étapes du système alimentaire (diversité des lieux de production, des variétés cultivées, des moyens de transport, des sites de distribution) est essentielle pour assurer la résilience de celui-ci.

L'importance de l'approche systémique

De nombreuses menaces pèsent sur les systèmes alimentaires. Elles induisent des risques sur l'ensemble des chaînons qui les composent, et à différentes échelles temporelles et spatiales. Chacune de ces menaces a le potentiel de dégrader durablement l'ensemble de nos systèmes, et leur combinaison pourrait provoquer des dommages encore plus importants. Ignorer l'une de ces menaces (par exemple en mettant l'accent sur le risque climatique tout en faisant l'impasse sur la stérilisation progressive des sols), c'est prendre le risque de rendre inutile l'ensemble des efforts fournis. Il en va de même en ne prêtant attention qu'à une partie des maillons du système alimentaire (transformation, production, etc.), alors qu'ils sont tous nécessaires à un fonctionnement correct du système.

Avec CRATer, Les Greniers d'Abondance développent une approche systémique qui se distingue du traitement « en silo » des enjeux de la résilience alimentaire, c'est-à-dire indépendamment les uns des autres, ou comme des objets qui n'interagissent pas entre eux. Cette approche

propose un cadre d'analyse général des différentes composantes du système alimentaire, de la diversité des menaces auxquelles elles font face, et des interactions existant entre ces éléments. Cette approche est adaptée pour renforcer la cohérence des politiques publiques en matière de résilience alimentaire.

QUELLE ÉCHELLE D'ANALYSE ET D'ACTION PERTINENTE POUR LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

À qui s'adresse l'outil ?

Les collectivités territoriales¹, en particulier les communes et les établissements publics de coopération intercommunale (EPCI), bénéficient aujourd'hui de plusieurs compétences leur permettant d'agir directement et indirectement sur chaque maillon du système alimentaire local. Parmi ces compétences, on retrouve :

- la planification et l'aménagement urbain ;
- le développement économique et agricole² ;
- la collecte, la gestion et la prévention des déchets ;
- la gestion du grand cycle de l'eau ;
- l'environnement ;
- la distribution publique de l'eau potable ;
- la politique de l'assainissement ;
- le plan communal de sauvegarde³ ;

1. Les collectivités territoriales sont des structures de droit public qui exercent sur leur territoire certaines compétences qui leur sont dévolues par l'État dans le cadre de la décentralisation. Elles se déclinent à différentes échelles : Communes, Intercommunalités, Départements, Régions. Elles disposent d'une certaine autonomie et d'un budget propre. Ce sont des échelons intermédiaires de représentation politique et de gestion administrative.

2. En accord avec les chefs de file que sont les Régions pour l'économie, par la contractualisation Région/EPCI localement.

3. Le plan communal de sauvegarde (PCS) est en France un outil réalisé à l'échelle communale, sous la responsabilité du maire, pour planifier les actions des acteurs communaux de la gestion du risque (bénévoles, entreprises partenaires, agent-e-s municipaux) en cas d'événements majeurs naturels, technologiques ou sanitaires. Comme le dispositif ORSEC, l'usage de cet outil est restreint à la gestion de crise.

→ enfin, la clause générale de compétence (CGC) confère une capacité d'initiative aux communes au-delà des domaines de compétences qui leur sont strictement attribués par le droit en vigueur, sur le fondement de l'intérêt territorial en la matière⁴.

Les communes et intercommunalités occupent ainsi une position privilégiée pour concevoir et fédérer les acteurs locaux autour d'un projet territorial de résilience alimentaire⁵.

CRATER est donc avant tout un outil de diagnostic alimentaire destiné à l'usage des collectivités territoriales, qui sont les plus à même de mettre en œuvre les transformations souhaitées.

Pour autant, d'autres acteurs peuvent se saisir des résultats et des propositions faites par l'outil, comme des associations ou des particuliers souhaitant communiquer et faire pression sur les décideurs locaux.

Le témoignage de la Métropole de Nice

En 2019, la Métropole de Nice a démarré la mise en place d'un plan alimentaire territorial (PAT) orienté autour de la question de la sécurité alimentaire, et plus particulièrement de la sécurisation des approvisionnements de la métropole. Pour Emma Nakache, qui réalise, avec une collègue, un état des lieux du système alimentaire de la Métropole, l'utilisation de l'outil devait remplir deux objectifs : « *sensibiliser en interne les partenaires techniques et politiques aux problématiques de résilience alimentaire* » et « *utiliser les résultats pour se faire une idée de l'état du système alimentaire de Nice* » (Nakache, 2021).

Mais pour la Métropole de Nice, l'utilisation de CRATER se révèle être un échec. Il se trouve que la méthodologie utilisée par l'outil ne permet pas de fournir des résultats adaptés au contexte agricole de la zone. Les données utilisées prennent correctement en compte les grands alpages en

périphérie de la ville (peu productifs par unité de surface), mais pas une grande partie des zones cultivées en maraîchage (très productives par unité de surface), ce qui biaise les résultats. Ce problème méthodologique est dû à l'utilisation de bases de données *open source* elles aussi, qui ne permettent pas d'intégrer la totalité des exploitations du territoire de la Métropole de Nice dans le calcul.

Emma Nakache précise que l'outil devrait bien mieux convenir à d'autres territoires, mais CRATER n'est pas disponible depuis assez longtemps pour que l'on ait suffisamment de recul et de retours d'expérience sur son utilisation.

L'échelle d'analyse pertinente et la notion de résilience en question

CRATER pose donc la question de l'échelle d'analyse pertinente d'un système alimentaire. Faut-il que chaque ville/région/pays soit capable de produire elle-même les denrées qu'elle-même consomme ? Et cette autosuffisance territoriale est-elle bien à même de permettre au territoire de résister à/de se remettre d'un choc extérieur ? Il semblerait qu'une confusion persiste concernant les notions de sécurité et de résilience alimentaires, ce qui pose problème dans le choix des indicateurs à mobiliser comme de l'objectif à atteindre pour un outil tel que CRATER.

En réalité, il semble que l'autosuffisance soit plus à même de permettre au territoire de résister aux variations de prix sur les marchés internationaux, aux modifications des relations avec les pays partenaires, mais pas aux guerres ni aux risques climatiques ou parasitaires locaux par exemple. CRATER fait donc en partie le postulat d'une résilience autosuffisante, plus à même de répondre aux problématiques économiques et politiques du commerce mondial. C'est une hypothèse qu'il faut prendre en compte lors de l'utilisation de l'outil, et qui peut largement influencer la valeur des résultats qu'il propose.

CONCLUSION

L'intérêt de CRATER semble donc avant tout résider dans sa capacité à mettre en avant des résultats facilement interprétables et communicables au grand public et aux décideurs. Comme le revendiquent Les Greniers d'Abondance, CRATER est un outil de pré-diagnostic. Il ne permet pas aux

4. L'article L. 2121-29 du Code général des collectivités territoriales (CGCT) énonce : « Le conseil municipal règle par ses délibérations les affaires de la commune [...]. Le conseil municipal émet des vœux sur tous les objets d'intérêt local ».

5. Cela relève même de leur responsabilité si l'on considère que les communes exercent localement un rôle de police administrative. Celle-ci est définie par un objectif d'ordre public qui, selon l'article L. 2212-2 du code général des collectivités territoriales, est d'assurer « le bon ordre, la sûreté, la sécurité et la salubrité publiques ».

collectivités de se passer de recherches plus poussées pour connaître précisément l'état de leur territoire avant de mettre en place des politiques ciblées. La méthodologie de l'outil est vouée à être améliorée de manière à fournir des résultats de plus en plus précis et cohérents. Au-delà du problème méthodologique réside également une incertitude sur la définition des concepts de sécurité, de résilience et d'autonomie alimentaires qui ne permet pas de cerner tout à fait le choix des indicateurs utilisés par CRATER ni l'objectif qu'il propose d'atteindre. Aujourd'hui, même s'il permet aux usagers de se faire un avis sur la situation agricole de leur territoire, l'outil est avant tout un support de réflexion et de communication qui porte sur le devant de la scène et ancre dans les consciences la question de la résilience alimentaire, qui reste encore largement méconnue.

BIBLIOGRAPHIE

BÉNÉ C., WOOD R.G., NEWSHAM A.J., 2012. New Utopia or New Tyranny ? Reflection about the Potentials and Limits of the Concept of Resilience in Relation to Vulnerability Reduction Programmes. *IDS Working Papers*, 405, 1-61.

COMITÉ DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE MONDIALE, 2012. *S'entendre sur la terminologie. CFS 2012/39/4*. Rome : FAO, 17 p. Disponible sur Internet : <http://www.fao.org/3/MD776F/MD776F.pdf>

LES GRENIERS D'ABONDANCE, 2019. *Vers la résilience alimentaire, faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires*. 154 p.

ROCKSTRÖM J., STEFFEN W., RICHARDSON K., CORNELL S.E., FETZER I., BENNET E.M., BIGGS R., CARPENTER S.R., DE WITT C.A., FOLKE C., GERTEN D., HEINKE J., MACE G.M., PERSSON L.M., RAMANATHAN V., REYERS B., SÔRLIN S., 2015. Planetary Boundaries: Guiding human development on a changing planet. *Science*, 347(6223), 1-26.

SERVIGNE P., 2013. *Nourrir l'Europe en temps de crise. Vers des systèmes alimentaires résilients*. Rapport au Parlement européen, Les Verts, 48 p.

TENDALL D.M., JOERIN J., KOPAINSKY B., EDWARDS P.J., 2015. Food resilience : Defining the concept. *Global food security*, 6, 17-23.

WALKER B., HOLLING C.S., CARPENTER S.R., KINZIG A.P. 2004. Resilience, adaptability and transformability in social-ecological systems. *Ecology and Society*, 9(2), 5.

Entretien

NAKACHE E., stagiaire à la Métropole de Nice, entretien par visioconférence le 10/02/2021.

Les MIN, des outils au service de la relocalisation des systèmes alimentaires ?



SOLENNE JAUPITRE

MOTS-CLÉS : MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL, STRUCTURATION DES FILIÈRES LOCALES, LOGISTIQUE ALIMENTAIRE, DYNAMIQUES TERRITORIALES

Associée à des attentes en matière de durabilité économique, sociale et environnementale, la consommation de produits locaux est de plus en plus plébiscitée par les consommateurs, aussi bien lors de leurs courses alimentaires que dans le cadre de la restauration hors domicile.

Cependant, la logistique liée à l'approvisionnement en produits locaux des milieux urbains constitue un obstacle important pour les démarches de relocalisation. Les marchés d'intérêt national (MIN), marchés physiques destinés aux professionnels et outils publics historiques du territoire, pourraient constituer une réponse à ces enjeux.

Les dispositifs innovants de trois MIN présentés dans cette étude illustrent comment un redéploiement de l'outil par les pouvoirs publics locaux peut appuyer des démarches de relocalisation et renforcer leur durabilité : l'installation de la Scic Loc'Halle Bio sur le MIN de Bordeaux Brienne, le pavillon de la gastronomie du MIN de Toulouse et le travail logistique et d'innovation mené par la société d'économie mixte (SEM) Euralimentaire de Lomme (Lille).

QU'EST-CE QU'UN MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL ?

Les marchés d'intérêt national sont « des services publics de marchés offrant à des grossistes et des producteurs des services de gestion collective adaptés aux caractéristiques de certains produits agricoles et alimentaires » (Article L. 761-1 du code de commerce). Ce sont des marchés physiques

où se rencontrent les acteurs de l'offre et de la demande de produits frais agricoles et agroalimentaires. Ces marchés sont présidés par des élus de collectivités territoriales (des agglomérations pour la majorité des sites)¹. Certains marchés de gros ne disposent pas du statut juridique de « marché d'intérêt national » mais exercent une mission de service public.

À l'image du marché de gros de Lyon-Corbas, il existe des marchés de gros entièrement privés.

On compte sur le territoire français vingt-trois sites dont quinze disposent du statut de marché d'intérêt national.

Acteurs et fonctionnement des MIN et marchés de gros

Les marchés d'intérêt national et marchés de gros sont uniquement destinés aux professionnels. On trouve du côté de la demande des détaillants, des commerçants de plein vent, la restauration collective et commerciale, et de façon plus marginale la grande distribution.

L'offre est assurée par des producteurs, des importateurs et par deux types de grossistes présents à l'année : des grossistes sur case qui réalisent physiquement des ventes sur le site et des grossistes à service complet (GASC) qui organisent seulement les livraisons à partir du site, notamment à destination de la restauration collective.

D'autres acteurs peuvent aussi louer un espace

1. Les MIN peuvent être gérés directement par les pouvoirs publics locaux (en régie) ou par délégation à une personne publique ou privée. Le MIN de Rungis dispose d'un statut particulier de MIN d'État.

à l'année : des grossistes Cash&Carry², des transporteurs, des acheteurs et des acteurs proposant des services connexes. Sur certains MIN, il peut aussi exister un carreau des producteurs, espace sur lequel des producteurs viennent vendre physiquement leurs marchandises.

Près de quatre mille producteurs et deux mille grossistes sont présents sur les MIN et marchés de gros.

Il convient de souligner « *la diversité de situation des MIN et marchés de gros en France : il n'y a donc pas un MIN mais bien des marchés* » (Blézat consulting, 2012). Effectivement, les sites se différencient sur plusieurs aspects : produits distribués, acteurs présents, zone de chalandise³, gouvernance, taille, trajectoire historique, etc.

De l'essor au déclin

Le statut particulier des MIN est créé en 1953 dans une dynamique étatique interventionniste. En concentrant dans un même lieu les transactions, le MIN doit faciliter la formation des prix, augmenter la transparence des marchés et améliorer les conditions de travail des acteurs des filières agroalimentaires (Durbiano, 1996).

Les années 1980 marquent un tournant dans les modes de commercialisation et le début de la crise des opérateurs traditionnels du MIN. L'intégration de la fonction de gros par la grande distribution, avec le développement de centrales d'achat et de plateformes de distribution, remet en cause les GASC (Michel, 2014). La disparition des épiceries et des petits commerçants de quartier, qui subissent la concurrence de la grande distribution, participe aussi au tassement des activités de ces marchés (Durbiano, 1996). Dans ce contexte, le rôle du MIN tend à s'affaiblir et les collectivités se désinvestissent de l'outil.

Cependant, depuis 4-5 ans, on observe un regain d'intérêt des pouvoirs publics locaux pour l'outil et une volonté de le reposer sur territoire.

Les études de cas réalisées sur trois sites illustrent comment le MIN peut être mobilisé au service de la relocalisation.

BORDEAUX BRIENNE : UN MIN AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT ET DE LA STRUCTURATION DES FILIÈRES LOCALES

Sur le MIN de Bordeaux Brienne est installée la société coopérative d'intérêt collectif (Scic) Loc'Halle Bio. La structure assure la commercialisation en gros de fruits et légumes biologiques à destination des professionnels et contribue à la structuration des filières locales. Les producteurs sont situés dans un périmètre de 150 km autour de Bordeaux et les clients viennent à 90 % de Bordeaux et de sa périphérie. La structure fonctionne avec une base de cent soixante producteurs, dont la moitié de façon très régulière.

À l'origine du projet, des producteurs de la Gironde et des départements limitrophes se regroupent avec pour objectif de mutualiser leurs opérations logistiques et commerciales. Avec le soutien des collectivités locales qui souhaitent intégrer une offre locale sur le MIN de Bordeaux Brienne, le collectif s'organise en Scic et s'installe physiquement sur le marché en 2014. La coopérative remplace un carreau des producteurs en perte de vitesse ne comptant plus que trois producteurs.

La structure fonctionne de façon démocratique et se compose de quatre collèges d'adhérents : des producteurs, des salariés, des collectivités et des partenaires (Biocoop, structures de transformation).

Le MIN : un site attractif pour le collectif

Pour la coopérative, l'installation sur le MIN est intéressante pour quatre raisons principales.

D'abord, le site se situe au milieu de la Gironde, au centre du bassin de production.

Le site fournit ensuite à la coopérative les équipements nécessaires à son activité (réfrigérateurs, espace de stockage, bureau), le tout avec un loyer compétitif.

De plus, la présence quotidienne des primeurs et des restaurateurs assure à la structure une bonne visibilité et des débouchés réguliers.

Enfin, certains clients des grossistes conventionnels découvrent les produits bio et locaux en venant sur le site et constituent petit à petit des débouchés supplémentaires.

2. Cash&Carry : technique de vente similaire à celle pratiquée par la grande distribution (en libre-service) mais destinée aux professionnels.

3. Zone de chalandise : espace d'où provient l'essentiel de la clientèle.

Une mutualisation commerciale et logistique

Les producteurs délèguent l'ensemble des opérations commerciales et logistiques à la coopérative.

Les employés de la structure sont en charge des opérations de vente : l'équipe de nuit s'occupe de la préparation et de la livraison des précommandes (70 % de ventes) et l'équipe de jour gère les ventes au gré à gré, réalisées entre 4 heures et 8 heures sur le carreau (Figure 1).

Concernant la logistique, le collectif dispose de ses propres camions et fait parfois appel à des transporteurs pour les livraisons plus lointaines. Sur le premier kilomètre, la collecte auprès des producteurs est mutualisée et réalisée par des transporteurs externes, à des tarifs assez avantageux. Seul un tiers des marchandises est apporté par les producteurs sur le MIN.

Au-delà d'un gain de temps pour les producteurs, cette organisation permet ainsi la diminution des coûts liés au transport de marchandises. À la différence des marges réalisées par les grossistes, celle pratiquée par la coopérative pour couvrir ces charges est fixe et transparente pour les producteurs.

Pour Thibault Turan, directeur de la Scic Loc'Halle Bio, cette organisation « permet aux producteurs de se focaliser sur leur production et d'améliorer l'offre de produits, l'offre de qualité [...], on a des produits qui sont plus beaux, plus qualitatifs, plus frais et cela nous permet de mieux vendre derrière. C'est un cercle vertueux » (Turan, 2021).

Une ouverture des débouchés, notamment vers la restauration collective

La centralisation de l'offre locale permet aux producteurs de proposer la gamme la plus complète possible. La Scic travaille ainsi avec des restaurateurs, des primeurs, des magasins de proximité, Biocoop et la restauration collective.

Si la structure fournit principalement à la restauration collective des fruits et légumes frais, elle se positionne aussi sur les 2^e et 4^e gammes en fournissant des soupes et d'autres produits sous vide. Pour cela, Loc'Halle Bio collabore avec deux structures de transformation de la région. L'organisation de la transformation des produits bruts permet d'écouler les surplus lors des pics de production.

Cette possibilité de transformation locale s'avère stratégique pour la mise en place des

politiques publiques alimentaires, et c'est pour cette raison que le MIN de Montpellier a même été jusqu'à installer des structures de transformation sur son site.

Un positionnement permettant une meilleure valorisation

L'ouverture des débouchés permet aux producteurs de réaliser des économies d'échelle (sur les charges de production et de transport) et de proposer des prix intéressants.

Si certains fruits et légumes produits localement, comme l'endive ou le chou-fleur, restent plus chers que ceux provenant des bassins de production spécialisés, l'argument du « local et frais » incite les acheteurs à accepter de payer plus cher. À terme, l'augmentation des quantités vendues pour ces produits locaux pourra se répercuter positivement sur le prix final.

FIGURE 1. SCIC LOC'HALLE BIO SUR LE MIN DE BORDEAUX BRIENNE



(Source : auteure)

UN PAVILLON DE LA GASTRONOMIE SUR LE MIN DE TOULOUSE POUR RENDRE VISIBLE ET ACCESSIBLE L'OFFRE LOCALE

Le MIN de Toulouse (le Grand Marché), dont la gestion a été déléguée au groupement Lumin Toulouse, s'est fixé comme objectif de diversifier l'offre physique du site. Pour cela, un pavillon de la gastronomie a été inauguré en décembre 2019.

Une gamme complète pour faciliter le processus d'achat

Pour étoffer l'offre du marché, notamment en produits carnés, laitiers, et gastronomiques,

plusieurs opérateurs proposant des produits transformés se sont déjà installés sur le pavillon : un grossiste en produits d'épicerie bio et locaux, un grossiste de produits laitiers et les Fermiers Occitans proposant une offre en produits carnés.

Le pavillon s'adresse principalement aux restaurateurs commerciaux et commerçants de proximité, qui pourront ainsi trouver dans un même espace du MIN tous les produits alimentaires dont ils ont besoin.

Le magasin PromoCash déjà implanté sur le MIN a été intégré au secteur de la gastronomie pour leur permettre également d'acheter les produits non distribués par les autres opérateurs du pavillon.

Une présence quotidienne pour faciliter le processus d'achat

À l'image du MIN de Bordeaux Brienne, le Grand Marché va prochainement installer au sein du pavillon de la gastronomie un collectif de producteurs biologiques proposant sous forme de Cash&Carry des fruits et légumes, mais aussi des produits transformés (beurre, œuf, fromage, etc.). À la différence de la Scic Loc'Halle Bio, le Cash s'ajoutera au carreau des producteurs. Les cibles du carreau et du Cash sont différentes : le magasin de producteurs touchera davantage les restaurateurs et commerçants à la recherche d'une possibilité d'approvisionnement quotidienne et d'une gamme plus complète.

Ainsi, la diversification de l'offre physique et une adaptation aux contraintes d'achat des clients pourraient permettre de faciliter la démarche d'achat des opérateurs sur le MIN pour des produits locaux et de qualité.

LE MARCHÉ DE GROS DE LOMME (LILLE) : UN OUTIL POUR RENDRE LES FILIÈRES LOCALES PLUS DURABLES

En plus d'améliorer la durabilité économique des filières locales, les marchés d'intérêt national peuvent jouer un rôle important pour améliorer leur impact environnemental. Effectivement, la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre des circuits courts de proximité restent très variables et « ramenées au kilogramme de produit transporté [...] peuvent parfois même être plus élevées » (ADEME, 2017). Le positionnement du MIN entre l'amont et l'aval lui

permet à la fois d'agir sur la logistique du premier kilomètre et du dernier kilomètre⁴.

La mutualisation et la rationalisation des flux logistiques sont, comme évoqué précédemment, au cœur du fonctionnement de la Scic Loc'Halle Bio. L'implantation d'un service logistique optimisé et propre est aussi une préoccupation de la SEM Euralimentaire.

Market place et dernier kilomètre

Pour répondre aux enjeux d'optimisation logistique, la SEM Euralimentaire, gestionnaire du marché de gros de Lomme à Lille, doit à partir d'avril 2021 lancer une *market place*. La plateforme virtuelle, destinée aux professionnels, facilitera la mutualisation des livraisons vers le centre-ville. Sous forme de marché virtuel, les fruits et légumes des grossistes et producteurs du site pourront être commandés 24h / 24h. Toutes les commandes passées via la plateforme devraient être livrées par le partenaire logistique Urby, avec des véhicules « bas carbone » vers le centre-ville. Cette organisation limitera les kilomètres à parcourir et permettra de maximiser le remplissage des véhicules. Ce développement coïncide avec la mise en place de la zone à faibles émissions⁵ à partir de janvier 2021 sur la Métropole européenne de Lille (MEL).

Premier kilomètre

Plusieurs acteurs rencontrés ont aussi évoqué le rôle futur des MIN dans le développement de solutions logistiques pour le premier kilomètre. Effectivement, certains producteurs continuent de venir livrer leur marchandise sur les MIN. Les normes sanitaires sur le transport pour compte d'autrui⁶ rendent compliquées la mutualisation des livraisons entre producteurs. L'installation de plateformes de collecte et/ou la délégation du transport à un partenaire logistique permettrait d'organiser les flux, de réduire les émissions

4. Le premier kilomètre concerne ici le traitement des marchandises à partir de leur lieu de production jusqu'au MIN. Le dernier kilomètre désigne le dernier maillon de la chaîne logistique, du MIN jusqu'aux acheteurs.

5. Zone urbaine dont l'accès est réservé aux véhicules les moins polluants.

6. On parle de transport pour compte d'autrui lorsque la marchandise et le véhicule utilisé pour son transport n'appartiennent pas au même propriétaire.

liées au transport et d'intégrer de nouveaux producteurs.

Ce développement de solutions logistiques ne concerne pas que les deux exemples cités ci-dessus (Loc'halle Bio et SEM Euralimentaire). Selon Sirjean (2015), un nombre croissant de MIN « s'engagent [...] dans le développement de réponses logistiques urbaines, capitalisant sur leurs métiers traditionnels, leur localisation, leurs compétences logistiques de plus en plus importantes, et se posant en organisateurs de la logistique urbaine ».

RETERRITORIALISER EN S'APPUYANT SUR LE MARCHÉ DE GROS DE LOMME À LILLE

Les marchés d'intérêt national peuvent aussi être le support de démarches de reterritorialisation qui favorisent le rapprochement et la collaboration des acteurs locaux. Le projet Euralimentaire, impulsé par la MEL et le MIN de Lomme en 2016, s'inscrit pleinement dans cette dynamique. À l'origine du projet, ces acteurs cherchent, en plus de redonner une image innovante au MIN de Lomme, à faire du site un haut lieu alimentaire dans la Métropole de Lille. L'objectif du nouveau site d'excellence est ainsi de travailler sur les questions d'innovation pour répondre aux attentes des consommateurs et créer un écosystème sur le territoire dédié aux produits frais et locaux.

Le site et l'incubateur Euralimentaire constituent des outils clés pour la mise en place opérationnelle du projet alimentaire territorial (PAT) de la Métropole, lancé au début de l'année 2021.

Innover pour répondre aux besoins des consommateurs de demain

Sur les anciennes cases de grossistes rénovées, s'est ouvert en 2017 l'incubateur Euralimentaire, d'une surface de 1000 m². Il accueille aujourd'hui quarante entrepreneurs et devrait s'agrandir avec une vingtaine de nouveaux projets cette année. Les projets correspondent pour 60 % à de nouveaux produits alimentaires, pour 20 % à de nouveaux services et sont liés pour 20 % à la FoodTech.

Le site semble répondre aux besoins des start-ups : c'est un lieu où « l'on parle produit » et les entrepreneurs y trouvent des services clés. En étant sur le site, les entrepreneurs peuvent effectivement bénéficier d'un espace de coworking et

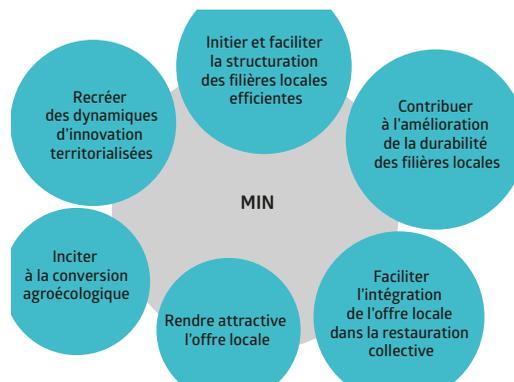
de bureaux privatifs mais aussi d'un espace de production et de stockage.

Euralimentaire participe ainsi indirectement, via l'appui aux structures incubées, à la valorisation d'une alimentation plus durable et/ou plus locale, comme par exemple Bio Demain qui accompagne des producteurs de la région dans leur conversion à l'agriculture biologique.

Augmenter la part de transformation sur le MIN

L'installation de l'incubateur est aussi un moyen d'augmenter la part de transformation sur le site, maillon très faiblement représenté. Isabelle Wisniewski, chef de projet à Euralimentaire, estime, en parlant des MIN, que « dans des Métropoles, ce sont des lieux intéressants pour faire des espaces de productions alimentaires, en complément de cette logistique des produits frais [...]. On peut créer des petites unités de production adaptées aux producteurs de demain. Des espaces de 1000 et 2000 m², il ne s'agit pas de recréer des grosses entreprises agroalimentaires » (Wisniewski, 2021).

FIGURE 2. PRINCIPALES FONCTIONS DU MIN DANS UNE OPTIQUE DE RELOCALISATION



(Source : auteure)

À l'issue de la période d'incubation, trois entreprises se sont déjà installées sur le site de Lomme, sur d'anciennes cases de grossistes. Dans cette optique d'installation post-incubation, un hôtel d'entreprises⁷ adapté à la production de 3000 à

7. L'hôtel d'entreprises s'adresse aux start-ups créées depuis plus de deux ans (en sortie d'incubateur). Il offre un hébergement et des services partagés.

4 000 m² devrait voir le jour dans les trois années à venir. Ainsi, les MIN peuvent remplir des fonctions clés dans les démarches de relocalisation et renforcer la durabilité de ces dernières (Figure 2).

LES MIN, DES OUTILS PERMETTANT FINALEMENT DE CONSTRUIRE DES CIRCUITS HYBRIDES, ENTRE FILIÈRES COURTES ET LONGUES

Parallèlement au développement de certaines démarches de circuits courts de proximité, les marchés d'intérêt national continuent d'accueillir l'offre de grossistes issues de filières longues et globales. Dans une optique de reploiement du MIN comme outil de transition vers un système alimentaire durable, quelle place cette offre pourrait-elle prendre ?

Les différents acteurs rencontrés estiment que dans une démarche de relocalisation, l'offre de certains grossistes peut être complémentaire à celle des producteurs locaux et permet :

- un accès à des fruits et légumes non produits par des agriculteurs locaux ;
- la réalisation d'opérations clés sur la chaîne logistique (*sourcing*, agrégage, stockage, distribution et parfois livraisons), que certains producteurs ne souhaitent pas prendre en charge.

Les MIN seraient ainsi des sites hybrides, capables de regrouper des filières courtes et longues et de fournir des produits issus de l'ensemble des filières alimentaires aux commerçants et restaurateurs.

De plus, certains grossistes pourraient devenir des moteurs de la relocalisation. Effectivement, sur certains MIN, les grossistes jouent déjà un rôle de massification des productions locales. Par exemple, sur le marché de gros de Lomme, 40 % des légumes vendus viennent des Hauts-de-France.

Il convient cependant de rappeler l'hétérogénéité des grossistes présents sur le MIN (de l'indépendant au grand groupe) et la difficulté de mesurer la dynamique réelle de la profession. Il conviendra aussi d'être attentif à la prise en compte de l'ensemble des dimensions de la durabilité en plus de l'aspect local. Des labellisations en responsabilité sociétale des entreprises (RSE) impulsées par les gestionnaires de MIN pourraient-elles à l'avenir encadrer ces démarches ?

PERSPECTIVES ET ENJEUX POUR LES TERRITOIRES

Pour augmenter la pertinence de l'outil au service des territoires, des réflexions peuvent être menées sur le mode de gouvernance et l'échelle les plus adéquats à considérer. Aussi, un questionnement sur la place du MIN dans les démarches de relocalisation et reterritorialisation des territoires peut être mené.

Construire un modèle économique durable

Afin d'accompagner les projets de redynamisation et de rénovation des infrastructures des sites, les pouvoirs publics locaux doivent s'assurer de la pertinence du mode de gestion choisi pour le site.

Dans son projet de transformation, la MEL a procédé au déclasserement et à la privatisation du MIN de Lomme en octobre 2019. Le site ne dispose plus du statut de MIN et est dorénavant détenu et géré par une SEM, avec une participation de la MEL à 75 %. Cette transformation a permis de mobiliser d'importants capitaux, avec l'entrée dans le capital de quelques actionnaires privés, et a aussi donné la possibilité aux grossistes de devenir propriétaires de leur outil de travail.

L'achat des locaux par les opérateurs du site et l'entrée dans le capital de personnes privées peut ainsi constituer une solution pour réaliser les investissements nécessaires à la pérennité du site. Il convient néanmoins d'être vigilant quant au risque de perte de pouvoir des acteurs publics.

Vers une gouvernance inclusive

Au-delà des enjeux de mobilisation de capital, la structure juridique de ce type de plateforme peut aussi être considérée comme un moyen de rendre l'outil le plus inclusif et mobilisateur possible.

Dans un appel à « Nourrir Lyon, autrement, localement, solidairement », une quinzaine d'acteurs, en réponse à la privatisation du marché de gros de Lyon, interpellent la Métropole sur la création d'un marché d'intérêt métropolitain (MIM). Pour Loïc Fayet, initiateur de l'appel, l'ambition est de « proposer une structure la plus inclusive possible » (Fayet, 2021). S'il reste à étudier la faisabilité d'une telle forme juridique, un statut de société coopérative d'intérêt collectif pourrait permettre de faire discuter la puissance publique, des producteurs, des opérateurs de la chaîne alimentaire et des consommateurs.

Dans son dernier avis, le Conseil économique, social et environnemental préconise d'ailleurs en s'appuyant sur les MIN « de rendre obligatoire dans chaque métropole, un "contrat de logistique" associant l'ensemble des parties prenantes sur le modèle des PAT, pour rééquilibrer les approvisionnements et organiser la résilience alimentaire territoriale » (Denier-Pasquier et Ritzenthaler, 2020).

Une question d'échelle

Pour les territoires, se pose la question de l'échelle la plus adaptée pour ce type d'outil. L'apparition des nouveaux termes comme marché d'intérêt (marché d'intérêt local) et MIM (marché d'intérêt métropolitain) illustre ces questionnements.

Les zones de chalandise restent actuellement très variables d'un marché à l'autre : alors que le MIN de Nantes se présente comme le marché du Grand Ouest, on observe par exemple quatre MIN en Occitanie. Si ces disparités s'expliquent historiquement et par des dynamiques territoriales différentes, dans une optique de relocalisation, plusieurs questions se posent : le MIN doit-il se renforcer pour devenir l'outil d'une région / de plusieurs régions ? Au contraire, chaque agglomération devrait-elle se doter d'un MIN ?

Pour répondre à cette question d'échelle, il convient de considérer les flux commerciaux déjà présents sur le territoire. Dans ce cadre, un travail d'ingénierie et de compilation des données existantes semble nécessaire.

Une réponse mais pas la seule

Il apparaît important de souligner que le MIN n'est pas forcément la réponse unique pour faciliter l'approvisionnement urbain en produits locaux.

Pour la Métropole de Lille, au-delà du carreau des producteurs, il est nécessaire d'appuyer les dynamiques territoriales existantes et d'accompagner plusieurs projets de massification à différents endroits de la Métropole. Cela évite des allers-retours de marchandises sur le territoire et permet de tester différentes solutions en fonction des espaces. Pour Pascal Lelièvre, responsable du développement économique à la MEL : « Nous, en tant qu'institution, on ne ferme aucune porte. Ce que l'on souhaite, c'est vraiment libérer les énergies et permettre à tous les projets de trouver émergence : qu'ils soient dans le domaine de la startup [...], sur des initiatives de cohésion entre

les producteurs ou alors sur des initiatives plus traditionnelles avec les marchés de gros, en lien avec les grossistes » (Lelièvre, 2021).

CONCLUSION

Pour les acteurs publics, le MIN apparaît comme un outil pertinent à mobiliser. Les dispositifs innovants présentés précédemment illustrent effectivement de quelles manières l'outil peut participer à la mise en place opérationnelle de politiques alimentaires territoriales. En favorisant l'implantation de certains acteurs ou en impulsant des projets collectifs pour les opérateurs du site, les pouvoirs publics locaux peuvent utiliser le MIN comme une réponse aux enjeux de relocalisation et de reterritorialisation.

Toutefois, compte tenu de l'hétérogénéité des sites et de la diversité des dynamiques déjà existantes sur chaque territoire, le MIN est loin de constituer une solution unique face à ces enjeux.

L'outil mérite cependant d'être considéré dans chaque territoire : aussi bien en vue de le déployer que pour alimenter des réflexions autour de l'approvisionnement durable des milieux urbains.

BIBLIOGRAPHIE

ADEME, 2017. *Alimentation – Les circuits courts de proximité. Les avis de l'Ademe*. Ademe, 8 p.

BLÉZAT CONSULTING, 2012. *Étude sur les marchés d'intérêt national et les marchés de gros en France. Diagnostic stratégique et perspectives*. FranceAgrimer, 12 p.

DENIER-PASQUIER F., RITZENTHALER A., 2020. *Pour une alimentation ancrée dans les territoires*. CESE 27, section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, 178 p.

DURBIANO C., 1996. Les M.I.N. provençaux face à l'évolution de la filière des fruits et légumes. *Méditerranée*, 83 (1-2), 7-17.

MICHEL S., 2014. La survie des intermédiaires face au circuit court : le cas des grossistes en fruits et légumes. *Management & Avenir*, 71, 135-152.

SIRJEAN S., 2015. Les MIN : d'un support institutionnel de l'intermédiation à un acteur engagé dans la logistique urbaine. Ch. 13. In : « *Commerce de gros, commerce inter-entreprises* ». Paris : Éditions EMS, 271-285.

Entretiens

FAYET L., vice-président du Mouvement des cuisines nourricières et initiateur de l'appel « Nourrir Lyon, autrement, localement, solidairement », entretien téléphonique le 13/01/2021.

LELIÈVRE P., chargé de filière biologie santé nutrition à la Métropole européenne de Lille, entretien téléphonique le 25/02/2021.

TURAN T., responsable de la Scic Loc'Halle Bio, entretien le 17/02/2021 à Bordeaux.

WISNIEWSKI I., chef de projet à l'incubateur Euralimentaire, entretien téléphonique le 08/01/2021.

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

CAMBIER I., directrice générale de la SEM Euralimentaire, entretien téléphonique le 19/01/2021.

CHOMBART DE LAUWE H., délégué générale du Conseil national pour la résilience alimentaire, entretien téléphonique le 19/02/2021.

DUMORA JOUANOLOU S., responsable marketing communication du Grand Marché, entretien téléphonique le 25/01/2021.

MAZEL M., responsable de la structuration de l'offre locale au MIN de Montpellier, entretien téléphonique le 24/02/2021.

SAUCÈDE F., maître de conférences à l'UMR Moisa, spécialisé sur la logistique et la distribution, entretien téléphonique le 14/02/2021.

WAGON F., secrétaire générale de la Fédération des marchés de gros de France (FMGF), entretien téléphonique le 11/03/2021.

Chapitre 2

Des schémas de gouvernance alternatifs pour la durabilité des systèmes alimentaires

**MATHILDE GOURION-RETORÉ, AXEL WURTZ,
FLORINE LEGAREZ, ALIZÉE THOUEILLE**

Le système alimentaire actuel est caractérisé par une industrialisation et une spécialisation de la production agricole, des filières longues et une forte concentration des pouvoirs. La distanciation – à la fois géographique, économique, cognitive, politique, culturelle et sociale – entre les acteurs de ce système génère des critiques de la part de ceux qui veulent se réapproprier leur alimentation.

Citoyens, associations, communautés professionnelles ou agents de collectivités territoriales se mobilisent et sont consultés pour élaborer des schémas alternatifs de gouvernance. La notion de gouvernance renvoie aux processus d'association, de coordination et de régulation fondés sur un partenariat ouvert et éclairé entre différents acteurs, en vue d'atteindre des objectifs définis collectivement (Le Galès, 2019). Réinventer la gouvernance alimentaire suppose de faire évoluer les rapports de force du système alimentaire conventionnel, de sortir des paradigmes productivistes pour rapprocher le mangeur de ceux qui le nourrissent, mais aussi d'assurer une production agricole durable et suffisante pour le monde de demain.

Sur les territoires, à l'échelle locale mais aussi nationale, des modes de gouvernance alternatifs

émergent dans un objectif de réappropriation du pouvoir décisionnel et de construction de référentiels touchant à des enjeux clés tels que les pratiques agricoles, la gestion des biens communs et la commercialisation des produits. Quatre initiatives innovantes sont présentées dans ce chapitre :

- En Belgique, l'association le Mouvement d'action paysanne (MAP) a créé un système participatif de garantie (SPG) agroécologique. Cette certification alternative au label agriculture biologique (AB) européen réunit producteurs, mangeurs et le MAP afin de décider ensemble des choix de production. La démarche participative et la co-construction d'un cahier des charges permet de faire dialoguer ces acteurs et d'impliquer les mangeurs non seulement lors de l'achat d'un produit (certifié SPG), mais aussi lors de la production. Le partage de connaissances et la prise de décision concertée recréent du lien entre mangeurs et producteurs.
- Sur les territoires côtiers, les prud'homies, à la fois communautés de petits pêcheurs et cadres réglementaires des activités de pêche professionnelle, sont des institutions séculaires concentrant les pouvoirs. Leur légitimité et leur inclusion dans une gouvernance alimentaire

multi-acteurs sur un territoire est remise en question. Néanmoins, les prud'homies sont garantes d'une philosophie de partage de biens communs, portée par les « petits métiers ». Elles apparaissent comme des acteurs irremplaçables pour une gestion durable et responsable des ressources halieutiques côtières.

- La Foncière Terre de Liens (TDL) a été créée par le mouvement associatif éponyme, dans le but d'acquérir collectivement du foncier et du bâti rural pour aider les futurs exploitants à s'installer en agriculture biologique. Il s'agit de la première structure d'investissement solidaire appliquée à la gestion des terres agricoles et qui implique directement les citoyens dans la gouvernance. En souscrivant des actions au capital de la Foncière, les citoyens se mobilisent pour mettre les terres à l'abri de la spéculation et en faciliter l'accès. En adhérant localement au mouvement, ils peuvent agir en accompagnant les fermes et intervenir au sein des arènes décisionnelles de l'aménagement du territoire.
- Dans quelques collectivités, le label « Territoires de commerce équitable » permet de lancer une dynamique territoriale en faveur du commerce équitable (CE). Il associe un grand nombre d'acteurs – du CE ou non – pour organiser les échanges et aider à l'élaboration des actions. Cependant, il dépend souvent de la volonté politique des élus ainsi que de la présence d'associations citoyennes dans l'espace concerné.

Dans ces initiatives, les citoyens jouent un rôle crucial, que ce soit en tant que partenaires lors de la production (SPG), en faisant des achats engagés (produits certifiés ou issus de la petite pêche), en devenant actionnaires (Foncière TDL) ou en votant pour des représentants politiques engagés (label « Territoires de commerce équitable »). Ainsi, plusieurs acteurs, dont les citoyens, portent la volonté de changer les dynamiques de pouvoir au sein des systèmes alimentaires et d'appréhender la notion de gouvernance à l'aune des enjeux de démocratie, de justice sociale et de durabilité. Au-delà de ces initiatives localisées, la gouvernance de nos systèmes alimentaires doit évoluer afin d'être plus inclusive, équitable et durable, en cohérence avec les enjeux actuels de justice sociale et d'écologie.

BIBLIOGRAPHIE

LE GALÈS P., 2019. « Gouvernance », *Dictionnaire des politiques publiques*, 5^e édition entièrement revue et corrigée. Presses de Sciences Po, 297-305.

Le système participatif de garantie agroécologique du Mouvement d'action paysanne : une réappropriation paysanne et citoyenne de l'alimentation



MATHILDE GOURION-RETORÉ

MOTS-CLÉS : LIEN PRODUCTEUR-MANGEUR, PARTICIPATION, AUTONOMIE ALIMENTAIRE, CERTIFICATION, ENGAGEMENT CITOYEN ET PAYSAN

En Belgique, le Mouvement d'action paysanne (MAP) a initié en 2015 un système participatif de garantie (SPG) à la ferme Arc-en-ciel. Le SPG agroécologique du MAP est une certification qui repose sur la collaboration entre les producteurs, les mangeurs et le MAP, garantissant le respect d'un cahier des charges co-construit. Ensemble, ils définissent des objectifs afin de tendre vers un idéal de production agroécologique. Le produit est non seulement cultivé sans intrants chimiques, mais il crée aussi du lien entre producteurs et mangeurs dans une ambition de justice sociale et écologique. Grâce au SPG, producteurs et mangeurs se réapproprient le pouvoir sur l'alimentation.

LES ORIGINES DE LA CERTIFICATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'émergence des systèmes de certification de l'agriculture en Europe

La certification des producteurs s'est développée en Europe à partir des années 1940 en réponse à l'intensification et l'industrialisation de l'agriculture (Cifuentes *et al.*, 2018). Les producteurs se sont organisés en associations afin de valoriser leurs produits et pratiques. Les premiers standards d'agriculture biologique sont privés et gérés par des associations de producteurs.

Au cours des années 1980, l'État français reconnaît l'agriculture biologique (AB) puis définit un standard officiel. Le label AB est créé en 1985 par le ministère chargé de l'Agriculture. Le cahier des charges de cette certification publique se concentre sur les critères environnementaux.

En 1991, l'Union européenne (UE) établit officiellement des standards de production biologique afin de rendre la certification plus efficace, transparente et adaptée à la commercialisation sur les marchés. Les règles de production, de certification et de contrôle des produits issus de l'agriculture biologique sont fixées par une norme européenne.

La diffusion du modèle de certification par tierce partie

La certification en agriculture biologique fonctionne grâce un processus de reconnaissance de qualité selon des standards dont le contrôle repose sur des organismes extérieurs. On parle de « certification par tierce partie (CTP) » (Figure 1). Ce modèle de certification est le seul reconnu par l'UE. Le recours à un organisme tiers a pour but de préserver la crédibilité du label en assurant une séparation entre producteurs et certificateurs.

Les organismes certificateurs exercent grâce à une accréditation. En France, les accréditations sont délivrées par le Comité français d'accréditation (Cofrac). Dans le cas du label AB – qui est

public –, les organismes certificateurs doivent également être agréés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao).

FIGURE 1. LA CERTIFICATION PAR TIERCE PARTIE, EXEMPLE DU LABEL AB EN FRANCE



(Source : auteure)

La CTP répond au besoin de reconnaissance officielle de la production biologique et aux enjeux de commercialisation. Cependant, certains acteurs lui préfèrent un autre modèle : le système participatif de garantie (SPG) qui admet un contrôle par les pairs.

Les systèmes participatifs de garantie, un modèle alternatif

L'obligation de se conformer à une CTP pour obtenir le label AB n'empêche pas l'existence de labels privés plus exigeants, comme celui de Nature et Progrès (N&P). Créée en 1964 en France, N&P est l'une des associations pionnières de l'agriculture biologique. Dès 1972, elle élabore le premier cahier des charges de l'agriculture biologique et attribue la certification N&P. Au-delà des critères environnementaux, cette certification inclut des critères éthiques et sociaux. Producteurs, consommateurs et représentants de l'association participent

au processus de certification : on parle de « certification par les pairs » ou de système participatif de garantie (Figure 2).

Les SPG sont des « systèmes d'assurance qualité orientés localement. Ils certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances » (IFOAM, 2008).

Les modalités du SPG (cahier des charges et mode de contrôle) sont discutées par les parties prenantes. Le pouvoir de décision est donc entre les mains des acteurs concernés. Ce modèle de certification a été adopté par le Mouvement d'action paysanne (MAP), une association qui a conçu un SPG agroécologique en Belgique.

FIGURE 2. LA CERTIFICATION PAR LES PAIRS, EXEMPLE DU SPG AGROÉCOLOGIQUE DU MAP



(Source : auteure)

LE SPG AGROÉCOLOGIQUE DU MAP : UNE CERTIFICATION POUR ALLER AU-DELÀ DU LABEL AB

Aux origines du SPG agroécologique du MAP

Suite à la réglementation de 1991, N&P Belgique impose le label AB comme pré-requis à sa certification, ce qui n'est pas le cas en France. Cette décision induit une charge administrative et un coût pour les producteurs belges. Certains refusent la certification par tierce partie. Serge Peereboom, représentant SPG du MAP et paysan de la ferme Arc-en-ciel en Wallonie, la voit comme un système « *sanctionnateur* » (Peereboom, 2021).

En 2015, une rencontre internationale entre paysans est organisée en Wallonie. Nancy Coparicona Quispe, responsable de l'Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia, présente les SPG. En tant qu'association qui défend le droit des paysans, le MAP perçoit le SPG comme une opportunité de « *faire entendre [leurs] voix paysannes* » (Peereboom, 2021). Cette vision est partagée par les groupes d'achat solidaire de l'agriculture paysanne (GASAP).

Les fiches du référentiel agroécologique, un cahier des charges commun

Entre 2015 et 2017, les GASAP et le MAP travaillent ensemble pour élaborer leurs SPG. Ils définissent un cahier des charges commun adapté aux contraintes locales et à leurs valeurs. Celui-ci se présente sous forme de dix fiches de référentiel agroécologique qui permettent aux producteurs de « *tendre vers un idéal : c'est un cheminement* » (Peereboom, 2021). Il s'agit « *d'aller plus loin que le label bio qui est devenu non chimique et a malheureusement été récupéré par l'industrie* ».

Les fiches du référentiel agroécologique présentent des critères plus exigeants que le label AB tout en restant compréhensibles par les producteurs et les mangeurs. Chaque fiche aborde de façon didactique des sujets complexes comme la solidarité entre les paysans et les mangeurs, le sol, l'énergie, le prix juste, etc. Elle indique ce vers quoi il faut tendre, ce qui ne fait pas partie de la vision portée par le référentiel, les questions qui permettent de réfléchir au sujet, les ressources et les outils disponibles (Figure 3).

FIGURE 3. LE RÉFÉRENTIEL AGROÉCOLOGIQUE, EXEMPLE DE LA FICHE SUR LE SOL AVEC EXTRAITS



(Source : auteure, adapté de http://agroecologyinaction.be/IMG/pdf/20190902_aia_fiches_spg_web.pdf)

En parallèle de la conception des fiches, les GASAP et le MAP ont chacun élaboré leur propre SPG avec leurs membres.

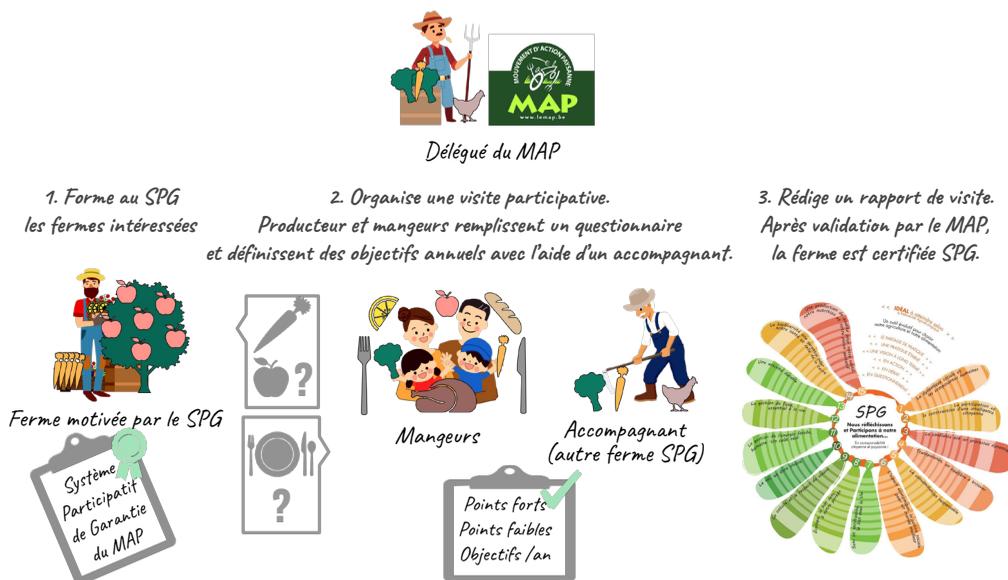
La démarche de certification

Le MAP utilise les fiches du référentiel agroécologique comme cahier des charges pour son SPG et suit une démarche spécifique (formation, questionnaires, visite) avant la remise de la certification (Figure 4).

Des formations SPG sont organisées par le MAP plusieurs fois par an dans les fermes intéressées. D'autres producteurs ou porteurs de projets peuvent s'y joindre. La formation est accessible financièrement (20 € à 100 € pour deux jours) et vise à passer de la théorie à la pratique.

Le SPG étant un modèle participatif, il est essentiel que le producteur mobilise certains mangeurs pour l'accompagner. Refusant l'aspect marchand et consommériste de l'alimentation, le MAP préfère parler de mangeurs plutôt que de consommateurs. D'après Serge Peereboom (2021), recréer ce lien permet « *aux mangeurs d'essayer de comprendre les réalités du monde paysan, et au paysan de comprendre les réalités du citadin ou du villageois qui est déconnecté de la nature* ».

FIGURE 4. LA DÉMARCHE DE CERTIFICATION DU SPG AGROÉCOLOGIQUE DU MAP



(Source : auteure)

Le délégué du MAP transmet un questionnaire au producteur et aux mangeurs pour faire un état des lieux de leurs pratiques agricoles et alimentaires. Les réponses sont partagées en amont de la visite de la ferme.

La visite, organisée par le délégué du MAP, permet aux mangeurs et au producteur de discuter de leurs réponses et de clarifier, si besoin, des points de questionnement. Par exemple, cultiver des tomates en hiver nécessite une serre chauffée. Il appartient aux participants de décider de privilégier l'aspect environnemental (énergie) ou l'aspect gustatif (diversité des légumes). Cet échange met en relation les contraintes et attentes de chacun et engendre une relation privilégiée entre producteur et mangeurs. Juliet D. (2021), mangeuse, se considère comme une « partenaire » : « Il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le partenaire. Il n'y a pas de secret donc la confiance est là. » La visite se déroule en présence d'un autre producteur qui apporte un regard professionnel et suggère des solutions grâce à son expérience. Ensemble, producteur, producteur accompagnant, mangeurs et délégué du MAP identifient les points forts et les points faibles de la ferme et définissent des objectifs annuels.

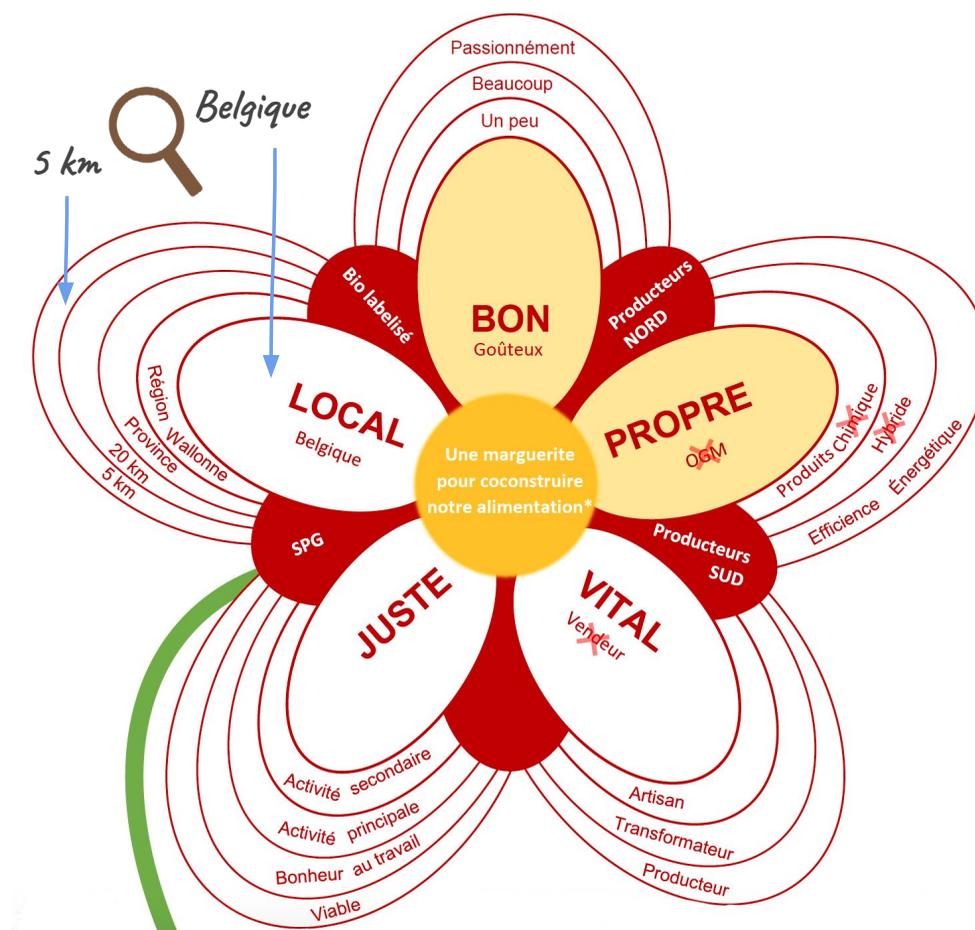
Le délégué du MAP synthétise ces objectifs dans un rapport de visite. Si les motivations du producteur correspondent à l'idéal décrit dans les fiches du référentiel agroécologique, le rapport de visite est validé par le MAP. Le producteur est certifié SPG.

Les fleurs SPG : logos et outils évolutifs

Il existe deux fleurs SPG qui servent à la fois de logo à la certification et d'outil de suivi de l'évolution de la ferme. Après la première visite, le producteur reçoit la certification pré-SPG : une marguerite à cinq pétales (Figure 5) qu'il peut afficher dès le début de son engagement. La marguerite SPG possède cinq critères : l'aspect gustatif des produits (pétale bon), le caractère sain (pétale propre), la nature de l'activité (pétale vital), la justice sociale (pétale juste) et la filière (pétale local). Chaque pétale est colorié selon le degré d'implication. Par exemple, la vente peut avoir lieu en Belgique ou à moins de 5 km de la ferme. Cet outil visuel et éducatif facilite la discussion avec les mangeurs durant les ventes.

Si le producteur a suivi ses engagements, la marguerite pré-SPG est remplacée par la fleur SPG dès la seconde année. Plus complète, la

FIGURE 5. LA MARGUERITE PRÉ-SPG



(Source : auteure, adapté de <http://lemap.be/>)

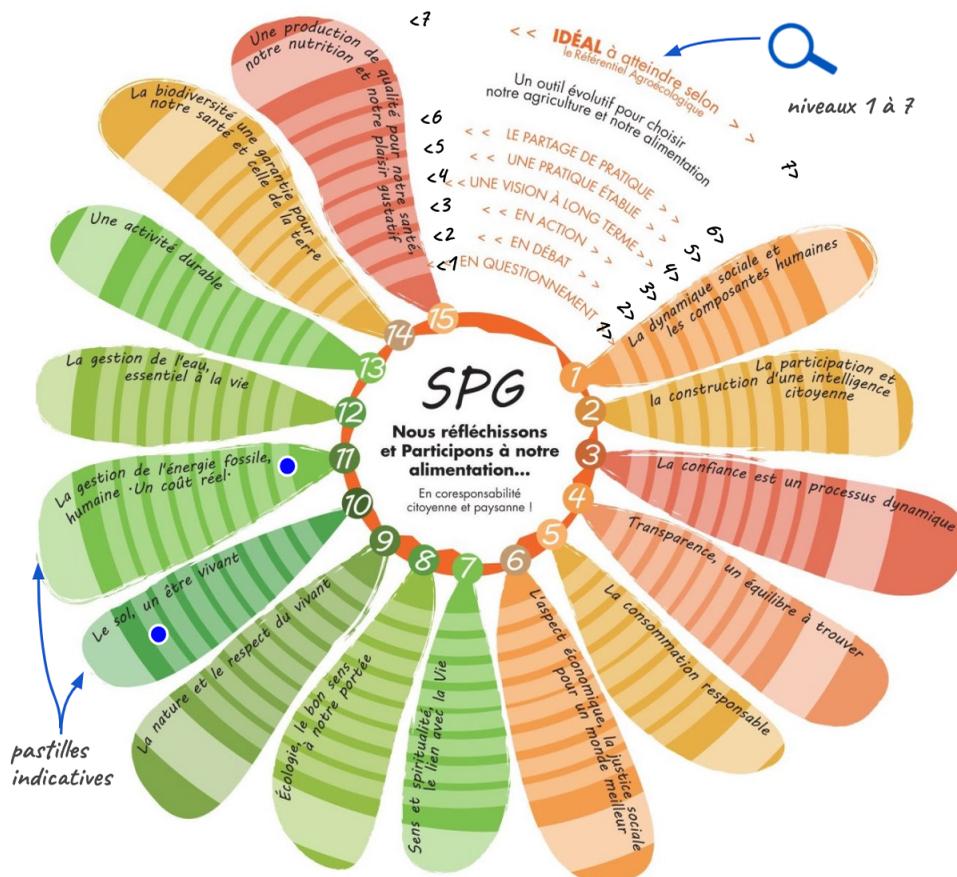
fleur SPG compte quinze critères (un par pétale). Les producteurs indiquent sur chaque pétale leur degré de progression grâce à des pastilles (Figure 6). Sept niveaux, de la base du pétale à son extrémité, témoignent de leurs pratiques. Par exemple, sur le pétale 11, « énergie fossile », un producteur peut être « en questionnement » (niveau 1, une pastille sera apposée au bas du pétale). Sur le pétale 10 « le sol, un être vivant », il peut avoir des pratiques avancées depuis plusieurs années et être dans « le partage de pratique » (niveau 6, une pastille sera apposée vers l'extrémité du pétale). Les pastilles indicatives reflètent la diversité des pratiques des producteurs.

L'idée est que « toutes les fleurs sont belles » (Peereboom, 2021). Chacun progresse selon ses contraintes (pédoclimatiques, énergétiques, etc.) et les attentes de ses mangeurs. Chaque année, une visite est organisée et la fleur SPG évolue.

De la ferme Arc-en-ciel à la « plateforme SPG » : une diffusion du modèle en Wallonie

Serge Peereboom est un membre du MAP et un paysan engagé pratiquant l'agroécologie à la ferme Arc-en-ciel depuis 1994. Refusant le label AB et ne pouvant en conséquence prétendre au SPG de N&P Belgique, créer un SPG lui semblait « évident pour faire entendre [les] voix paysannes » (Peereboom, 2021). Après la rencontre

FIGURE 6. LA FLEUR SPG DU MAP, AVEC UN EXEMPLE DE PASTILLES SUR LES PÉTALES 10 ET 11



(Source : auteure, adapté de <http://lemap.be/>)

avec Nancy Coparicona Quispe en 2015, la ferme Arc-en-ciel a été le lieu d'élaboration d'un SPG agroécologique, qui est devenu le SPG agroécologique du MAP lors de sa concrétisation plus formelle deux ans plus tard.

Entre 2018 et 2020, deux maraîchers, deux éleveurs et une ferme mixte (céréales et élevage) ont été certifiés par le SPG agroécologique du MAP. Ces fermes employaient des pratiques agroécologiques sans être labellisées AB. Au total, en janvier 2021, six fermes possèdent la fleur SPG.

Depuis février 2021, le MAP bénéficie d'un soutien financier de la Région wallonne. La Région voit dans le SPG un moyen de dynamiser le territoire

et de soutenir la production locale. L'objectif est de certifier quarante fermes d'ici 2022.

La ferme Le Nord regroupe des maraîchers intéressés par le SPG agroécologique du MAP. Simon Cabane et Justine Denos pensent que ce SPG « correspond davantage aux réalités paysannes, du terrain et surtout à des réalités économiques qui sont passées sous silence ou méconnues des mangeurs » (Cabane, 2021 ; Denos, 2021). Ils considèrent qu'ils essaient de « faire avancer » la problématique de l'alimentation durable mais qu'ils ne peuvent pas « le faire tous seuls ». Ils sont attirés par « l'idée de pouvoir se rencontrer et travailler les uns avec les autres ».

Enfin, depuis 2019, la « plateforme SPG » rassemble plusieurs acteurs ayant un SPG (MAP, GASAP, Terre-en-vue, Agricover). Elle facilite le partage de connaissance et instaure une équivalence entre ces SPG. Chaque association conserve son SPG mais peut être estampillée SPG commun par la Commission SPG de la plateforme. Cette initiative récente est en cours de développement. Le but est de permettre aux producteurs d'un SPG de valoriser leurs produits via différents réseaux.

LE SPG : UNE RÉAPPROPRIATION DU POUVOIR PAR LES PAYSANS ET LES MANGEURS

Le label AB critiqué par les défenseurs d'une autre vision de l'agriculture durable

En 1991, la création d'un label AB par l'UE favorise la commercialisation à l'étranger (Cifuentes *et al.*, 2018). Afin d'assurer l'équité et l'impartialité du processus, le label AB est décerné par des organismes tiers.

Cependant, des producteurs refusent la certification par tierce partie pour plusieurs raisons (Cuellar-Padilla et Fernandez, 2018) :

- La CTP représente un coût annuel (entre 450 € et 1000 €) et peut créer un sentiment d'injustice : « *Payer pour prouver que l'on travaille bien, c'est un non-sens par rapport à ceux qui ne respectent pas la nature et qui ne paient rien* » (Peereboom, 2021).
- Le pouvoir décisionnel n'est pas entre les mains des producteurs. Ils ne sont pas associés à la construction du cahier des charges. Ce dernier est discuté par les représentants politiques et inscrit dans une norme. La certification est menée par des organismes extérieurs au lieu de confrères.
- Afin d'encourager l'adoption du label AB, les critères concernent l'absence d'intrants chimiques. Certains reprochent au label AB de s'être éloigné des valeurs portées initialement par le mouvement biologique. Le label AB n'inclut pas de critères sociaux ou éthiques et ne prend pas en compte la complexité des écosystèmes. Des pratiques comme la production intensive de produits hors saison dans des serres chauffées n'empêchent pas l'obtention du label AB. En 2021, une enquête de la Radio Télévision Belge Francophone (Hodeige, 2021) a révélé que des légumes labellisés AB

étaient produits en Espagne par des travailleurs exploités.

- La commercialisation à l'international est perçue par certains producteurs comme un soutien à une logique capitaliste. Les aliments labellisés AB produits en France sont mis en concurrence avec des aliments AB étrangers. Or, les coûts de production diffèrent selon les pays. La certification peut alors favoriser les schémas conventionnels : le consommateur s'oriente vers les produits les plus accessibles et les entreprises cherchent à minimiser leurs coûts en s'implantant dans des pays à faible coût de production.
- La technicité et la bureaucratie associées à la CTP ne sont pas adaptées aux contraintes des petits producteurs.

Ainsi, le label AB ne répond pas aux besoins et contraintes de tous les producteurs.

Le SPG agroécologique du MAP, fruit de revendications militantes et citoyennes

Dans les pays en développement, le modèle SPG est encouragé par des organismes comme l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (Moura e Castro *et al.*, 2019). Moins coûteux, participatifs, les SPG sont adaptés aux contraintes financières des petits producteurs qui désirent vendre leurs produits localement tout en bénéficiant d'une valorisation et d'un contrôle des pratiques.

En Europe, le coût du label AB représente évidemment un frein à son adoption par des petits producteurs mais n'explique pas à lui-seul l'absence de labellisation AB ou même son refus.

Les témoignages des producteurs et des mangeurs¹ impliqués dans le SPG agroécologique du MAP révèlent d'autres motivations :

- Ils souhaitent se réapproprier le pouvoir sur leur alimentation en commençant par le pouvoir de décider des règles (par exemple : le cahier des charges). Le SPG fonctionne grâce à une gouvernance horizontale, sans intermédiaire ni tierce partie. Étant participatif, il répond davantage aux attentes de mangeurs et de producteurs militants qui exigent de la transparence et rejettent l'imposition de règles « *top down* » :

1. Pour les mangeurs, seule l'initiale du nom de famille est précisée.

« *[On veut] se réapproprier notre souveraineté alimentaire, ne plus se laisser prendre par le diktat de l'industrie et des contrôles* » (Peereboom, 2021).

- Ils revendiquent une autonomie alimentaire et dénoncent la distance avec la production. Le système alimentaire dominant est caractérisé par des chaînes longues et spécialisées. Cela participe à la perte de savoirs. Le SPG est un moyen de recréer une relation éclairée avec l'alimentation :

« *Pour moi, le SPG, c'est un état d'esprit. Beaucoup d'enfants ne savent pas comment les légumes poussent. On oublie trop souvent d'où vient notre nourriture, c'est trop facile d'aller la chercher au supermarché* » (Jean-François A., 2021).

- Ils recherchent le lien social. Tous les répondants ont souligné l'importance du lien entre producteur et mangeurs. La venue à la ferme suscite une confiance, une proximité et même des amitiés. La ferme devient un espace de dialogue, un lieu de sociabilisation :

« *Ce sont souvent de beaux moments d'échanges pour comprendre les réalités de chacun. Le lien [producteur-mangeur] est vraiment indispensable* » (Peereboom, 2021).

« *Ce contact direct amène à la confiance. Dans notre cas, je crois qu'on peut dire qu'on est devenus des amis* » (Juliet D., 2021).

- La rencontre entre producteur et mangeurs permet le partage de connaissances. Des savoirs non agricoles sont aussi transmis. Juliet D. donne des conseils en santé et en plantes médicinales mais s'instruit également :

« *On apprend souvent à la ferme Arc-en-ciel, sur la permaculture ou la qualité du sol, sur la différence entre organique et un sol qui vit* » (Juliet D., 2021).

- Ils prônent une alimentation cohérente avec leurs valeurs. Une vision commune lie le producteur et ses mangeurs, que ce soit l'autonomie alimentaire, la protection de la planète,

etc. L'alimentation est perçue comme un acte politique et citoyen :

« *Mon rôle, ce n'est pas juste de venir chercher mon panier, c'est aussi de [...] soutenir l'agriculteur car ce n'est pas évident comme métier* » (Juliet D., 2021).

« *On refait le monde souvent quand on vient, on se rend compte que c'est important d'avoir une autonomie alimentaire* » (Jean-François A., 2021).

- Ils sont à la recherche d'un idéal et veulent faire évoluer leurs pratiques. La certification SPG est davantage une démarche d'accompagnement qu'un contrôle basé sur le respect strict de critères obligatoires. L'amélioration est au cœur du processus SPG, contrairement au label AB qui est formalisé dans des normes :

« *[Le label AB] est un label fini. Donc pour moi, il est déjà obsolète* » (Cabane, 2021).

Ainsi, le SPG agroécologique du MAP propose un autre système alimentaire : plus local, plus juste, plus humain. Mais ce système est-il adaptable à plus grande échelle ?

Un outil localisé qui s'adresse à des producteurs et mangeurs engagés

Le SPG agroécologique du MAP nécessite une participation des mangeurs au-delà de l'achat des produits. Cet engagement n'est pas facile à susciter (Lemeilleur et Allaire, 2018). En Wallonie, seuls un à trois mangeurs par ferme s'impliquent et ce sont des mangeurs sensibilisés. Cela est suffisant pour certifier une ferme mais pose la question de la dimension participative de la certification et de sa répliquabilité. La participation de personnes militantes peut s'expliquer par le fait que cette initiative est récente.

La majorité de la population étant urbaine, son implication auprès des producteurs sera difficile à obtenir. Le SPG est donc un outil adapté aux petits producteurs en circuits courts. S'il devait changer d'échelle, le modèle pourrait respecter la démarche de certification grâce à l'implication de mangeurs volontaires (pas forcément clients de la ferme), mais la dimension sociale serait moins présente.

Une reconnaissance officielle des SPG favoriserait leur développement (Lemeilleur et Allaire,

2018 ; Cifuentes *et al.*, 2018). Des pays comme la Bolivie et le Brésil reconnaissent ce modèle, ce qui facilite la vente sur des marchés extérieurs. En Europe, les SPG ne sont pas reconnus officiellement car le contrôle par les pairs fait craindre une partialité du processus (connivence, ententes) et un manque d'expertise lors des contrôles (Sénat, 2018). Pourtant, la CTP n'est pas exempte de critiques : le fait de payer son certificateur fait également craindre un risque de collusion. Cette non-reconnaissance limite la diffusion de ce modèle et empêche les producteurs certifiés par un SPG de recevoir des aides spécifiques à l'agriculture durable. La mise en place de roulements lors des contrôles et l'instauration d'un système ouvert à tous (avec un renouvellement des participants) sont des solutions pour diminuer les risques de partialité.

Certains producteurs redoutent cependant qu'une reconnaissance officielle des SPG entraîne une « récupération, comme l'industrie a récupéré le bio labellisé » (Peereboom, 2021). Sylvaine Lemeilleur (2021) parle de « désappropriation » qui peut survenir du fait des industries mais également des États s'ils définissent des critères trop stricts quant au fonctionnement des SPG. Une reconnaissance officielle pourrait également augmenter le poids des démarches bureaucratiques.

D'autre part, contrairement au label AB qui mesure des critères définis, le SPG dépend de la bonne volonté des producteurs. Des produits cultivés différemment sont vendus sous la même certification (la fleur SPG). Ce système de progression volontaire, assez souple et avec un contrôle annuel, pourrait être détourné de ses valeurs s'il était utilisé par des fermes ayant une approche marchande de la certification (prix premium, minimisation des coûts et contraintes). Un changement d'échelle impliquerait de définir des règles pour prévenir des abus système actuel reposant principalement sur la confiance.

Enfin, le modèle SPG facilite l'émergence de certifications locales ce qui peut engendrer une multiplicité de signes de qualité (MAP, GASAP, etc.). Cela diminue la lisibilité pour les consommateurs qui sont déjà exposés à de nombreuses certifications (commerce équitable, bio, raisonné, etc.). L'initiative d'un SPG commun par la plateforme SPG semble donc essentielle pour dépasser le local et diffuser le modèle SPG auprès d'un plus large public.

CONCLUSION

Le SPG agroécologique du MAP est né du désir de proposer aux petits producteurs en Belgique une alternative au label AB. Il favorise le lien social entre producteurs et mangeurs qui partagent une même vision de l'alimentation. Ensemble, ils tendent vers un idéal agroécologique et se réapproprient le pouvoir sur leur alimentation. Chacun peut « redevenir paysan avec les paysans » (Peereboom, 2021).

Cette initiative, empreinte de militantisme paysan, a le mérite de souligner les limites du système alimentaire actuel et de montrer qu'un autre système est possible. Mais elle demeure locale et ne semble pas adaptée à la majorité des fermes qui sont en filière longue, comme le montre la difficulté à changer d'échelle. Une reconnaissance officielle des pratiques agricoles durables, par exemple à travers un label d'agroécologie avec des critères définis, permettrait un changement d'échelle mais ne comprendrait pas la dimension sociale qui caractérise les SPG. Ainsi, deux stratégies de transition vers des pratiques durables s'affrontent (O'Neill, 2019) :

1/ Rassembler un maximum d'exploitations sous un label aux exigences atteignables et mesurables, ce qui ne permettra probablement qu'une transition lente (« *incremental change* ») du système alimentaire distant et industriel.

2/ Exercer les pratiques agricoles les plus contraignantes et durables dans un petit nombre de fermes pionnières (« *radical change* ») à la marge du système alimentaire dominant et certifiées par un label idéaliste, évolutif et participatif.

BIBLIOGRAPHIE

CIFUENTES M., VOGL C., CUÉLLAR-PADILLA M., 2018. Participatory Guarantee Systems in Spain: motivations, achievements, challenges and opportunities for Improvement based on three case studies. *Sustainability*, 10(11), 4081. Disponible sur Internet : <https://doi.org/10.3390/su10114081>

CUÉLLAR-PADILLA M., GANUZA-FERNANDEZ E., 2018. We don't want to be officially certified! Reasons and implications of the Participatory Guarantee Systems. *Sustainability*, 10(4), 1142. Disponible sur Internet : <https://doi.org/10.3390/su10041142>

HODEIGE L., 2021. Investigation : la face cachée du bio. *RTBF*. Disponible sur Internet https://www.rtb.be/emission/investigation/detail_investigation-la-face-cachee-du-bio?id=10666904 [consulté le 19/03/2021]

IFOAM, 2008. *Definition of Participatory Guarantee Systems*. Disponible sur Internet : https://www.ifoam.bio/sites/default/files/2020-04/pgs_definition_in_different_languages.pdf [consulté le 19/03/2021]

LEMEILLEUR S., ALLAIRE G., 2018. Système participatif de garantie dans les labels du mouvement de l'agriculture biologique. Une réappropriation des communs intellectuels. *Économie rurale*, 365, 7-27.

MOURA E. CASTRO F., KATTO-ANDRIGHETTO J., KIRCHNER, C., FLORESROJAS M., 2019. *Why invest in Participatory Guarantee Systems? Opportunities for organic agriculture and PGS for sustainable food systems*. Rome : FAO and IFOAM – Organics International, 61 p. Disponible sur Internet : <http://www.fao.org/3/ca6641en/ca6641en.pdf>

O'NEILL K., CLEAR A., FRIDAY A., HAZAS M., 2019. "Fracture" in food practices: exploring transitions towards sustainable food. *Agriculture and Human Values*, 36, 225-239.

SÉNAT, 2018. *Systèmes participatifs de garantie en agriculture biologique*. Disponible sur Internet : <http://www.senat.fr/questions/base/2018/qSEQ18010181S.html> [consulté le 20/01/2021]

Entretiens

PEEREBOOM S., paysan et représentant SPG, MAP, entretien le 01/03/2021 à Jemelle (Belgique).

CABANE S., paysan, ferme Le Nord, entretien le 03/03/2021 à Buissonville (Belgique).

D. Juliet et A. Jean-François, mangeurs, entretiens le 02/03/2021 à Jemelle (Belgique).

DENOS J., paysanne, ferme Le Nord, entretien le 03/03/2021 à Buissonville (Belgique).

LEMEILLEUR S., chercheur spécialiste des SPG, Cirad, entretien le 22/03/2021 à Montpellier, France.

En savoir plus

MOUVEMENT D'ACTION PAYSANNE : <http://lemap.be/>

FICHES DU RÉFÉRENTIEL AGROÉCOLOGIQUE : http://agroecologyinaction.be/IMG/pdf/20190902_aia_fiches_spg_web.pdf

Crédits

Illustrations : <http://www.pngegg.com/fr>

Remerciements

Je remercie chaleureusement Serge Peereboom et sa famille pour leur accueil merveilleux à la ferme Arc-en-ciel. Merci d'avoir organisé les rencontres avec les producteurs et les mangeurs.

Les prud'homies de Méditerranée : institution ancestrale et avenir de la petite pêche



AXEL WURTZ

MOTS-CLÉS : GOUVERNANCE, PÊCHE, RESSOURCES HALIEUTIQUES, COGESTION

Les prud'homies, organisations de pêcheurs professionnels dont les premières traces datent du X^e siècle, sont au cœur de la régulation de la pêche côtière en Méditerranée. Face aux enjeux de la surexploitation des ressources halieutiques et à la nécessité d'une politique et d'une gestion modernes, la légitimité de cette institution séculaire est de plus en plus remise en question. Les prud'homies sont-elles un acteur pertinent ? Comment peuvent-elles s'insérer dans un schéma de gouvernance innovant ?

CONTEXTE DE LA PÊCHE EN MÉDITERRANÉE

Les ressources halieutiques (organismes aquatiques) sont un bien commun avec des droits et réglementations d'usage, et non de propriété. La gestion de ces ressources se trouve à la confluence entre politiques de pêche globales harmonisées et schémas de gouvernance locaux spécifiques aux territoires.

Évolution historique de la pêche en France et de sa politique d'encadrement

Dans les années 1960, la pêche s'industrialise en France, cette industrialisation étant facilitée par les politiques européennes, le développement des industries de transformation (conserveries), et l'arrivée de main-d'œuvre étrangère.

Depuis trente ans, la flotte française a diminué de 60 %, avec une réduction particulièrement importante des bateaux de moins de 12 m (CNPMEM et AFB, 2017). Pour autant, les captures débarquées restent stables. S'opère donc depuis

lors une concentration des capacités de pêche.

La demande en produits de la mer est aujourd'hui d'environ 35 kg/personne/an, en constante augmentation. La pêche en France satisfait 20 % de cette consommation.

La politique européenne, avec l'apport des sciences de gestion, s'est concentrée depuis la politique commune de la pêche (PCP) de 1990 sur la gestion des pêches autour de deux outils :

- les réglementations à l'entrée à l'eau :
 - règles d'accès aux eaux, délimitations géographiques ;
 - contrôles de l'effort de pêche, limitant la capacité de pêche et l'utilisation des navires ;
 - règles des mesures techniques, régulant les dispositifs de pêche, les pratiques, ainsi que les zones et les temps de pêche ;
- les réglementations à la sortie des eaux : quotas et totaux admissibles de capture (TAC), fixés en s'appuyant sur l'expertise scientifique d'organes régionaux de gestion des pêches caractérisant les ressources surexploitées. En Méditerranée, le comité de suivi scientifique de l'état des ressources est la *General fisheries commission for the mediterranean (GFCM)*.

Ces réglementations ont été dimensionnées de manière cohérente pour les modèles de pêche industrielle au large, exerçant des pressions insoutenables sur certaines espèces en particulier et se limitant aux techniques les plus rentables. C'est la pêche majoritairement pratiquée dans l'Atlantique et dans la Manche, avec 56 % de pêche au large et 44 % de pêche côtière (CNPMEM et AFB, 2017). On considère aujourd'hui que cette politique a permis de diminuer la surexploitation

globale des ressources marines (European Commission, 2020).

Néanmoins, cette politique n'apparaît pas adaptée au contexte méditerranéen.

Le contexte méditerranéen : la prédominance de la « petite pêche »

La Méditerranée est une mer particulièrement riche et variée en terme d'écosystèmes. À la croisée entre eaux tropicales et septentrionales, la biodiversité présente est composée de nombreuses espèces.

De ce fait, la pêche pratiquée doit être en concordance avec cette situation. C'est la caractéristique de la « petite pêche », aussi appelée « pêche artisanale », s'opposant aux « grandes pêches » ou « pêches industrielles » au large. C'est la pêche historiquement pratiquée dans les étangs et généralement à moins de 3 MN¹). Les différents rayons d'action pour distinguer les activités de pêche sont explicités en figure 1. En Méditerranée, une gestion des ressources considérée comme durable, responsable et adaptée met alors en œuvre une importante diversité de régulations territorialisées :

- organisation des techniques de pêche sélectives ;
- capacités de pêche limitées et constamment réévaluées ;

→ organisation temporelle en fonction des saisons, avec des calendriers de pêche ;

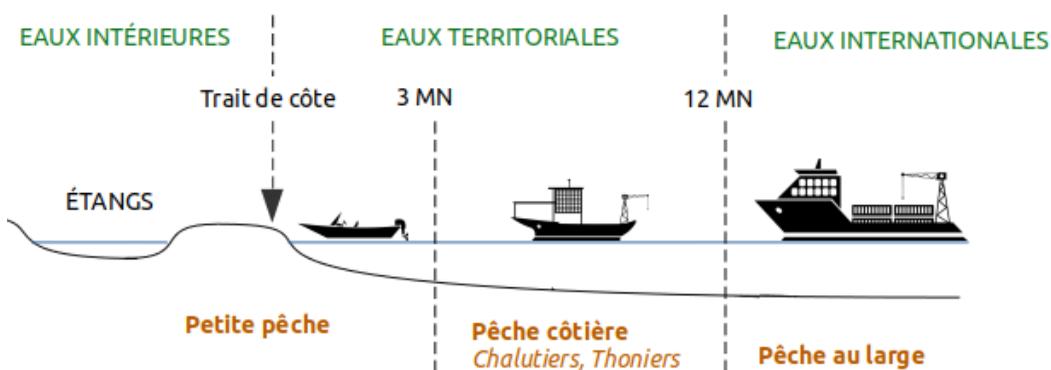
→ organisation spatiale des zones de pêches, et régulations territorialisées.

Malgré la réduction historique de la flotte (voir la section « Évolution historique de la pêche en France et de sa politique d'encadrement »), la petite pêche est aujourd'hui toujours majoritaire en Méditerranée ; elle représente 83 % des bateaux, 67 % des emplois et 60 % de la « puissance des navires² » (CNP MEM et AFB, 2017).

La petite pêche est généralement vendue directement par le pêcheur et il n'y a pas de suivi des captures obligatoire pour ces petites embarcations. La gestion des pêches étant principalement basée sur l'évaluation scientifique de l'état des stocks, la connaissance des ressources en Méditerranée pâtit de ce manque de données.

Pour autant, il est estimé qu'aujourd'hui toujours 75 % des ressources sont surexploitées en Méditerranée (FAO et GFCM, 2020). Si ce chiffre a pu beaucoup évoluer ces dix dernières années, avec une diminution de plus de 10 points entre 2014 et 2018, c'est majoritairement grâce à une meilleure connaissance de l'état des ressources en dehors des côtes françaises. Cette situation engage à une remise en question des pratiques actuelles de la petite pêche et de ses politiques d'encadrement.

FIGURE 1. RÉPARTITION DES ZONES DE PÊCHE



(Source : auteur)

1 Mille nautique, un MN équivalant à 1 852 m.

2 Proportion par rapport au total des captures de la pêche en Méditerranée française.

Si la régulation de la pêche au large relève de politiques régionales et internationales, la gestion des ressources côtières des eaux intérieures et territoriales (< 12 MN ; figure 1) est déléguée à l'ancestrale institution des prud'homies de pêcheurs. Cette gouvernance des pêches côtières est unique au contexte méditerranéen.

LES PRUD'HOMIES, ACTEURS HISTORIQUES DE LA GESTION DES PÊCHES

Les prud'homies sont des organisations de pêcheurs (patrons d'équipage), constituant à la fois une communauté professionnelle et une juridiction de pêcheurs. Il y en a trente-trois sur le territoire français et des organisations similaires sont présentes sur les côtes espagnoles (*Cofradías*) et italiennes (*Fraglies*). Les pêcheurs exerçant sur le territoire d'une prud'homie sont obligatoirement soumis à ses régulations. La plupart d'entre eux participent de manière active à l'encadrement de l'activité entre professionnels.

Origine et activité

Les premières prud'homies ont été créées autour de l'an 1000. C'est aujourd'hui la dernière corporation française qui n'a pas été abolie pendant la révolution française suite à la loi Le Chapelier de 1789.

Régies jusqu'à nos jours par un décret de 1859, à peine modifié, elles sont reconnues comme responsables de la gestion des pêches sur les eaux territoriales nationales. Elles fonctionnent toujours sur les mêmes bases humanistes et démocratiques, et, « *du Moyen-âge à nos jours, les prud'homies de pêcheurs sont demeurées intactes, conservant à l'institution son caractère et son originalité* » (Rauch, 2014).

Les principaux fondements de la prud'homie sont :

- permettre aux prud'hommes de vivre dignement de leur métier :
 - distribution équitable des ressources, en fonction des besoins de chacun et basée sur une philosophie de partage d'un bien commun ;
 - contrôle de l'évolution de l'activité de pêche et du nombre de pêcheurs ;
 - organisation et régulation de la vente en direct des produits de la pêche ;

- maîtriser et gérer les ressources ;
 - adaptation continue des limitations et régulation de l'effort de pêche (voir la section « Le contexte méditerranéen : la prédominance de la petite pêche ») ;
 - surveillance et protection des milieux ;
 - représenter l'intérêt des pêcheurs professionnels et de la petite pêche ;
 - organisation en réseau ;
- participation à des initiatives et projets de développement durable sur les territoires.

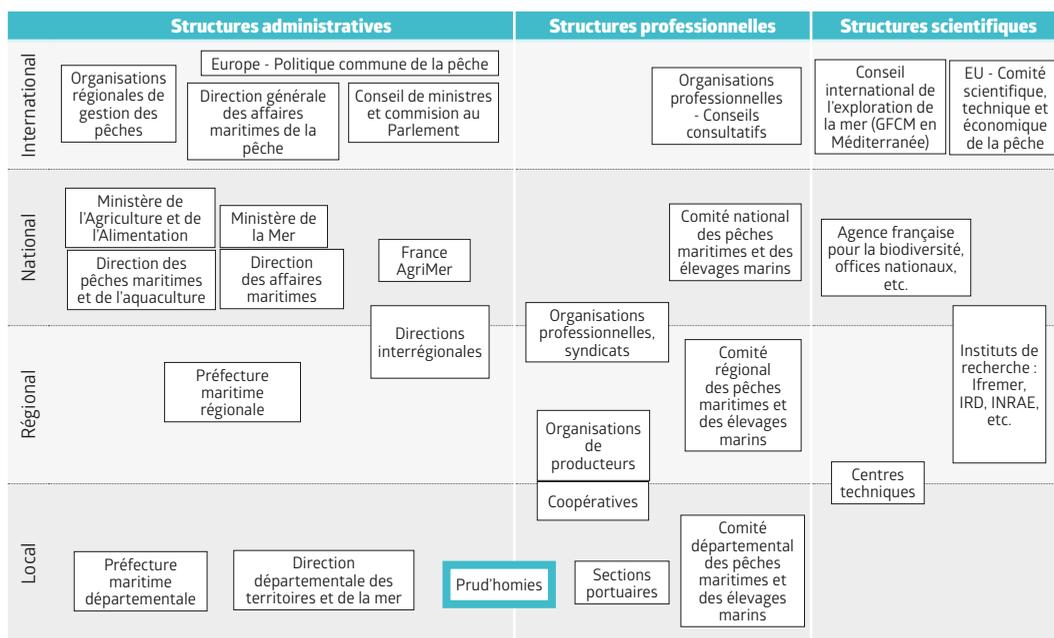
Place des prud'homies dans la gouvernance des pêches en Méditerranée

Dans les eaux sous souveraineté et juridiction française, se distinguent quatre niveaux de régulation pour la structuration de la filière pêche : les échelles européenne, nationale, régionale et locale. À chaque niveau, des organes administratifs sont chargés d'appliquer les politiques de gestion des pêches, en accord avec les recommandations des entités scientifiques. La multiplicité des acteurs (Figure 2) rend compte de la complexité de l'application des politiques et cadres réglementaires globaux de manière décentralisée.

Avec autant de parties prenantes à inclure dans la gestion des ressources côtières, l'Union européenne, avec les initiatives développement local mené par les acteurs locaux (DLAL), plébiscite une gouvernance multi-acteurs locale et innovante. Cette volonté est transcrite dans la PCP depuis 2002. Ainsi, sur les côtes atlantiques, les groupes d'action locale pêche aquaculture (GALPA) réunissent des acteurs scientifiques, administratifs et des pêcheurs professionnels. Les GALPA sont chargés de définir les stratégies de développement maritime territorial et de structuration de la filière pêche. Cependant, de telles instances ne se sont pas développées partout sur le territoire national.

En Méditerranée, le décret de réglementation de la pêche du 19/11/1859 fait toujours foi et a été constamment réédité dans les lois nationales. La dernière évolution notable de ce décret date du 15/01/1993, avec la formalisation du territoire de compétences prud'homales aux eaux territoriales (Mabile, 2007). La gestion des ressources côtières y est déléguée, sous tutelle administrative des affaires maritimes, aux seules prud'homies.

FIGURE 2. ACTEURS DE LA RÉGLEMENTATION DE L'EXERCICE DE LA PÊCHE PROFESSIONNELLE EN MÉDITERRANÉE



(Source : auteur)

Loin des schémas de gouvernance novateurs, les ancestrales prud'homies paraissent concentrer les pouvoirs de gestion, mais aussi les responsabilités sur la durabilité des ressources et de l'activité. Si la petite pêche est le modèle d'activité considéré comme durable et viable en Méditerranée et les prud'homies sont des acteurs indispensables de la gestion des ressources, leur rôle historique et leurs adaptations aux enjeux d'aujourd'hui peuvent pourtant être remis en question.

LES PRUD'HOMIES, GARANTES D'UN DÉVELOPPEMENT DURABLE DE LA PÊCHE

Les prud'homies ont un rôle majeur à jouer à l'heure où la situation des ressources halieutiques des côtes méditerranéennes est critique. La régulation et la gestion durable de l'effort de pêche relèvent de leur expertise et de leur expérience en mer au jour le jour.

Par leur contact quotidien avec les écosystèmes locaux et les acheteurs de leur pêche, les prud'hommes sont indispensables à la gouvernance des territoires littoraux et à la structuration

de la filière. Aussi, ils sont les représentants historiques des petits pêcheurs en France, et peuvent faire valoir leurs intérêts dans les instances nationales et internationales.

Implantation au cœur des dynamiques du littoral

Outre leur pouvoir réglementaire, judiciaire, juridictionnel et disciplinaire, les prud'homies ont un rôle social clé. Exerçant son influence sur un territoire défini, chaque prud'homie est unique et hérite d'un développement historique local de l'organisation. Elle constitue un patrimoine culturel vivant des littoraux méditerranéens.

Les prud'homies ont permis à des communautés importantes de pêcheurs de vivre de la pêche littorale, et à plusieurs vagues de migrants de s'intégrer dans la profession, tout en inculquant et diffusant la philosophie de partage et d'exploitation raisonnée des ressources, caractéristique de la gestion d'un commun. La forte présence de la petite pêche aujourd'hui observée en Méditerranée est grandement due au développement économique de cette pêche artisanale et à la règle d'or de « partage des métiers de la mer » des prud'homies.

Vendant leur pêche localement et en direct (le plus souvent quotidiennement, au ponton d'amarrage, au retour du bateau), les petits pêcheurs ont créé des liens forts avec les habitants du territoire. Ainsi, ils sont garants d'un approvisionnement durable de première qualité et une source d'information pour les consommateurs. Par le partage de leur expérience et leur connaissance, les petits pêcheurs éclairent sur leurs pratiques et valeurs, les saisons de pêche, partagent des recettes et participent à la valorisation des espèces parfois méconnues non commercialisées en circuit long. Les prud'homies ont alors un rôle pédagogique clé et sont les acteurs les plus adaptés à la structuration de la vente des produits de la petite pêche en circuit court.

Les prud'homies sont parfois impliquées de manière directe dans le développement du territoire, comme dans le département du Var, avec le projet PELA-Méd³.

Pourtant, c'est plutôt par des engagements personnels que les prud'hommes ont été acteurs d'initiatives locales et innovantes. Par exemple, Jean-Pierre Molle, ex-premier prud'homme de Palavas-les-Flots, a activement lutté contre l'artificialisation de la côte (Tempier *et al.*, 2017). Gérard Caradano, premier prud'homme de La Ciotat, est quant à lui très actif pour la défense des petits métiers et la mission de sensibilisation des petits pêcheurs⁴.

Une surveillance continue de l'état des ressources et une gestion continuellement adaptée

Les prud'hommes sont experts concernant les écosystèmes spécifiques de leur territoire et conscients de l'importance de la préservation de la ressource qui les nourrit. Ils adaptent de manière continue et empirique les efforts de pêche aux différents secteurs. Lors de conseils, généralement tenus toutes les deux semaines, les pêcheurs professionnels font part de leurs observations sur l'abondance de chaque espèce et adaptent ainsi les captures, techniques et zones allouées à chaque pêcheur pour la quinzaine suivante. Ce système de régulation itérative est unique aux gestions locales communautaires. C'est l'un des

derniers exemples d'organisation interne de son activité de la part d'un secteur professionnel (Feral, 2021). Néanmoins, des systèmes informels comparables se retrouvent dans la majorité des régions du monde où la « petite » pêche artisanale vivrière est pratiquée et où la régulation est moins structurée qu'en Europe (*i.e.* Afrique, Asie, Indonésie, systèmes insulaires, etc.). Cette décentralisation à échelle d'une juridiction prud'homale apparaît en Méditerranée comme le niveau d'organisation territoriale adapté au contexte.

Les prud'homies ont aussi une fonction de veille essentielle, par leur présence et attention quotidienne, pour lutter contre les irrégularités de la pêche amateur, des plaisanciers ou encore pour traquer le braconnage. Pour se faire, elles sont en constante interaction avec les organes régaliens (gendarmerie maritime, police des mers, gardes-côtes) et avec les capitaineries.

Une organisation professionnelle représentante de la petite pêche française

La petite pêche fait souvent face aux incohérences d'une politique globale non adaptée à un contexte local. Elle s'oppose à une politique européenne « favorisant le système productiviste et la privatisation des ressources » (Ranc, 2021). En effet, les systèmes de quotas, de licences et de limitations techniques de la PCP ne sont pas adaptés à l'activité de petite pêche. Les pêcheurs doivent, pour exercer leur activité, composer entre les autorisations administratives, les possibilités saisonnières et les règlements des prud'homies. C'est pourquoi la petite pêche est revendicatrice d'une politique réglementaire européenne adaptée localement à des pratiques artisanales spécifiques aux territoires. C'est par exemple à cet effet qu'a été fondée en 1993 l'Union des communautés des prud'homies de pêcheurs méditerranéens (UCPPM). Cette union a pu, au nom du corps de métier des petits pêcheurs, exercer un pouvoir de plaidoyer dans les instances européennes, et a démontré l'incohérence de l'interdiction d'une technique de pêche par la PCP pour les petits pêcheurs méditerranéens.

Les prud'homies représentent aussi la petite pêche française dans des organisations internationales. La prud'homie de La Seyne-sur-Mer est par exemple membre du réseau *Slow Fish* en tant

3. <https://planetemer.org/actions/pela-med>

4. Association Aquapassio, Port-Vieux de La Ciotat.

que « sentinelle »⁵. Certains prud'hommes ont également participé à des forums internationaux sur la petite pêche.

Malgré ces initiatives, la légitimité des prud'homies est aujourd'hui contestée et la gestion des pêches littorales doit évoluer rapidement devant l'urgence de la situation de la surexploitation des stocks.

LES PRUD'HOMIES, AUJOURD'HUI ET DEMAIN À LEUR PLACE DANS LEUR FORME HISTORIQUE ?

Alors que leur disparition a été à maintes fois réclamée et annoncée au cours des siècles, les prud'homies se trouvent à nouveau compromises dans leur existence. Certains n'hésitent d'ailleurs pas à parler d'« *institution en déclin* » (Rauch, 2014) ou d'« *institution dévitalisée* » (Feral, 2021). Les prud'homies de pêcheurs font face à des contestations de plus en plus nombreuses de leur autorité. On s'interroge sur l'adéquation de la structure avec le rôle réglementaire et juridique clé qu'elle occupe. Aussi, fondée sur le droit coutumier, l'institution prud'homale apparaît anachronique face aux bases du droit moderne.

Une organisation concentrant les pouvoirs

La compétence de gestion des ressources halieutiques des prud'homies est tout d'abord remise en question par les pêcheurs eux-mêmes.

Historiquement, les prud'homies ont régulé les activités de petite pêche. Néanmoins, avec la redéfinition des eaux territoriales en 1993, sont arrivées dans leur zone d'influence des activités nouvelles. Ainsi, les prud'homies de certains territoires ont sous leur juridiction des activités de pêche au chalut, senneurs ou thoniers (entre 3 et 12 MN des côtes ; figure 1), et de pisciculture sur le littoral et dans les zones des étangs. Se pose la question de la légitimité de cette seule institution pour la régulation de plusieurs types d'activités professionnelles maritimes ayant des intérêts parfois divergents. D'autant plus que les pêcheurs impliqués administrativement dans les prud'homies sont très généralement des « petits pêcheurs », plus ancrés et influents localement.

Aussi, peuvent se supposer entre pêcheurs et au sein des prud'homies des relations d'influence complexes, liées aux pouvoirs historiques d'un groupe ou d'une famille au sein d'un territoire. Sans système formel et transparent de contestation ou de recours légal simple, il pourrait, par l'absence de contre-pouvoir, être impossible de remettre en cause la décision d'une prud'homie. Ce fonctionnement s'oppose en ce sens à une gouvernance multi-acteurs équilibrée.

Ces jeux d'influence et d'intérêt sont très peu évoqués, du fait du caractère informel des échanges et des procédures de résolution des conflits au sein de l'organisation.

Une organisation inadaptée au contexte structurel

C'est tout d'abord sur la base de l'évaluation de l'état des stocks exploités qu'une gestion durable des pêches peut être mise en place. Cela nécessite un suivi des captures. Pour les pêcheries plus importantes, les régulations à la sortie de l'eau et le débarquement à la criée imposent un décompte strict des volumes pêchés. En revanche, pour les petits pêcheurs, la prud'homie n'encadre pas particulièrement la vente et il n'y a pas de suivi des captures.

L'état de surexploitation des ressources halieutiques en Méditerranée demande la mise en place d'une gestion des pêches cohérente, holistique, durable et territoriale qui doit impliquer les nombreux acteurs administratifs, scientifiques et les professionnels de la filière (Figure 2). Ainsi, le fonctionnement en « vase clos », uniquement entre pêcheurs professionnels, s'oppose aux principes d'une gouvernance multi-acteurs et est à questionner pour la gestion durable des ressources côtières.

Si les prud'homies doivent rester une partie prenante majeure dans un futur système de gouvernance en Méditerranée, un important décalage de formalisme apparaît comme anachronique, et semble être un potentiel frein pour la coopération multi-acteurs.

Formaliser et adapter le mode de fonctionnement des prud'homies à l'inclusion de nouveaux acteurs, avec un cadre structurel administratif et législatif pourrait rencontrer certains blocages et résistances par les prud'hommes habitués à des échanges et relations plus authentiques, directes et informelles.

5. <https://www.slowfood.com/slowfish>

Un décalage important est observé entre la vision politique nationale ou européenne, et celle des prud'hommes au sein de leur territoire. La gestion décentralisée très localisée de la petite pêche entre en collusion avec les nécessités de coopération, de régulation, de suivi et de construction d'une vision commune globale harmonisée. Après la remise en cause de la pertinence des politiques globales dans le contexte local, se pose à l'inverse la question de l'ouverture des prud'homies à une vision à une échelle plus large que leur zone d'influence.

Un exemple remarquable de ce manque d'ouverture est le faible niveau de coopération entre les prud'homies. Si les prud'hommes peuvent se connaître et se rencontrer à l'échelle d'un département, il n'y a pas de liens ou relations entre les différentes prud'homies à l'échelle régionale ou nationale. De même, l'UCPPM a été créée pour la résolution ponctuelle d'un conflit à l'échelle européenne et l'association ne semble pas avoir eu d'action postérieure à cet engagement ponctuel – il y a 28 ans. On peut également regretter que la présence des prud'homies dans des réseaux d'acteurs de la pêche supranationaux soit uniquement le fruit d'initiatives personnelles de certains prud'hommes. Au final, la représentativité de la petite pêche française ne semble pas jouir d'une dynamique proactive de la part des prud'homies, par manque de structuration des réseaux et l'absence de compétences et ressources spécifiques pour cette représentation. Il est évident que des organisations ou syndicats professionnels dotés de moyens réels sont une nécessité. Les petits pêcheurs ne peuvent remplir un rôle de représentation par manque de temps. Cette situation a mené à un clivage entre les représentants administratifs de la petite pêche au Comité national des pêches et la réalité du métier.

CONCLUSION

Le contexte de la pêche en Méditerranée est unique et subit depuis trente ans des bouleversements importants, entre politiques européennes orientées, surexploitation des ressources et disparition de la petite pêche.

Les prud'homies, à la fois communautés de petits pêcheurs, organisations professionnelles et cadres réglementaires des activités, sont des

institutions séculaires dont la légitimité et le fonctionnement sont aujourd'hui remis en question. Les processus de prise de décision, l'étendue de leur zone de compétence ou encore leur composition monolithique dépeignent aujourd'hui l'image d'une organisation dépassée et en décalage avec les systèmes de gestion européens.

Néanmoins, les prud'homies sont garantes d'une philosophie de partage de biens communs, représentée par les « petits métiers ». Elles apparaissent comme des acteurs irremplaçables pour une gestion durable et responsable des ressources halieutiques côtières.

Cette gestion, exclusive, territoriale et en concordance avec les spécificités du contexte méditerranéen est opposée au système de gestion européen productiviste basé sur des droits de propriété et non d'usage. Pourtant, la PCP et de nombreux organes institutionnels internationaux plébiscitent dans leurs directives des systèmes innovants de cogestion locale. Cependant, les structures de régulation globales ne semblent pas s'orienter vers un renouveau des prud'homies, alors que ces institutions ancestrales ont un besoin criant d'accompagnement pour se réinventer dans le cadre d'un schéma de gouvernance durable.

Après plus de mille ans d'existence, quel avenir est réservé aux prud'homies de pêcheurs, et avec elles, à la petite pêche côtière en Méditerranée ?

BIBLIOGRAPHIE

COMITÉ NATIONAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ÉLEVAGES MARINS, AGENCE FRANÇAISE POUR LA BIODIVERSITÉ, 2017. *Contexte national et européen de l'encadrement des activités de pêche professionnelle maritime*. CPNPMEM, AFB, 67 p. Disponible sur Internet : <https://www.observatoire-portuaire.fr/telechargement/Contexte-national-et-europeen-de-l-encadrement-des-activites-de-peche-professionnelle-maritime-2017-ilovepdf-compressed.pdf>

EUROPEAN COMMISSION, 2020. *Facts and figures on the common fisheries policy*. Disponible sur Internet : <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/cda10e39-ba77-11ea-811c-01aa75ed71a1>

FAO, GENERAL FISHERIES COMMISSION FOR THE MEDITERRANEAN, 2020. *La situation des pêches en Méditerranée et en mer Noire*. FAO, GFCM, 20 p. Disponible sur Internet : <http://www.fao.org/3/cb2427fr/cb2427fr.pdf>

MABILE S., 2007. *L'institution prud'homale en Méditerranée, Analyse juridique*. Saint-Raphaël : Prud'homie de Pêche de Saint-Raphaël, 17 p. Disponible sur Internet : https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/dg-mare-prudhomie-de-peche-de-saint-raphael-analyse-juridique_fr.pdf

RAUCH D., 2014. *Les prud'homies de pêche à l'époque contemporaine (1790-1962) : la permanence d'une institution hybride en Méditerranée française*. Thèse de doctorat, en droit. Université Nice Sophia Antipolis.

TEMPIER E., CARRODANO G., CEI J.-M., GENOVÈSE D., PERRIN B., ROMAN F., MARTY H., 2017. *Valorisation économique, environnementale, sociale et culturelle de la petite pêche méditerranéenne*. 131 p.

Entretiens

FERAL F., juriste et pêcheur, entretien le 12/03/2021 à Salses-le-Château.

RANC D., premier prud'homme de La Seyne-Sur-Mer, entretien le 18/02/2021 à La Seyne-Sur-Mer.

La Foncière Terre de Liens : finance solidaire et citoyens à l'assaut de la terre



FLORINE LEGAREZ

MOTS-CLÉS : FONCIER AGRICOLE, GESTION COLLECTIVE, FINANCE SOLIDAIRE, CITOYENS, INSTALLATION

La Foncière Terre de Liens (TDL) introduit une innovation organisationnelle dans l'espace foncier agricole français puisqu'elle renouvelle les modes d'accès aux terres et rompt avec la tradition du faire-valoir direct. Elle donne la possibilité à tout citoyen d'être le nouvel acteur d'une agriculture agroécologique, nourricière et paysanne. En souscrivant une action, le citoyen permet à la Foncière d'accumuler du capital pour acheter des terres agricoles. En adhérant à la charte, le citoyen s'engage auprès des associations territoriales, participe à l'acquisition et à la gestion des fermes¹ et peut même intégrer la gouvernance de la Foncière TDL.

UN OUTIL INNOVANT AU SERVICE DU MOUVEMENT ASSOCIATIF

Foncier agricole et installation

Dans des sociétés de plus en plus urbaines, l'artificialisation des terres agricoles et la spécialisation des systèmes de production avec agrandissement des structures participent à la reconfiguration des campagnes françaises et accroît la difficulté d'accès à des terres agricoles. En conséquence, le nombre d'exploitations diminue et le prix des terres augmente². L'accès au foncier est devenu le principal obstacle pour les candidats à l'installation hors cadre familial (Pibou, 2016). L'effort

financier nécessaire pour acquérir du foncier est souvent dissuasif, parfois même impossible pour ces néo-agriculteurs dont la demande de prêt bancaire peut être rejetée (Martin, 2013). Les portes des organismes institutionnels spécialisés³ leur restent fermées, en raison du corporatisme qui domine encore le système agricole et alimentaire français (Lombard, 2020). De nouveaux dispositifs alternatifs en matière de maîtrise foncière se développent pourtant pour tenter de transformer cette situation.

Genèse du mouvement Terre de Liens

C'est l'association « réseau d'expérimentation et de liaison des initiatives en espace rural » (RELIER), créée en 1985, issue du mouvement de l'éducation populaire, qui est la pépinière de TDL. Un groupe de travail sur les questions foncières en émerge en 1998 et se forge une véritable expertise grâce à l'analyse d'expériences innovantes de gestion collective du foncier agricole au niveau européen. La nouvelle économie fraternelle (NEF), une société anonyme financière et coopérative de collecte d'épargne solidaire et d'octroi de crédits pour financer des projets d'utilité sociale et environnementale, rejoint cet élan collectif. Celui-ci aboutit à la création de l'association nationale « Terre de Liens » en 2003, qui se fonde sur l'agir projectif de faire de la terre un bien commun inaliénable. Autour de l'association

1. Les fermes de Terre de Liens englobent le foncier et les bâtiments agricoles.

2. Le prix des terres a augmenté de presque 40 % en dix ans.

3. Chambre d'agriculture, organisation professionnelle agricole (OPA), sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER), commission départementale d'orientation agricole (CDOA), etc.

se construit ensuite une communauté d'intérêts pour la réalisation de son objet social⁴. Les premières antennes régionales se créent la même année en Picardie, en Île-de-France, en Rhône-Alpes. Entre 2007 et 2013, dix-neuf associations territoriales (AT) fleurissent partout en France (Terre de Liens, 2017). Toutes poursuivent les mêmes finalités que l'association nationale : la facilitation de l'installation en allégeant le poids financier de l'acquisition et la préservation du foncier agricole à vocation alimentaire (Lombard, 2020).

Le besoin d'un outil financier pour acquérir des terres

C'est la rencontre avec la société foncière Habitat et Humanisme, qui œuvre à la construction, à l'acquisition et à la rénovation de logements sociaux, qui oriente la stratégie du mouvement associatif. La décision est prise de créer une société foncière, la Foncière TDL, dont le montage juridique se concrétise en décembre 2006. Un premier appel public à l'épargne est lancé en novembre 2008 à hauteur de 3 millions d'euros, qui permet l'achat des premières fermes. L'activité de la Foncière consiste alors à acquérir et gérer collectivement un domaine foncier de plusieurs fermes, louées à des porteurs d'un projet agricole. En complément, un fonds de dotation est créé en 2009, qui devient la Fondation TDL, reconnue d'utilité publique en 2013. Celle-ci est placée sous la tutelle des ministères de l'Agriculture et de l'Alimentation et de la Transition écologique et solidaire. D'abord conçus comme de simples outils au service du mouvement associatif, la Fondation TDL et la Foncière TDL se sont développées et professionnalisées pour devenir depuis 2014 des organes autonomes d'un point de vue budgétaire et d'envergure nationale. Aujourd'hui, le mouvement Terre de Liens se structure donc autour de trois piliers multiscalaires (Figure 1), interdépendants, qui agissent directement sur les fermes par une action commune et coordonnée (Le Mounier, 2013).

FIGURE 1. LES COMPOSANTES DU MOUVEMENT



(Source : auteure)

UN OPÉRATEUR FONCIER À L'HORIZON TEMPOREL INFINI

La finance solidaire au cœur du dispositif

La Foncière TDL est la première structure d'investissement solidaire appliquée à la gestion du foncier agricole et du bâti rural en France (Terre de Liens, 2020a). Pour construire son modèle juridique et financier, les fondateurs du mouvement TDL ont analysé de manière critique d'autres expériences alternatives de gestion collective du foncier en France, essentiellement les sociétés civiles immobilières (SCI) et les groupements fonciers agricoles (GFA). Pour dépasser les limites identifiées dans ces dispositifs, la Foncière TDL s'est dotée d'un statut de société en commandite par actions (SCA) dont la gestion est assurée par une société à responsabilité limitée (SARL) nommée « Terre de Liens Gestion », ce qui permet de séparer le pouvoir de gestion de l'apport de capital et d'éviter tout conflit d'intérêt. Ce statut permet de se voir délivrer un visa par l'Autorité des marchés financiers (AMF) pour réaliser un appel public à l'épargne à l'échelle nationale. Autre spécificité de la Foncière : elle s'engage à ne pas revendre les fermes⁵ en référence au principe d'inaliénabilité des terres, précisé dans la charte du mouvement TDL.

La Foncière obtient en 2007 l'agrément d'« entreprise solidaire d'utilité sociale » (ESUS), reconnue par l'État français, qui lui confère la

4. Il consiste à « relier entre elles, soutenir et accompagner les initiatives collectives d'acquisition et de gestion du foncier et du bâti, particulièrement en milieu rural et péri-urbain ».

5. Position de principe défendue par la Foncière TDL dans son plaidoyer, à la différence de la Fondation TDL qui a l'impossibilité juridique de revendre ses fermes.

possibilité d'accueillir des souscriptions de fonds d'épargne salariale solidaire, en plus des placements d'épargne des particuliers. Mais afin d'assurer un portage collectif et non spéculatif de son patrimoine immobilier agricole sur le long terme, tout en intégrant la nature temporaire de l'épargne, la Foncière encourage une rotation de ses actionnaires. Tous peuvent partir quand ils le souhaitent, car son fonds de réserve, qui correspond à 25 % de son capital, permet le remboursement de l'épargne des actionnaires sortants. Le capital variable de la Foncière dépasse actuellement 100 millions d'euros pour 17 316 actionnaires solidaires⁶. Pour conserver son identité « citoyenne », la Foncière a aussi choisi de limiter le poids de l'épargne des actionnaires institutionnels à 30 % de son capital. Au 31 décembre 2020, 97,9 % de ses actionnaires, portant 78 % de son capital, étaient des citoyens. Aucune redistribution de dividendes n'est par ailleurs envisagée, dans la mesure où la Foncière cherche à « dé-marchandiser » la terre. Sans avoir vocation à être un véhicule de défiscalisation, elle offre à ses actionnaires des avantages fiscaux⁷, à condition que les actions acquises soient conservées pendant cinq ans. En 2007, la Foncière obtient également l'attribution du label Finansol agréé par l'AMF, renouvelé chaque année, qui permet au grand public de distinguer ces financements transparents, éthiques et solidaires d'autres produits d'épargne classique. L'opportunité d'agir dans le « concret » (Grisot, 2021) en investissant dans les fermes fait de la Foncière une destination d'épargne attractive.

Une société foncière au pays des SAFER

La Foncière TDL se distingue d'autres opérateurs fonciers par son modèle organisationnel et financier innovant. En tant que nouveau propriétaire foncier, elle achète des fermes grâce à un capital social et solidaire. En sortant le foncier agricole des marchés financiers, elle semble priver les SAFER⁸ de leur droit de préemption et tenir le foncier agricole hors de portée du modèle de

gestion dominant (Baysse-Lainé, 2018; Lombard 2020). Pour autant, la Foncière n'entend pas se substituer à cet opérateur historique, mais propose une approche complémentaire et partenariale, formalisée par une convention-cadre en 2010⁹. Cette convention vient notamment sceller le rôle de la Foncière comme acheteur final signant la promesse de vente (Lacaze, 2021). Les SAFER apportent donc leurs outils, leur réseau et leur expertise aux projets de Terre de Liens, avec par exemple l'estimation du prix des biens fonciers réalisée par le conseiller SAFER ou les acquisitions conjointes avec des collectivités locales. Si la coopération entre les deux organismes n'est pas systématique et a du mal à sortir de la « *relation dossier par dossier* », elle apporte une solution supplémentaire pour « *lever les freins de l'accès au foncier* » (Lacaze, 2021 ; Martin, 2013).

Par ailleurs, puisqu'elles sont principalement financées par leurs activités commerciales, les SAFER n'ont pas toujours les moyens de mener sur leurs fonds propres une politique volontariste pour l'installation au-delà de la procédure de vente et n'ont pas vocation à porter durablement les terres agricoles en qualité de propriétaires, contrairement à la Foncière (Martin, 2013). De plus, si les conventions d'occupation conclues par les SAFER peuvent contenir des clauses environnementales, elles n'équivalent pas le bail rural environnemental (BRE) que la Foncière met en place de manière systématique avec ses porteurs de projet. En effet, la loi d'orientation agricole de 2010 est venue élargir la liste des personnes pouvant contractualiser le BRE aux entreprises sociales et solidaires et donc à la Foncière TDL. Les quinze clauses¹⁰ qui peuvent être introduites dans ce bail portent sur des pratiques culturales dites exemplaires dont le non-respect peut conduire à sa résiliation (Baysse-Lainé, 2018 ; Lombard, 2020). Enfin, les relations entre les SAFER régionales et les associations territoriales TDL varient d'une région à l'autre et peuvent se traduire par des conventions de partenariat locales, comme celle du 19 octobre 2018 entre la SAFER Occitanie et l'AT Terre de Liens Occitanie.

6. Chiffre au 31 décembre 2020.

7. Avantage Madelin impôt revenu (IR) et avantage TEPA impôt sur la fortune (ISF).

8. Pour rappel, les SAFER sont des opérateurs fonciers ruraux privés à but non lucratif, placés sous le contrôle de l'État et s'établissant à l'échelle régionale.

9. Signée entre la Fédération nationale TDL et la Fédération nationale des SAFER (FnSAFER).

10. Parmi lesquelles le non-retournement des prairies, la limitation ou l'interdiction des produits phytosanitaires, la couverture végétale du sol, l'agroforesterie, etc.

UNE GOUVERNANCE COLLECTIVE ET CITOYENNE DU FONCIER AGRICOLE

La structuration complexe de la gouvernance de la Foncière TDL

Afin de mieux saisir les logiques du portage collectif et citoyen que permet la Foncière TDL, il s'avère nécessaire d'en analyser la structure de gouvernance. Les actionnaires détiennent l'intégralité du capital social de la Foncière, qui lui permet d'acheter les fermes. Ces actionnaires, en majorité des citoyens provenant de divers horizons, ne peuvent prendre part à la gestion du capital et du domaine foncier mais élisent des délégués lors d'assemblées générales annuelles, qui siègent au sein du conseil de surveillance. Statutairement, ce conseil est renouvelé tous les six ans dans sa totalité et peut contenir jusqu'à douze délégués.

Une représentante de la Caisse des dépôts et consignations, devenue actionnaire, intervient également au sein du conseil de surveillance. En charge du contrôle de la SARL « Terre de Liens Gestion », ce conseil présente annuellement aux actionnaires un rapport qui signale les éventuelles irrégularités, les inexactitudes des relevés de compte et livre son appréciation sur la gestion. Toutefois, toute décision prise par ce conseil ne peut être validée sans l'approbation de la SARL.

La direction et l'administration de la Foncière TDL sont assurées par la SARL « Terre de Liens Gestion », en qualité de gérante. La répartition du pouvoir de décision entre les associés de la SARL correspond à leur apport financier au capital de celle-ci (Figure 2). Elle est investie de pouvoirs étendus pour accomplir toutes les opérations de gestion, sous la surveillance du conseil de surveillance et dans les limites de son objet social. Les associés se réunissent une dizaine de fois par an, participent aux discussions avec le réseau associatif et entretiennent des échanges réguliers avec la direction de la Foncière TDL et son équipe salariée. Ses missions comprennent l'acquisition et la réhabilitation des fermes, la résiliation d'un contrat de fermage, la décision d'emprunt, etc. Toutes ses décisions d'investissement doivent être soumises à l'avis consultatif d'un comité d'engagement et donnent lieu à l'établissement d'un procès-verbal.

Le comité d'engagement agit donc comme un dispositif d'information sur la décision finale de

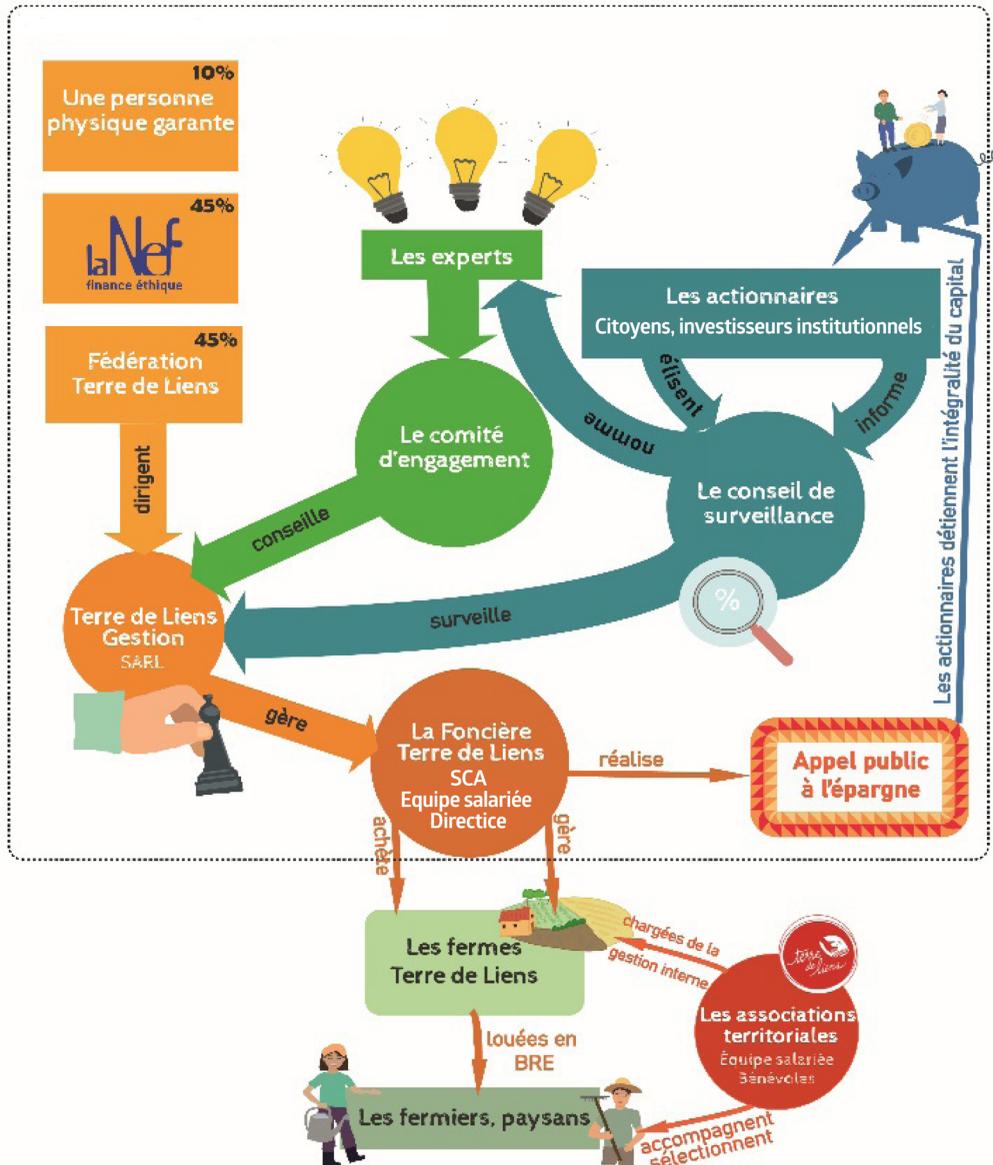
gestion, partagé avec la Fondation TDL. C'est un collectif d'experts désignés par le conseil de surveillance, sur proposition de la SARL « Terre de Liens Gestion ». Il est actuellement composé de cinq membres qualifiés, issus du réseau associatif, dont le mandat est renouvelé chaque année. Les membres, reconnus pour leurs « *compétences avérées* », sont les garants de la qualité et de la faisabilité de la maîtrise foncière par la SCA « La Foncière Terre de Liens » (Grisot, 2021 ; Lombard, 2020). De par sa gouvernance bureaucratique, la Foncière s'expose à un risque d'isomorphisme institutionnel qui l'oblige à se réinventer et s'enrichir continuellement, au travers de l'engagement des bénévoles notamment. L'ensemble des membres des instances qui constituent la gouvernance de la Foncière TDL occupe des fonctions à titre bénévole. Cet engagement citoyen permet de bâtir un espace collaboratif et de construire des propositions collectives « *vectrices d'une parole organisée et représentative* » (Terre de Liens, 2018).

L'implication citoyenne bipolarisée

Le mouvement TDL propose à des citoyens de se mobiliser et d'agir concrètement pour créer les conditions d'une meilleure accessibilité à la terre. La Foncière TDL permet d'abord un portage collectif et citoyen du foncier agricole, en impliquant ses actionnaires et en faisant de l'épargne solidaire un levier d'action au moment de l'acquisition et lors du suivi de la gestion locale et patrimoniale des fermes. Ensuite, l'échelle macroéconomique à laquelle opère la Foncière et sa centralisation administrative la rendent physiquement éloignée des fermes, qui sont dispersées spatialement. Par conséquent, ce sont très souvent les bénévoles locaux qui sont au contact direct des fermiers et qui la représentent sur le terrain. Ces bénévoles sont obligatoirement des « *adhérents statutaires*¹¹ » qui ont ensuite choisi de s'impliquer au sein de leur AT. Parmi les 7 790 adhérents nationaux, seuls 1 100 étaient bénévoles en juillet 2020 (Terre de Liens, 2020b). Mais « *une fois la porte de Terre de Liens franchie, les évolutions sont rapides et les tâches assumées se multiplient et se diversifient rapidement* » (Terre de Liens, 2018). Plusieurs statuts bénévoles ont été développés pour une meilleure continuité

11. 16,9 % des bénévoles interrogés ont d'abord été actionnaires ou donateurs (Terre de Liens, 2018).

FIGURE 2. LA GOUVERNANCE DE LA FONCIÈRE TDL



(Source : auteure, à partir du schéma de gouvernance de Terre de Liens, 2020a)

organisationnelle, comme celui de « référent ferme » en 2016. Enfin, certains bénévoles peuvent être nommés ou élus au sein des instances de gouvernance de la Foncière TDL si leurs compétences et expériences sont reconnues.

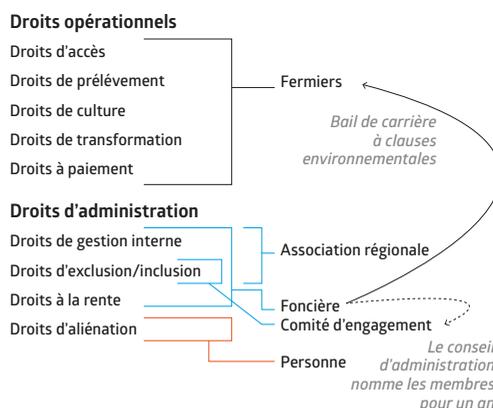
Partant du principe que l'agriculture est l'affaire de tous, le mouvement TDL organise donc une participation citoyenne effective en faisant intervenir les bénévoles au sein des arènes décisionnelles de l'aménagement du territoire, en faisant d'eux des interlocuteurs légitimes d'acteurs dont ils étaient auparavant tenus à l'écart¹². Ils acquièrent une « expertise citoyenne » sur la question du foncier agricole grâce à leur participation sur le terrain et aux formations additionnelles (Terre de Liens, 2018 ; Lacaze, 2021). Outre l'apparente démocratisation de la gestion foncière, ce dispositif participatif permet d'améliorer la qualité des outils techniques et organisationnels au sein du mouvement en développement des « expérimentations pratiques » (Lombard, 2020). Par exemple, le diagnostic participatif « Humus » qui évalue l'état des sols a été pensé pour évaluer les effets de l'action des paysans sur les ressources naturelles. D'abord déployé à titre expérimental sur les fermes, son contenu a été précisé grâce aux apports des bénévoles afin de proposer une notice renseignant les modalités pratiques pour le réaliser. Ce bénévolat de compétences participe donc à la formation d'un « réseau sociotechnique citoyen » (Lombard, 2020). Toutefois, cette représentativité citoyenne est à pondérer : les citoyens qui s'engagent sont généralement déjà en lien avec le monde agricole ou disposent d'un capital culturel et du temps suffisants pour s'approprier cette technicité.

La terre, un bien commun ?

Le mouvement TDL vise à faire de la terre un bien commun¹³ : dans la mesure où tout citoyen peut s'investir pour la préserver, il s'agit d'une responsabilité collective. En souscrivant une action auprès de la Foncière, les actionnaires deviennent détenteurs d'une partie de son capital financier. Pour autant, ce titre n'ouvre pas à

une co-propriété des fermes. En effet, d'après Adrien Baysse-Lainé, « la propriété n'est pas partagée, c'est plutôt la gestion qui est partagée » (Baysse-Lainé, 2021). En cela, la Foncière participe au renouveau de la propriété en questionnant la relation dualiste « propriétaire – fermier », en mobilisant des fonds privés pour l'acquisition et en construisant une gestion collective et citoyenne du foncier agricole (Figure 3).

FIGURE 3. LA RÉPARTITION DES FAISCEAUX DE DROITS DU MODE DE GESTION DE TERRE DE LIENS



(Source : d'après Baysse-Lainé, 2018 ; 2018)

La Foncière, en qualité de propriétaire, détient l'ensemble des droits d'administration, contrôle l'accès au foncier, l'utilisation qui en est faite et la transmission des droits d'usage entre les porteurs de projet. Les AT et leurs bénévoles instruisent les dossiers de candidature, en sélectionnant les porteurs de projet et en accompagnant les fermes quotidiennement. Le comité d'engagement, en conseillant sur les choix d'acquisition ou de contractualisation, exerce également des droits d'inclusion et d'exclusion. Par ailleurs, le fermier, en tant qu'utilisateur, n'est que peu intégré aux processus décisionnels et administratifs de la gestion foncière. Ses droits se limitent aux aspects techniques, culturels et commerciaux relatifs à l'activité développée sur la ferme (Baysse-Lainé, 2018 ; Lombard, 2020).

12. Par exemple, les collectivités territoriales, les SAFER, les paysans, etc.

13. En économie, un bien commun se caractérise par sa rivalité forte et sa faible excluabilité.

UN MODÈLE ORGANISATIONNEL ET ÉCONOMIQUE FRAGILE

L'avantage fiscal des actionnaires en péril

La Commission européenne a considéré comme contraire aux critères du droit communautaire la réduction fiscale « Madelin IR » que proposait notamment TDL. Son application a donc été restreinte par la loi de finances de 2020, excluant la Foncière TDL et supprimant l'éligibilité de ses actionnaires. À force de plaider, le Sénat a depuis adopté un amendement de l'article 157 de cette loi, afin d'inclure les foncières immobilières à vocation agricole et environnementale telles que la Foncière TDL, dont l'équilibre économique était menacé à court terme. Le maintien du dispositif fiscal s'articule ici avec la reconnaissance d'un service d'intérêt économique général (SIEG)¹⁴, permettant à la Foncière TDL de ne plus être en infraction et de reprendre sa collecte d'épargne solidaire (Lavocat, 2020 ; Grisot, 2021).

Un besoin structurant de bénévoles

Du fait d'un léger déséquilibre entre le capital financier de la Foncière TDL et son budget de fonctionnement tiré des fermages et du placement financier à faible plus-value de l'épargne, son modèle économique demeure fragile. Ses ressources financières limitées l'empêchent de développer sa masse salariale. L'équipe salariée assure pourtant un travail indispensable de coordination des bénévoles et de définition de leur implication. Ce manque de moyens financiers est également ressenti par les bénévoles, lorsqu'il leur est demandé, par exemple, d'avancer leurs frais de déplacement au sein du territoire. Ainsi, le mouvement TDL se caractérise par un besoin structurel de bénévoles pour pouvoir mener à bien ses missions (Terre de Liens, 2018 ; Grisot 2021). « *Le gros chantier de l'année 2020, c'était le mandat SIEG. 2021 ça va être comment s'organisent les équipes salariées en relation avec les AT pour être en mesure d'absorber la croissance* » (Grisot, 2021).

14. Qui pour la Foncière TDL s'appuie sur la conclusion des baux ruraux avec des publics fragiles, l'inclusion obligatoire de clauses environnementales dans ces baux et l'engagement à ne pas céder ses biens pendant une durée minimale de vingt ans.

Un patrimoine « en chantier »

Les premières années d'existence de la Foncière TDL ont été marquées par un rythme d'acquisition élevé alors que ses outils de gestion patrimoniale n'étaient pas encore aboutis. Dépassée par les besoins de rénovation de ses premiers achats, la Foncière a décidé en 2014 de limiter les acquisitions de fermes avec du bâti nécessitant des travaux, afin que les fermes déjà acquises soient rénovées en priorité. Poussée par de nombreuses injonctions¹⁵ à maintenir en valeur son patrimoine immobilier, la Foncière a donc développé un panel d'outils (autodiagnostic du bâti, compte d'exploitation prévisionnel du bien, guide technique de l'habitat paysan, etc.). Pour maîtriser les charges de gestion, la Foncière privilégie des acquisitions de fermes aux valeurs agronomiques et végétales élevées et recherche des subventions spécifiques, par exemple le mandat de maîtrise d'ouvrage d'insertion (MOI) de l'Agence nationale de l'habitat (Anah), qu'elle commence à déployer sur ses fermes.

CONCLUSION

Alors que la Foncière TDL est maintenant propriétaire de deux cent vingt fermes, soit une surface totale de 6 054 hectares, deux cents fermes continuent de disparaître chaque semaine en France. À elle seule, la Foncière ne suffira pas à enrayer la disparition des terres agricoles : « *On reste sur un impact territorial de l'ordre du symbolique, pour montrer que c'est possible de faire autrement* » (Baysse-Lainé, 2021). Mais ses fermes viennent progressivement innover le territoire, renouant avec une « *territorialité réticulaire du commun* » (Lombard, 2021). En parallèle, les associations territoriales continuent de développer des partenariats avec des collectivités locales, accompagnent des groupements fonciers et se mobilisent pour développer des espaces-tests agricoles. En élargissant leurs champs d'action, la Foncière et le mouvement TDL entendent bien servir d'exemples en termes de gouvernance et de maîtrise foncière : « *Elles sont en train d'éclorre, les autres foncières [agricoles]* » (Grisot, 2021). L'AT Terre de Liens Pays de la Loire a par exemple créé sa propre foncière,

15. Contrôles par l'AMF, responsabilité juridique quant aux risques sur les fermes liés au bâti, surveillance du conseil de surveillance.

« Passeurs de terres », sous le statut de société coopérative d'intérêt collectif (Scic) en 2018. Portée par la confédération paysanne du Pays basque et d'autres structures locales, une autre foncière, « Lurzaindia », a été créée en 2013, également en SCA, pour remplacer un ancien GFA. Même la MAIF Transition travaille actuellement au montage juridique de la sienne, comme société par actions simplifiées (SAS), dont le statut est plus souple que celui de la Foncière TDL.

BIBLIOGRAPHIE

BAYSSE-LAINÉ A., 2018. *Terres nourricières ? La gestion de l'accès au foncier agricole en France face aux demandes de relocalisation alimentaire : enquêtes dans l'Amiénois, le Lyonnais et le sud-est de l'Aveyron*. Thèse de doctorat, géographie. Université de Lyon, 508 p.

LAVOCAT L., 2020. La survie de Terre de liens entre les mains du gouvernement. *Reporterre*. Disponible sur Internet : <https://reporterre.net/La-survie-de-Terre-de-liens-entre-les-mains-du-gouvernement> [consulté le 14/02/2021]

LE MOUNIER J., 2013. Terre de Liens : histoire de convergence. *Pour*, 220(4), 289-296.

LOMBARD P., 2020. *De la société civile au mouvement social – géographie d'une redistribution des cadres institutionnels de gouvernance des communs. Le cas du Mouvement Terre de Liens*. Thèse de doctorat, études rurales. Université Toulouse II – Jean Jaurès, 709 p.

MARTIN T., 2013. Terre de Liens et SAFER, ensemble pour l'installation. *Pour*, 220(4), 193-198.

PIBOU E., 2016. *Paysans de passage : les fermiers du mouvement Terre de Liens en France*. Thèse de doctorat, sociologie. Université Toulouse le Mirail - Toulouse II, 489 p.

TERRE DE LIENS, 2017. *Accompagner l'accès à la terre*. Arpenter N°2, Mission Utilité sociale et environnementale, 48 p.

TERRE DE LIENS, 2018. *Être bénévole pour préserver la terre agricole*. Arpenter N°3, Mission Utilité sociale et environnementale, 48 p.

TERRE DE LIENS, 2020a. *La Foncière*, Rubrique « Pour aller plus loin / Fonctionnement et forme juridique ». Disponible sur Internet : <https://terredeliens.org/la-fonciere.html>

TERRE DE LIENS, 2020b. *Chiffres clefs*. Disponible sur Internet : <https://terredeliens.org/-les-chiffres-clefs-.html>

Entretiens

BAYSSE-LAINÉ A., chargé de recherche CNRS au Laboratoire Pacte, entretien téléphonique le 29/01/2021.

GRISOT C., bénévole, Foncière TDL (SARL TDL-Gestion), entretien téléphonique le 24/02/2021.

LACAZE G., chargée de mission d'accompagnement à l'installation, TDL Midi-Pyrénées, entretien téléphonique le 19/02/2021.

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

CAVALIER J.-B., animateur et coordinateur national, RENETA, entretien téléphonique le 18/02/2021.

LOMBARD P., associé au LISST-Dynamiques Rurales, entretiens téléphoniques les 11 et 22 février 2021.

En savoir plus

TERRE DE LIENS, 2020. *Rapport annuel de la Foncière 2020*. Disponible sur Internet : <https://terredeliens.org/rapport-annuel-fonciere-2020.html>

Territoires de commerce équitable : développer le commerce équitable via une nouvelle forme de gouvernance



ALIZÉE THOUEILLE

MOTS-CLÉS : COMMERCE ÉQUITABLE, LABEL, POLITIQUES PUBLIQUES

Le commerce équitable (CE) vise une organisation des échanges du producteur jusqu'au consommateur. Il permet un rééquilibrage entre les pays développés et les pays en développement. Il a pour objectifs de permettre une meilleure rémunération des producteurs, ainsi qu'une meilleure qualité de vie (Bercy Infos, 2018). Il allie des engagements économiques, sociaux et environnementaux. En France, « Commerce Équitable France » (CEF) est le collectif de concertation et de représentation des acteurs français du commerce équitable. Il regroupe différents acteurs comme des entreprises, des réseaux de distribution, des associations de consommateurs et mouvements citoyens, des organisations de solidarité internationales, des acteurs de la recherche ainsi que des labels pouvant être portés par différentes organisations.

LE COMMERCE ÉQUITABLE EN FRANCE

Les grands objectifs du commerce équitable

C'est en 2001 lors du consensus de FINE¹ qu'une première définition du CE voit le jour. Celle-ci reprend six objectifs :

→ améliorer les conditions de vie et le bien-être des producteurs ;

- promouvoir les opportunités de développement économique pour les producteurs désavantagés ;
- sensibiliser les consommateurs sur les impacts négatifs du commerce international sur les producteurs ;
- mettre en place un exemple de partenariat commercial basé sur le dialogue, la transparence et le respect ;
- améliorer les règles et les pratiques du commerce international conventionnel ;
- défendre les droits humains en soutenant la justice sociale, des pratiques soucieuses de l'environnement et la sécurité économique.

Les filières intégrée et labellisée du commerce équitable

En France, on peut trouver des produits issus du CE de différentes manières. La filière dite « intégrée » est un circuit alternatif, indépendant du commerce conventionnel. Artisans du Monde en est l'un des acteurs principaux. Aucun label ou cahier des charges n'est mis en place, seuls des chartes et un autoengagement sont appliqués. Utilisant une centrale d'achat, ces acteurs sont en contact avec les organisations de producteurs et accompagnent leur développement.

D'un autre côté, la filière dite « labellisée » a été créée par Max Havelaar. Celle-ci se base sur trois principes : les organisations de producteurs sont exposés à une fixation du prix, disposent d'une prime de développement et doivent respecter certains critères. Ces critères permettront la

1. Réseau composé de Fairtrade Labelling Organizations (aujourd'hui Fairtrade International), International Federation for Alternative Trade (aujourd'hui World Fair Trade Organization), Network of European Worldshops et European Fair Trade Association.

certification des produits. D'autres labels (comme *fair for life*) ont vu le jour depuis la création de cette filière.

Les labels de commerce équitable

Les labels permettent de garantir le respect des engagements du CE et de les valoriser. Un label fait référence à des standards spécifiques, garantit la réalisation de contrôles, est ouvert à différents types d'acteurs et est reconnu par les consommateurs grâce à un logo particulier (Figure 1).

FIGURE 1. LES DIFFÉRENTS LABELS DE COMMERCE ÉQUITABLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS



(Source : Territoires de commerce équitable)

Les labels de CE s'appliquent principalement à des chaînes d'approvisionnement de produits mais peuvent aussi s'appliquer à des organisations (Commerce Équitable France, 2019).

La normalisation du commerce équitable

Le CE est défini dans l'article 94 de la loi française du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire (ESS). Le décret 2015-1157 du 17 septembre 2015 relatif au commerce équitable fournit des données sur le type de travailleurs auquel le CE est destiné (article 1) et sur les prix rémunérateurs (article 2). Enfin, la loi PACTE² de 2019 (article 173) règlemente l'allégation « équitable ». Les produits étiquetés avec cette allégation doivent respecter les critères du CE. Cette démarche permet d'éviter une utilisation abusive de ce terme (Héraud, 2019). L'achat de produits issus du CE est aussi mentionné dans l'article 24 de la loi Egalim : « Les personnes morales de droit

public³ mentionnées au premier alinéa du I du présent article développent par ailleurs l'acquisition de produits issus du commerce équitable tel que défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ainsi que l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux définis à l'article L. 111-2-2 du présent code. » La loi cadre et incite à développer l'achat de produits issus du CE.

Le commerce équitable, un sujet d'actualité

Aujourd'hui, des projets supplémentaires sur le CE sont encore à l'étude. Après la convention citoyenne pour le climat, le projet de loi « climat et résilience » est en cours d'étude et sera voté en septembre 2021. Son article 66 complète la définition du CE en y intégrant des objectifs d'investissement dans l'agroécologie et la protection de la biodiversité. Il rendrait aussi obligatoire le recours à un label pour les entreprises se réclamant du CE (Commerce Équitable France, 2021). Le ministère de la Transition écologique considère que le CE est un levier pour le développement d'une consommation et d'une production plus durables. Il porte des actions de sensibilisation du public mais aussi aide le développement de la demande par les achats publics et privés. En outre, le ministère participe au jury qui récompense chaque année les collectivités engagées dans la promotion du commerce équitable par le label « Territoires de commerce équitable » (TDCE), dont le logo se trouve sur la Figure 2 (Ministère de la Transition écologique, 2019).

FIGURE 2. LOGO DU LABEL « TERRITOIRES DE COMMERCE ÉQUITABLE ».



(Source : Territoires de commerce équitable)

2. Plan d'action pour la croissance et la transformation des entreprises.

3. Personnes morales de droit public ayant la charge des repas servis dans les restaurants collectifs.

LE LABEL « TERRITOIRES DE COMMERCE ÉQUITABLE »

Genèse du label

Le label « Territoires de commerce équitable » est orienté vers la labellisation de collectivités et non de produits. Il a été créé en 2000 en Angleterre dans la ville de Garstand. À l'international, il est nommé « *Fair Trade Town* » et s'étend dans trente-six pays (Belgique, Espagne, Inde, Cameroun, etc.). Dans chacun de ces pays, sa mise en œuvre et sa dynamique sont différentes. En France, il a été créé en 2009 et se déploie aujourd'hui dans trente-trois collectivités. Lors des « Rencontres nationales des Territoires de commerce équitable », les collectivités ont l'occasion de présenter les différentes actions qu'elles ont mises en place. En 2020, différentes collectivités se sont exprimées, comme les villes de Nantes, Paris ou encore Saverne. Des territoires plus grands sont labellisés, comme la région Occitanie.

Les quatre associations à l'origine de la campagne sont : Artisans du Monde, Commerce Équitable France, FAIR[E] un monde équitable et FAIRTRADE Max Havelaar France :

- Artisans du Monde, organisation précédemment évoquée dans la filière dite « intégrée », représente un réseau de distribution associatif et militant qui permet l'achat de produits alimentaires et artisanaux issus à 100 % du commerce équitable. Ce réseau permet aussi de s'informer, de s'éduquer et de soutenir les campagnes en faveur du CE.
- Commerce Équitable France réunit une trentaine d'organisations françaises du secteur. L'association promeut et défend le commerce équitable en France et à l'international.
- FAIR(E) un monde équitable met en place un mouvement citoyen national, incubateur d'initiatives citoyennes et faveur du CE et pour une consommation juste et durable. L'association rassemble vingt-deux associations locales et des adhérents individuels. Grâce à ce réseau, l'association sensibilise les consommateurs, les décideurs politiques, les acteurs économiques et la société civile.
- FAIRTRADE Max Havelaar France est une association à but non lucratif qui met en place à travers son label des conditions commerciales plus justes afin de donner aux agriculteurs des pays en développement les moyens de lutter

par eux-mêmes contre la pauvreté et d'améliorer les conditions de vie de leurs communautés. En plus de ces actions, elle souhaite sensibiliser l'opinion publique et développer l'engagement des acteurs économiques et institutionnels.

Objectifs visés par le label

Le but du label est de fournir un cadre pour les collectivités afin de permettre plus d'équité dans les relations économiques internationales. Il a aussi comme vocation de stimuler et accompagner le changement en valorisant les démarches, mutualisant les pratiques et diffusant des innovations. Les collectivités visent cinq objectifs énoncés par le label :

- mettre en place un comité de pilotage multi-acteurs, lieu d'échanges pour bâtir le plan d'action de la campagne ;
- voter une délibération⁴ et acheter des produits issus du commerce équitable ;
- promouvoir des actions de sensibilisation et d'éducation et communiquer sur les réalisations ;
- contribuer à développer l'offre de produits équitables et soutenir les filières de production ;
- inviter les principales entreprises et organisations du territoire à s'approvisionner en produits du commerce équitable.

Ces objectifs, pouvant être assimilés à une feuille de route, permettent aux collectivités d'orienter leurs actions et de faciliter leur mise en place. Les collectivités labellisées ont pour volonté de créer une nouvelle dynamique en faveur du CE à l'échelle de leur territoire, dans une logique de consommation responsable. Cette démarche est alors complémentaire d'autres approches comme celle des circuits courts et de l'agriculture biologique. Comme le précise Aurélie Carimentrand, chercheuse spécialiste du CE, « *il y a un potentiel avec ce label, peut-être en association avec d'autres mouvements de transition écologique* » (Carimentrand, 2021). Ce label incite donc au développement d'achats publics responsables tout en favorisant la sensibilisation des citoyens et acteurs des territoires.

4. Cela correspond à une confrontation de points de vue en conseil municipal qui permet l'adoption d'une décision réfléchie.

Les collectivités qui se lancent dans la démarche : organisation et gouvernance

Pour devenir un Territoire de commerce équitable, différentes étapes sont à suivre. La collectivité doit tout d'abord réunir ses partenaires pour construire un comité de pilotage multi-acteurs. Cet outil permet de soutenir la dynamique engagée dans le territoire. Il peut prendre différentes formes en fonction de la taille de la collectivité et de la gouvernance adoptée. Il peut être composé d'agents de la collectivité, d'élus, d'organisations du commerce équitable, de l'ESS ou de l'éducation, d'entreprises, d'établissements scolaires, etc. Le comité de pilotage est un outil d'animation et de promotion du CE, permettant de communiquer avec les responsables du label et de capitaliser l'information. Pour le mettre en place, il est nécessaire d'identifier l'ensemble des acteurs du CE présents sur le territoire ainsi que d'autres acteurs pouvant être intéressés. Par exemple, le comité de pilotage de la région Occitanie comprend différents acteurs : un chercheur, un membre d'Artisans du Monde, un membre de FAIR[E] un monde équitable, un membre de la direction des achats de la Région, des élus, ainsi que le cofondateur de l'entreprise coopérative Éthiquable (Verdelhan, 2021). Des acteurs du territoire fortement investis dans le CE peuvent être à l'origine de la démarche. Dans la région Grand Est, c'est l'entreprise Les Jardins de Gaïa, impliquée dans CEF, qui a lancé le mouvement. Comme le précise sa directrice générale, « *on a eu à cœur de travailler avec les interlocuteurs au niveau de notre commune, c'est-à-dire la mairie, pour voir dans quelle mesure on pourrait passer la collectivité en TDCE* » ; « *on m'avait conviée à un conseil municipal, durant lequel j'avais présenté la campagne TDCE, avec les exigences du cahier des charges, les exemples d'actions qu'on pouvait mener dans le village. À l'unanimité, le conseil avait voté en faveur* » (Maury, 2021).

Quand le comité est mis en place, une communication de son engagement doit être transmise aux instances du label. Ensuite, le comité de pilotage doit se réunir pour bâtir un plan d'action permettant d'atteindre les cinq objectifs du label évoqués précédemment. Ce plan d'action est co-construit entre les acteurs pour mettre en place « *une démarche qui leur est propre* » (Maury, 2021).

La collectivité devra donc voter une délibération au moment de sa candidature au label ou l'avoir

programmée dans son agenda lors d'une assemblée ou d'un conseil municipal à venir. Cette délibération marque la prise en compte du CE dans les politiques publiques portées par la collectivité et par les achats publics. Des exemples d'actions sont exposés plus loin dans cette synthèse. Selon Laurent Martinez, chef de projet TDCE, les politiques peuvent s'orienter vers la mise en place d'outils de cadrage importants (comme des chartes d'achats) car votés lors des délibérations, ils engagent politiquement la collectivité et les agents (Commerce Équitable France, 2020a).

Une fois la candidature déposée, un jury national examine le dossier (liste des membres du comité de pilotage, plan d'action et copie de la délibération) et délivre aux collectivités ayant atteint ou en passe d'atteindre les objectifs le label TDCE pour trois ans. Finalement, le territoire met en œuvre son plan d'action, l'ajuste et l'évalue chaque année en comité de pilotage. Ces évaluations annuelles sont communiquées à l'équipe nationale du label à l'échéance des trois ans (Territoires de commerce équitable, 2018).

ORIENTER LES ACHATS PUBLICS

Un appui pour aider à l'organisation des achats publics

Les représentants du label sont disponibles pour aider les collectivités dans la mise en place de leur plan d'action. Différentes ressources sont disponibles, comme le *Guide du label Territoires de commerce équitable*. Engagez votre collectivité⁵. Celui-ci permet l'accompagnement des collectivités dans leur démarche de mise en œuvre du label. On y retrouve un mémo orienté sur les achats publics. En effet, ceux-ci sont un des leviers principaux à mettre en œuvre et à disposition des collectivités pour promouvoir le CE.

Comme expliqué précédemment, l'article 94 de la loi sur l'ESS permet aux acheteurs publics d'indiquer des critères de CE dans leurs démarches. Pour ce faire, l'acheteur doit respecter plusieurs étapes afin de permettre un bon déroulement du marché :

- étape 1 : définir le besoin et la place du CE ;
- étape 2 : préciser l'objet du marché en

5. https://www.territoires-ce.fr/wp-content/uploads/2014/09/GuideTDCE2018_version_interactive-1-ilovepdf-compressed-1.pdf

mentionnant l'approche de développement durable et l'engagement en faveur du CE à prendre en compte ;

→ étape 3 : mentionner le caractère équitable des produits lors de la publication du marché.

Le CE peut être inséré dans les conditions d'exécution du marché. Pour cela, l'acheteur doit annoncer dans toutes les pièces une condition d'exécution relative au CE. L'acheteur doit donc préciser les caractéristiques des produits issus du CE en faisant référence soit à un label de CE en mentionnant la notion d'équivalence (c'est-à-dire l'explication de la conformité avec les règles du CE), soit aux principes du CE définis dans l'article 94 de la loi sur l'ESS et le décret d'application, tout en mentionnant la notion d'équivalence. Le CE peut être inséré comme critère de choix de l'offre. Dans la restauration collective, l'acheteur peut le mettre en lien avec le développement durable. Ce critère sera évalué entre autres par le nombre de produits équitables proposés par le fournisseur (Plateforme pour le commerce équitable, 2016).

Au niveau des produits alimentaires, on retrouve différentes possibilités d'opérations (Plateforme pour le commerce équitable, 2016) :

- par la restauration collective : gestion autogérée⁶ ou concédée⁷ des marchés (achat de riz, quinoa, fruits exotiques, etc.) ;
- par la distribution automatique : gestion intégrée à l'offre des entreprises de distribution automatique (café, thé, etc.) ;
- par les réceptions et organisations événementielles : commandes spécifiques, choix de traiteurs éthiques (boissons, jus de fruits, biscuits, fruits secs, etc.).

Actions mises en œuvre

La ville de Nantes a été labellisée TDCE de 2009 à 2018. Aujourd'hui, les acteurs ayant mis en place ce label souhaitent l'étendre à l'échelle de Nantes Métropole. Les collectivités avec un montant annuel des marchés supérieur à 100 millions d'euros hors taxe par an doivent mettre en place

un schéma de promotion des achats responsables (SPAR). Nantes Métropole en a adopté un en mars 2017 (Commerce Équitable France, 2020a) et mentionne le commerce équitable comme un « nouveau modèle économique » à encourager par le levier de la commande publique. Ce schéma permet de structurer les démarches d'achat public équitable et pousse à introduire des exigences de label dans les achats publics (Territoires de commerce équitable, 2018).

D'autres actions peuvent être mises en place, comme l'intégration du CE dans l'agenda 21^e des collectivités, dans leur charte de développement durable, dans la charte d'achats responsables ou encore dans les projets alimentaires territoriaux (PAT). Ces outils de cadrage, votés en délibération, engagent donc politiquement les collectivités et garantissent ainsi la mise en place des actions.

ZOOM SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE ET SES ACTIONS POSSIBLES

La restauration collective est un atout pour augmenter la part de CE dans les achats. Par exemple, la ville de Montpellier, non labellisée TDCE, réalise déjà un grand nombre d'actions pour favoriser l'agriculture biologique, le local et le CE. Selon Luc Lignon, directeur de la politique alimentaire de Montpellier, celle-ci met déjà en place un grand nombre d'actions et pourrait se porter candidate pour l'obtention de ce label (Lignon, 2021).

Un environnement propice à la mise en place du commerce équitable

Pour favoriser une bonne mise en place du label, la cantine doit adopter une démarche globale de restauration durable : consommation de légumes de saison, limitation du gaspillage, adaptation de la taille des portions, etc., c'est-à-dire toute action possible qui permette de diminuer les coûts unitaires des repas tout en améliorant la qualité des produits. Si une démarche globale n'est pas mise en place, le coût des repas augmentera fortement, ce qui ne motivera pas les agents de la collectivité à engager des actions en faveur du CE.

6. Des équipes internes à l'établissement préparent les repas.

7. La collectivité confie à une société de restauration collective la préparation et le service des repas selon un cahier des charges très précis. Cette dernière est donc un prestataire de services.

8. Projet territorial de développement durable qui prend la forme d'un programme d'actions.

Organiser son *sourcing*⁹

Les acteurs de la restauration collective doivent cibler le besoin, les produits disponibles pour les menus tout en étudiant l'accompagnement nécessaire et les ressources disponibles dans la cantine pour entreprendre la démarche. Premièrement, il est nécessaire de cibler les produits disponibles, d'étudier les filières considérées, de vérifier les labels envisageables et de se demander si le marché est adapté. Le *sourcing* est encadré par la loi et permet d'être adapté en fonction des besoins. Comme expliqué précédemment, l'acheteur peut exiger un label, mais il doit également pouvoir accepter d'autres soumissionnaires non labellisés mais pouvant fournir des allégations¹⁰. Pour faciliter l'achat de produits issus du CE, il est possible pour les collectivités de jouer sur l'allotissement¹¹, que le code de la commande publique pousse à développer. Cela permet de créer des lots plus petits et de diversifier ses fournisseurs. La Région Occitanie a orienté un de ces lots vers le CE. C'est un petit lot au regard du montant total, mais il permet de s'adresser directement au distributeur (Verdelhan, 2021).

Une question de budget

Orienter les achats publics vers le CE peut s'avérer difficile si le budget ne le permet pas. Les collectivités travaillent généralement à budget constant. Comme expliqué précédemment, la cantine doit se placer dans une démarche globale pour limiter les coûts. Lutter contre le gaspillage alimentaire par l'application de la loi du grammage¹² et réduire la quantité de viande (pour des protéines végétales) permettrait de diminuer les coûts et ainsi d'investir les sommes économisées dans la favorisation des produits de qualité issus du CE (Commerce Équitable France, 2020b).

9. Fait de trouver des fournisseurs susceptibles de répondre au mieux à ses besoins.

10. Preuves du respect des critères du CE.

11. Fractionnement d'un marché en plusieurs « sous-ensembles » appelés « lots » susceptibles d'être attribués séparément à des marchés distincts.

12. https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

Favoriser une communication sur le long terme

Changer les modes de consommation nécessite une importante communication auprès des personnes concernées. Adultes, élèves ou même cuisiniers doivent être informés pour consolider les pratiques. Il est aussi important de former les cuisiniers à ces nouveaux produits. L'insertion de légumineuses nécessite de nouvelles techniques pour cuisiner et une possible adaptation du matériel. Cela soulève un levier très important qu'est le temps. Les collectivités s'adaptent au fur et à mesure en testant de nouvelles façons de mettre en place les marchés, en connaissant mieux les fournisseurs et en communiquant auprès des citoyens.

UN DYNAMISME QUI DÉPEND DES ACTEURS

Un dynamisme associatif

Comme expliqué précédemment, la mise en place de ce label dépend énormément des acteurs présents sur le territoire. Cependant, les dynamismes territoriaux varient entre les régions. Selon Julie Maisonhaute, déléguée générale adjointe de CEF, « *les associations qui portent la thématique en termes de sensibilisation d'animation et d'éducation sont très inégales. On a des territoires avec des associations présentes et dynamiques. Mais les dynamiques sont fluctuantes* ». Il est plus confortable pour les collectivités d'avoir un interlocuteur direct sur leur territoire, bien que certaines collectivités réussissent à porter seules le projet (Maisonhaute, 2021). D'autres organisations, comme le Colecosol dans la région Grand Est ou l'association NORDSUD Agir Pour le Commerce Équitable (NAPCE) à Nantes, sont des moteurs de la dynamique territoriale. Tous les acteurs économiques du CE doivent aller démarcher leur mairie.

Un dynamisme politique

Le dynamisme territorial doit être accompagné d'une volonté politique. Les élus et les techniciens doivent s'emparer du sujet du commerce équitable et des moyens doivent être mis à disposition. Plusieurs labels sont disponibles pour les collectivités : ÉcoQuartier, Ville amie des enfants, Villes et Villages Fleuris, etc. TDCE peut se retrouver noyé au milieu et peu de collectivités s'en sont emparées (Carimentrand, 2021). Les communes

ayant une tendance politique orientée vers l'écologie peuvent lancer la dynamique car ce sont des sujets auxquels elles sont sensibles. Jouer sur la concurrence politique du territoire et organiser des réunions peut être un levier pour dynamiser les villages (Maury, 2021).

Un dynamisme international

Finalement, des événements comme « la Quinzaine de commerce équitable » mettent en lien un grand nombre d'acteurs. Au niveau international, le réseau World Fair Trade Organization organise des rencontres annuelles. Des producteurs de tous les pays partagent leurs expériences. Ces événements permettent un essaimage de l'idée et du projet. Cependant, après ces journées, chaque territoire se retrouve isolé et essaie de mettre en place des actions en fonction du contexte local. Le CE peut alors trouver du sens en s'alliant avec d'autres initiatives locales et ainsi devenir des catalyseurs (Carimentrand, 2021). Créer liens avec l'ESS, l'agriculture biologique, la consommation de produits alimentaires locaux ou encore le recyclage peut permettre un mouvement global et fort du territoire.

CONCLUSION

Ce label met à disposition des outils pour les collectivités qui leur permettent d'améliorer leurs actions en faveur du CE. Le label est un outil de structuration et pérennisation de la démarche et de la volonté des collectivités. Il permet de redynamiser les acteurs et de les fédérer autour d'une démarche commune. Grâce à ses outils et aux personnes ressources, il aide les collectivités à se lancer dans une démarche globale en les orientant pour la mise en place de marchés publics favorisant le CE. D'autres collectivités réalisent déjà des actions sans avoir encore posé de candidature pour l'obtention de ce label. La mise en place de ce dernier peut donc être un projet intéressant pour ces métropoles. Selon Luc Lignon, il peut être « *le démarrage d'une histoire pour certains ou le confortement de ce qui a été engagé pour d'autres* » (Lignon, 2021).

BIBLIOGRAPHIE

BERCY INFOS, 2018. *Le commerce équitable, c'est quoi ?* Disponible sur Internet : <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/commerce-equitable#> [consulté le 18/02/2021].

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE, 2019. *Guide international des labels de commerce équitable*. CEF, 124 p.

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE, 2020a. *4^e rencontres nationales des Territoires de commerce équitable, Webinaire#2 [on s'informe]. Des territoires s'engagent pour le commerce équitable, on vous dit tout !* [Vidéo Internet].

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE, 2020b. *4^e rencontres nationales des Territoires de commerce équitable, Webinaire#3 [on s'outille]. Du commerce équitable dans ma cantine !* [Vidéo Internet].

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE, 2021. [Communiqué] *Projet de loi « Climat et résilience »*. Disponible sur Internet : <https://www.commerceequitable.org/actualites/le-projet-de-loi-climat-et-resiliencereconnait-le-commerce-equitable-comme-un-accelerateur-de-transition-agroecologique/> [consulté le 30/03/2021].

HÉRAUD B., 2019. *Loi pacte : l'usage du terme « équitable » désormais réglementé*. Disponible sur Internet : <https://www.novethic.fr/actualite/social/consommation/isr-rse/loi-pacte-le-senat-veut-contrer-l-usage-abusif-du-terme-equitable-146897.html> [consulté le 03/30/21].

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE, 2019. *Le commerce équitable*. Disponible sur Internet : <https://www.ecologie.gouv.fr/commerce-equitable> [consulté le 19/02/21].

PLATEFORME POUR LE COMMERCE ÉQUITABLE, 2016. *Guide pratique. Du commerce équitable appliqué en France. À destination des collectivités et des acheteurs publics*. Plateforme pour le commerce équitable, 24 p.

TERRITOIRES DE COMMERCE ÉQUITABLE, 2018. *GUIDE DU LABEL. Territoires de commerce équitable. Engagez votre collectivité !* 36 p.

Entretiens

CARIMENTRAND A., chercheuse spécialiste du commerce équitable et de l'économie sociale et solidaire, laboratoire ADES, entretien le 18/03/2021 en visioconférence.

LIGNON L., directeur de la politique alimentaire de la ville de Montpellier, entretien le 23/02/2021 en visioconférence.

MAISONHAUTE J., déléguée générale adjointe et responsable filières françaises et territoires, Commerce équitable France, entretien le 04/03/2021 en visioconférence.

MAURY C., directrice générale et responsable produits et filières, Les Jardins de Gaïa, entretien le 16/03/2021 en visioconférence.

VERDELHAN C., direction de la commande publique de l'achat de la région Occitanie, entretien le 04/02/2021 en visioconférence.

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

ROUX R., cofondateur, Ethiquable, entretien le 22/02/2021 en visioconférence.

VIATGE N., responsable d'unité, direction de la commande publique et de l'achat de la région Occitanie, entretien le 04/02/2021 en visioconférence.

Chapitre 3

Valorisation et préservation des ressources environnementales et sociales pour une production durable

**JULIETTE AUGEROT, JOSÉPHINE LIU, MAURINE MAMÈS,
MANON PLOUCHART, MIREILLE YAMEOGO**

Industrialisation et intensification des modèles agricoles, perte de qualité, rapports de force inégalitaires, émissions de gaz à effet de serre, profond mal-être paysan, écart croissant entre rural et urbain... La question se pose de la durabilité de nos modèles agricoles et alimentaires conventionnels face aux dégradations environnementales, sociales, sanitaires et éthiques, pour lesquelles ils portent une part de responsabilité. Comment favoriser le développement d'une production prenant en compte le bien-être humain, animal et de la nature ? Produire durablement, c'est possible ! C'est le pari qu'ont fait des acteurs de la production que nous avons rencontrés. Aussi diversifiées soient-elles, les innovations présentées dans ce chapitre portent l'espoir d'alternatives pour construire des filières qui préservent nos ressources.

La première innovation présentée aborde le compostage au Burkina Faso comme technique permettant d'augmenter les rendements en

améliorant la fertilité des sols. Dans le contexte burkinabé, l'utilisation d'un activateur de compost est d'autant plus pertinente que celui-ci contribue à pallier le manque de fumier habituellement utilisé pour amender les sols.

Sont par ailleurs présentées deux innovations en lien avec la production animale. Dans le secteur de la pêche d'abord, il s'agit de la stratégie de la criée de Quiberon pour « pêcher moins mais pêcher mieux » en valorisant davantage la ressource halieutique à travers une technique d'abattage d'origine japonaise. Dans l'élevage ensuite, secteur dans lequel les éleveurs se sont vu retirer la responsabilité de l'étape de l'abattage, ce qui leur ôte la possibilité de maîtriser l'intégralité du processus d'élevage. En effet, depuis la fin de la seconde guerre mondiale, les éleveurs sont contraints d'envoyer leurs animaux dans des abattoirs industriels. Les abattoirs mobiles permettent aux éleveurs d'abattre leurs animaux à la ferme et de se ré-approprier cette tâche.

Une revalorisation des filières passe également par une rémunération plus juste des producteurs. C'est ce que démontre l'innovation constituée par les unités de transformation territoriales (UTT). Celles-ci proposent une nouvelle organisation de la transformation des produits locaux, notamment issus de la pêche. Ces structures achètent la matière première plus cher que la plupart des grands groupes industriels et améliorent ainsi les revenus des producteurs.

Toutes ces initiatives contribuent à une meilleure valorisation et préservation des ressources environnementales et sociales, mais leur impact est difficilement quantifiable. La dernière innovation présentée dans ce chapitre, la comptabilité CARE TDL, pourrait en ce sens permettre un changement de paradigme. C'est une méthode de comptabilité innovante axée sur la préservation des ressources. Elle intègre au sein des résultats comptables les aspects environnementaux et sociaux à la même hauteur que l'aspect financier. Cette innovation rend visible ce qui est souvent invisibilisé, comme le dit Jacques Richard, co-fondateur de la méthode CARE TDL : il s'agit de « *compter ce qui compte pour préserver ce qui est capital* ».

Les innovations visant une production durable par une valorisation et une préservation des ressources environnementales et sociales sont nombreuses. Mais les producteurs peuvent difficilement valoriser leurs pratiques si les consommateurs ne consentent pas à changer leurs habitudes alimentaires, et les consommateurs ne peuvent porter seuls le coût de ces modèles alternatifs s'ils ne sont pas soutenus par des politiques publiques. La réussite de ces innovations va ainsi dépendre en grande partie de notre capacité à réfléchir et à agir à l'échelle de la société.

BIBLIOGRAPHIE

VALIORGUE B., 2020. *Refonder l'agriculture à l'heure de l'anthropocène*. Le Bord de l'Eau, 240 p.

Diffusion d'un activateur de compost en milieu paysan au Burkina Faso



WENDKOUNI MIREILLE YAMEOGO

MOTS-CLÉS : FERTILITÉ DES SOLS, ACTEUR DE COMPOST, PRODUCTION AGRICOLE

Au Burkina Faso, l'agriculture et l'élevage sont les principales activités des populations rurales. Les sols agricoles sont majoritairement peu fertiles, ce qui est l'une des principales causes de faible rendement. Green Cross Burkina Faso est une organisation non gouvernementale (ONG) œuvrant dans les domaines agricole et environnemental. Depuis plus de vingt ans, elle travaille pour contribuer à une amélioration de la fertilité des sols, à la protection de l'environnement et à la durabilité des systèmes agricoles. Cette ONG fait la diffusion d'un activateur de compost appelé « compost plus ». Cette solution innovante est apportée dans le but de pallier le manque de fumier, qui est l'une des principales sources de fertilisants organiques utilisées en milieu paysan.

PROBLÉMATIQUE DE LA GESTION DE LA FERTILITÉ DES SOLS AU BURKINA FASO

Malgré les acquis importants relatifs à la gestion de la fertilité des sols et les investissements réalisés par l'ensemble des acteurs du développement agricole pour la diffusion des techniques le sol reste toujours pour le producteur burkinabè l'un des obstacles majeurs à l'atteinte de la sécurité alimentaire (CILSS, 2012). La gestion de la fertilité des sols se fait généralement par des apports de fertilisants organiques et minéraux, mais aussi par des systèmes de production (rotation des cultures, cultures associées, agroforesterie), des techniques d'aménagement (cordon pierreux) et

de travail du sol (zaï', sous-solage). La teneur en matière organique est généralement considérée comme le premier témoin de la richesse physico-chimique du sol car elle influence la plupart des propriétés édaphiques (Yoni *et al.*, 2005 ; Pallo *et al.*, 2006). Les sols avec une teneur en matière organique totale inférieure à 1 % sont des sols très pauvres (Boyadgiev, 1980). Au Burkina Faso, la teneur en matière organique totale des sols est généralement faible, elle est de l'ordre de 0,6 % dans les régions sahélienne et sud-soudanienne (Pallo *et al.*, 2008 ; 2009). Pour améliorer la fertilité des sols, des quantités importantes de matière organique doivent être apportées. D'une manière générale, il est recommandé, dans la zone de savane d'Afrique de l'Ouest, d'apporter des quantités de matière organique allant de 2,1 à 5,4 tonnes par hectare et par an selon la qualité de la matière organique et du type de sol (Blanchard *et al.*, 2014). Au Burkina Faso, la quantité minimum de 5 tonnes de fumure organique par hectare tous les deux ans (ou 2,5 tonnes par an) est communément recommandée, mais seulement un nombre restreint de producteurs arrivent à respecter cette dose.

Les différents types de matière organique

Le fumier composté ou non, les bouses de vache, le compost et les ordures ménagères non compostées sont généralement utilisés dans les

1. C'est une technique de récupération des sols qui consiste à creuser à la main des micro-bassins sur des sols encroûtés et dénudés afin de recueillir l'eau de ruissellement et faire des semis de culture.

champs. Le compostage se définit comme un processus biologique et contrôlé de conversion et valorisation de la matière organique en un produit stabilisé appelé compost et riche en composés humiques. Il est utilisé pour améliorer la structure et la fertilité des sols en production agricole. Le compost est un amendement organique plus sain que le fumier et recommandé aux producteurs (Leclerc, 2004). Lors du compostage, les températures peuvent s'élever jusqu'à 50-60 °C, voire plus, réduisant les agents pathogènes et détruisant les graines des herbes présentes dans la biomasse composée de résidus de culture. En plus du compost produit en milieu paysan, il existe un marché naissant d'engrais organique industriel et importé (« compost prêt pour usage »). La pratique du compostage reste faible car les producteurs sont confrontés à des difficultés de non-maîtrise de la technique de compostage et de manque d'intrants (matière organique, eau et fumier). En effet, on observe généralement en milieu paysan la constitution d'un tas d'ordures ménagères tout au long de l'année, sans aucun suivi des paramètres de compostage. Ce tas d'ordures ménagères est alors utilisé en début de saison hivernale pour la fertilisation organique des champs. À ces difficultés techniques s'ajoute la faible connaissance sur l'importance et le rôle des fertilisants organiques dans la gestion durable de la fertilité des sols. En 2002, seulement 27 % des ménages agricoles produisaient de la fumure organique (Bikienga et Dembele, 2002).

Les différentes techniques de compostage

Le principe du compostage est une décomposition biologique de la matière organique dans des conditions contrôlées d'humidité et d'aération. Pour une bonne décomposition, la biomasse utilisée pour la production du compost doit comporter deux grandes catégories de matières organiques afin d'équilibrer le rapport carbone / azote (rapport C / N) à un niveau optimal, qui varie entre 15 et 30. Ce sont les matières organiques à forte teneur en carbone (résidus de culture, feuilles sèches, etc.) et les matières organiques à forte teneur en azote (fumier, bouses de vache, etc.). Si, lors du processus de compostage, le rapport C / N est inférieur à 15, une perte d'azote est à craindre. Si par ailleurs le rapport C / N est trop élevé, le processus de décomposition est considérablement ralenti (Tangara *et al.*, 2012)

Les techniques de compostage utilisées au Burkina Faso sont le compostage en fosse et le compostage en tas des résidus de culture avec utilisation de fumier ou bouses de vache pour améliorer le rapport C / N et faciliter le compostage. Le compostage en tas présente certains avantages comparativement à celui en fosse car le producteur mobilisera moins de force physique pour le creusage de la fosse et moins de moyens financiers pour la stabilisation de la fosse (Figure 1). De nos jours, le creusage de nouvelles fosses de compostage se fait rarement, au profit du compostage en tas. Parmi les anciennes fosses de compostage, certaines continuent

FIGURE 1. FOSSE DE COMPOST (A) ET COMPOST EN TAS (B)



a.



b.

(Source : Green Cross Burkina Faso)

d'être utilisées par les producteurs pour le compostage et d'autres fosses, par manque d'entretien ou d'intérêt, sont abandonnées.

Le compostage se fait aussi en milieu paysan par l'ajout d'un activateur de compost aux résidus de culture et sans addition de fumier ni de bouses de vache. L'activateur de compost peut être utilisé pour le compostage en tas ou en fosse. Mais en raison des avantages du compostage en tas, cette technique est la plus communément utilisée.

L'INTRODUCTION DE L'ACTIVEUR « COMPOST PLUS » POUR LA PRODUCTION DE COMPOST

L'idéation de l'utilisation de l'activateur « compost plus » au Burkina Faso date de 1999 par l'ONG Green Cross, dans le but de pallier le manque de fumier pour la fertilisation organique des sols. L'activateur « compost plus » est une souche thermophile de bactéries (*Bacillus farraginis*) sous forme de granules (Dakuo *et al.*, 2011) qui, une fois mis en contact avec la matière organique dans des conditions humides, accélère la décomposition de celle-ci en vue de produire du compost (Figure 2). Le produit « compost plus » est certifié pour une utilisation en agriculture biologique conformément au Règlement CEE 2092/91 modifié (Contrôle Ecocert SA F-32600 du 13/12/2008). L'appellation « compost plus » est une marque déposée auprès de l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI). Son utilisation est homologuée au Burkina Faso.

FIGURE 2. L'ACTIVEUR « COMPOST PLUS »



(Source : Green Cross Burkina Faso)

La technique de compostage avec l'activateur « compost plus »

Les composants pour le compostage sont la matière organique végétale (biomasse), l'activateur « compost plus » (2,5 kg d'activateur pour un tas de 9 m³) et de l'eau. La technique de compostage se résume en quatre phases :

- la préparation de la biomasse découpée manuellement ou par broyage et le creusage de deux fosses d'ancrage de surface 3 m x 3 m et 0,1 m de profondeur, dans lesquelles on commence le montage du tas de compost ;
- la mise en tas du compost qui consiste à alterner dans l'une des fosses d'ancrage et à cinq reprises, 20 cm de couche de biomasse avec 20 % de la quantité totale d'activateur, tout en tassant et en ajoutant un à deux arrosoirs d'eau en fonction de la fraîcheur de la biomasse. On obtient alors un tas de 9 m³ que l'on recouvre avec une bâche ;
- les contrôles de température et de l'humidité se font selon des méthodes empiriques à des intervalles de temps donnés afin d'aérer le tas en cas d'excès d'eau ou d'ajouter de l'eau en cas d'insuffisance ;
- le retournement du tas du compost se fait tous les 15 jours et la deuxième fosse d'ancrage servira à cet effet. En fonction de la maîtrise de la technique, du type de biomasse et de la taille de broyage ou de découpage, on produit du compost mûr en deux mois environ.

« Compost plus » est également disponible en conditionnement de 1 kg, adapté pour un tas de 4 m³ (2 m x 2 m x 1 m de hauteur).

Une technique de compostage en perpétuelle adaptation pour les besoins des producteurs

En deux mois, on produit avec l'activateur « compost plus » du compost mûr, mais la durée du compostage peut être plus longue (60 à 90 jours) et dépend du type et de la taille de la matière organique soumise au compostage et du respect des conditions d'humidité (Traore, 2007 ; Dakuo *et al.*, 2011). En comparant le compostage des tiges de coton avec l'activateur « compost plus » et celui avec le fumier, on trouve que l'utilisation de ces deux types de substrats donne des durées de compostage similaires (64 jours et 70 jours respectivement pour le fumier et le « compost plus »).

Puisque la mesure du taux d'humidité du compostage se fait par une méthode empirique, la comparaison de la durée de compostage et des quantités d'eau d'arrosage entre l'utilisation de l'actif « compost plus » et celle du fumier est très délicate. Cependant, on observe une différence significative concernant les quantités d'eau utilisées durant le compostage en saison hivernale et en saison sèche : on utilise sept fois plus d'eau en saison sèche qu'en saison hivernale (Dakuo *et al.*, 2011).

Le compost peut être séché et stocké sans qu'il perde sa qualité et être utilisé au moment voulu. Bien que la production de compost puisse se faire à tout moment de l'année, il est recommandé aux producteurs de faire le compost pendant la saison hivernale (juillet-septembre) afin de faire des économies d'arrosage grâce aux eaux de pluie et à l'humidité. En outre, la disponibilité d'eau de pluie dans les marigots peut être utilisée pour l'arrosage complémentaire du compost. Au cours de la période hivernale, les résidus de récolte n'étant pas disponibles, les producteurs valorisent les herbes champêtres.

Certains résidus de récolte tels que les tiges de sorgho, maïs, mil sont habituellement utilisés au Burkina Faso pour l'alimentation des animaux. Pour éviter une compétition entre les besoins de l'élevage et ceux du compostage, il est recommandé aux producteurs d'utiliser des « biomasses non conflictuelles » avec les besoins de l'élevage. Cela correspond à l'usage des herbes champêtres, des tiges de coton, de la paille de riz et l'usage des branches ligneuses et feuilles vertes issues de la taille des plantes fruitières dans les vergers. Pour réduire le temps de compostage de la biomasse plus ligneuse (tiges de coton, branches et feuilles des arbres) et éventuellement la charge de travail affectée au découpage de biomasse, Green Cross Burkina Faso propose des broyeurs polyvalents pour les groupements de producteurs ou le privé. Ces broyeurs peuvent être aussi utilisés pour le broyage des résidus de récolte et faciliter le stockage pour l'alimentation animale.

LE DISPOSITIF DE DIFFUSION ET SA DURABILITÉ

Le dispositif de diffusion

L'actif « compost plus » étant une marque déposée, sa commercialisation au Burkina Faso se fait exclusivement par le réseau de commercialisation

de l'ONG Green Cross. Le prix unitaire du sachet de 2,5 kg est de 7500 FCFA² (11,45 € environ). Toute personne souhaitant produire du compost peut acquérir l'actif auprès de ce réseau de commercialisation. Green Cross est membre du réseau national des distributeurs d'intrants agricoles et bénéficie de ce canal de distribution pour rendre disponible le « compost plus » auprès des producteurs. La diffusion de la technique de compostage se résume en cinq possibilités :

- une commande de la part des projets agricoles à l'ONG pour la formation des agents d'appui-conseil agricole ou les producteurs ;
- une commande à l'ONG par les organisations paysannes pour la formation de leurs membres ;
- un transfert de connaissances aux pairs par les producteurs déjà formés ;
- les formations données par les agents de d'appui-conseil agricole dans le cadre de leurs activités régaliennes ;
- un usage par toute autre personne des fiches techniques conçues par l'ONG pour la production du compost.

Le taux d'adoption par les producteurs de la technique de compostage avec l'actif de compost après formation peut atteindre 61,7 %. En dehors des raisons techniques et financières avancées pour la non-adoption de la technique, les producteurs disposant déjà d'un cheptel produisant du fumier comptent parmi ceux ne l'ayant pas adoptée (Zomboudre, 2017). Après une formation, le producteur arrive à reproduire facilement la technique de compostage avec l'actif. Les femmes s'impliquent plus dans l'utilisation de cette nouvelle technique car le retournement du compost en tas nécessite moins de force physique que celui du compost en fosse. L'utilisation du compost comme une source d'actif pour produire à nouveau du compost n'est pas une pratique appliquée par les producteurs et à chaque production de compost ils achètent à nouveau l'actif « compost plus ».

Durabilité du dispositif de diffusion et sa contribution à la sécurité alimentaire

L'accessibilité du prix du « compost plus » par les producteurs connaît une appréciation

2. FCFA : franc CFA, ou franc de la Communauté financière africaine.

controversée. Certains producteurs trouvent élevé le coût de vente de l'activer de compost. Pour Green Cross Burkina Faso, le prix de 7 500 FCFA pour 2,5 kg de « compost plus » est convenable vu le tonnage de compost qui peut être produit. En effet, avec 2,5 kg de « compost plus » on peut produire 9 m³ de compost pesant 1 à 1,5 tonne et pouvant être utilisé pour la fertilisation organique de 0,25 ha, soit un besoin de quatre tas de 9 m³ de compost pour couvrir les besoins d'un hectare.

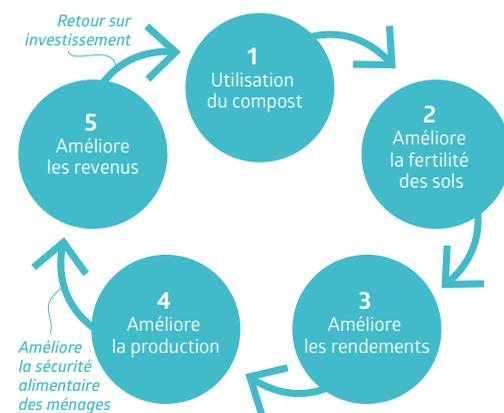
Le coût total de production de compost (9 m³) pour 0,25 ha équivaut à 10 800 FCFA (16,50 €), sans prendre en compte les coûts de la main-d'œuvre familiale ni ceux des résidus de culture et de l'eau (Zomboudre, 2017). Pour l'amendement de 1 ha de champs, il faut donc prévoir un coût environnant 43 000 FCFA. Ce montant est du même ordre que le coût de fertilisation de certaines cultures, comme le niébé, en engrais minéral pour 1 ha (soit un dosage de 100 kg/ha d'engrais NPK – N : azote, P : phosphore, K : potassium – communément utilisé par les producteurs), le prix du sac de 50 kg de NPK pouvant coûter entre 18 000 et 23 000 FCFA selon la qualité et la formulation de l'engrais. Bien que les propriétés des engrais organiques et minéraux ne soient pas les mêmes en ce qui concerne la gestion durable de la fertilité des sols, les producteurs ont tendance à utiliser exclusivement l'engrais minéral pour des raisons de facilité. L'usage de l'activer de compost permet de pallier le manque de fumier car, même si le producteur dispose de moyens financiers, l'existence d'une vente de fumier en quantité reste rare. La technique de compostage avec l'activer est toujours demandeuse de main-d'œuvre, quatre à douze personnes sont nécessaires en fonction des différentes activités du compostage (Traore, 2007) et l'insuffisance de matière organique pour le compostage est également un problème. Le marché naissant d'introduction de compost industriel n'est pas une solution à l'insuffisance de matière organique, car son coût reste pour le moment hautement inaccessible pour les producteurs, correspondant à 4 000 FCFA (6,10 €) le sac de 50 kg, soit 400 000 FCFA pour un besoin de 5 tonnes à l'hectare.

L'utilisation de compost produit avec l'activer « compost plus », soit seul soit en combinaison avec des engrais minéraux, permet d'augmenter les rendements des cultures (Traore, 2007).

En effet, l'augmentation de rendement peut atteindre 67 % comparativement à une production avec zéro apport de fertilisant pour le cas du coton. Selon le témoignage d'Alexandre Hien, producteur à Ouessa, au Burkina Faso, l'usage combiné d'engrais minéraux et du compost produit avec l'activer « compost plus » lui permet d'augmenter de 50 % environ le rendement de riz comparativement à une production utilisant exclusivement de l'engrais minéral (Hien, 2021).

Pour une gestion durable de la fertilité des sols et des systèmes de production, les producteurs pourraient faire un retour sur investissement pour prendre en charge continuellement les charges liées à la production du compost par l'usage d'activer « compost plus » (Figure 3).

FIGURE 3. LES AVANTAGES DE L'UTILISATION DE COMPOST



(Source : auteure)

CONCLUSION

L'introduction de l'activer de compost au Burkina Faso a permis de pallier le manque de fumier utilisé dans la fertilisation organique des sols. Bien que cette alternative soit adoptée par les agriculteurs malgré les quelques difficultés financières et techniques, le problème de manque de matière organique (résidus végétaux, résidus de récolte) reste crucial. Les importations de compost industriel qui pouvaient être une alternative au manque de matière organique sont aussi confrontées à

des questions de rentabilité économique et de qualité. La gestion des pertes et la restitution des résidus végétaux et résidus de récolte est alors le levier prioritaire dans le maintien et la restauration de la fertilité des sols au Burkina Faso.

BIBLIOGRAPHIE

BIKIENGA I.M., DEMBELE N., 2002. *Proposition d'éléments d'appui à la gestion intégrée de la fertilité des sols dans les pays membres du CILSS cas du Burkina Faso*. Rapport de consultation, CILSS, 40 p.

BLANCHARD M., COULIBALY K., BOGNINI S., DUGUÉ P., VALL E., 2014. Diversité de la qualité des engrais organiques produits par les paysans d'Afrique de l'Ouest: quelles conséquences sur les recommandations de fumure? *Biotechnologie, Agronomie, Société et Environnement*, 18(4), 512-523.

BOYADGIEV T.G., 1980. *Création d'un service des sols Haute-Volta. État de connaissance des sols*. AG : DP/UPV/74/007. Rome : PNUD / FAO, 33 p.

COMITÉ INTER-ÉTATS DE LUTTE CONTRE LA SÈCHERESSE DANS LE SAHEL (CILSS), 2012. *Bonnes pratiques agro-sylvo-pastorales d'amélioration durable de la fertilité des sols au Burkina Faso*. Ouagadougou : CILSS, 194 p.

DAKUO D., KOULIBALY B., TIAHOUN C., LOMPO F., 2011. Effet de l'inoculum « *compost plus* » sur le compostage des tiges de cotonnier et les rendements en coton au Burkina Faso. *Agronomie Africaine*, 23(1), 69-78.

LECLERC B., 2004. Optimiser le compostage des fumiers de bovins selon le système de culture. *Echo-MO 45*.

PALLO F.J.P., ASIMI S., ASSA A., SEDOGO M.P., SAWADOGO N., 2006. Statut de la matière organique des sols de la région sahélienne du Burkina Faso. *Études et gestion des sols*, 13(4), 289-304.

PALLO F.J.P., SAWADOGO N., SAWADOGO L., SEDOGO M.P., ASSA A., 2008. Statut de la matière organique des sols dans la zone sud-soudanienne du Burkina Faso. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.*, 12(3), 291-301.

PALLO F.J.P., SAWADOGO N., ZOMBRÉ N.P., SEDOGO M.P., 2009. Statut de la matière organique des sols de la zone nord soudanienne. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.*, 13(1), 139-142.

TANGARA T., COULIBALY A., SIDIBÉ S., CALDWELL J.S., SHINOHARA T., 2012. *Guide pour la gestion et la Conservation des Ressources Naturelles: technique de compostage*. Manuel technique 6, JIRCAS et IER Mali, 15 p.

TRAORE K., 2007. *Effet de l'activer « compost plus » sur la qualité et l'efficacité des compost de résidus de culture sur la productivité du cotonnier (Gossypium hirsutum L.)*. Mémoire de fin d'étude, ingénieur agronome. Université Polytechnique de Bobo Dioulasso, 46 p.

YONI M., HIEN V., ABBADIE L., SERPANTIÉ G., 2005. Dynamique de la matière organique du sol dans les savanes soudanienne du Burkina Faso. *Cahiers Agricultures*, 14(6), 525-532.

ZOMBOUDRE M.C., 2017. *Analyse des déterminants socio-économiques de l'adoption de l'activer « compost plus » dans la Boucle du Mouhoun au Burkina Faso*. Mémoire de fin d'étude, Master du Programme AGRINOVIA. Université Ouaga 1, 57 p.

Entretien

HIEN A., producteur à Ouessa, Burkina Faso, entretien téléphonique le 19/03/2021.

La stratégie de la criée de Quiberon autour de la valorisation du poisson *ikejime* et sa contribution potentielle à une pêche plus durable

MANON PLOUCHART

MOTS-CLÉS : PÊCHE DURABLE, REVENU DES MARINS-PÊCHEURS, BIEN-ÊTRE ANIMAL, ABATTAGE DU POISSON, COALITION D'ACTEURS

Les criées, ou halles à marées, sont des acteurs publics structurants des littoraux français. Elles permettent à des professionnels de la pêche artisanale et industrielle de se rencontrer pour vendre et acheter la pêche du jour. Certaines criées, à l'image de celle de Quiberon, adoptent une stratégie propre leur permettant de défendre leur activité face à la concurrence de criées plus importantes. La criée de Quiberon a ainsi choisi de se démarquer par la vente de poissons vivants, valorisés selon une méthode d'abattage japonaise appelée *ikejime*. Initialement mise en œuvre dans un but économique, cette stratégie semble aujourd'hui présenter des caractéristiques clés pour remplir certaines des conditions d'une pêche plus durable.

UN CONTEXTE DE FRAGILISATION DE LA PÊCHE ARTISANALE

Contraintes pesant sur la pêche artisanale

En France, la pêche artisanale est sans arrêt incitée à augmenter ses volumes pour être économiquement viable. Mais elle a aussi d'autres fonctions, que résume Didier Gascuel, directeur du pôle « halieutique, mer et littoral » à l'Agrocampus Ouest : « À quoi sert le secteur de la pêche dans un pays comme la France ? Si ça ne sert qu'à produire de la protéine animale, alors le modèle le plus

efficace économiquement consiste à avoir un petit nombre de gros navires. C'est le modèle choisi par certains pays d'Europe du Nord. En France et dans l'Europe du Sud, la pêche sert à maintenir vivants les territoires côtiers. Sans pêche, c'est le désert économique » (Gillot, 2020). La pêche artisanale permet de dynamiser les littoraux, et pourtant elle est fortement concurrencée par les techniques ultra-performantes de la pêche industrielle. D'après le registre européen de la flotte, en 2020, les navires de moins de 12 mètres utilisant des engins de pêche passifs¹ – qui entrent donc dans la définition de la pêche artisanale, selon la définition donnée par l'association Bloom (2020) – représentent en France métropolitaine 70 % de la flotte. Ils ne débarquent pourtant que 14 % des captures en volume et 22 % en valeur en 2017. L'apparition de bateaux-usines, qui partent en mer plusieurs semaines sans revenir à quai grâce à une capacité de stockage à bord hors-normes, explique en bonne partie ce déséquilibre. Les volumes de pêche débarqués par la flotte industrielle tirent les prix vers le bas et contraignent les marins-pêcheurs artisans à pêcher toujours plus pour pouvoir vivre décemment de leur activité. La totalité des bateaux qui vendent à la criée de

1. L'engin passif ne bouge pas, à la différence de l'engin actif qui est déplacé sur le fond ou en pleine eau pour capturer les animaux recherchés.

Quiberon font entre 6 et 13 mètres ; ils font donc partie du segment « petite pêche » et doivent faire face à ces contraintes de volumes à la hausse et de prix à la baisse.

La stratégie de la criée de Quiberon pour privilégier la qualité à la quantité

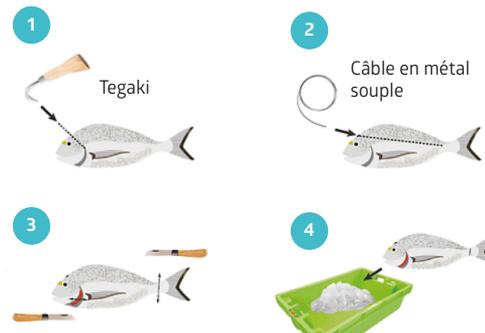
Certains acteurs se sont engagés dans un modèle économique alternatif, défendant le « pêcher moins mais pêcher mieux ». C'est le cas de la criée municipale de Quiberon. Elle développe ainsi depuis 2015 une stratégie visant à augmenter la qualité et le prix de vente des produits de la pêche passant par la criée. Elle s'est spécialisée dans la vente de poissons haut de gamme. Il s'agit de poissons maintenus en très bon état pour être vendus vivants et ensuite abattus par l'acheteur selon la méthode *ikejime*, ou alors vendus déjà abattus par le marin-pêcheur selon cette même méthode. Cette offre est née en réponse à une demande croissante de grands chefs gastronomiques japonais installés en France.

Le poisson *ikejime* est un poisson abattu selon une technique japonaise séculaire, il est ensuite mis à maturer durant plusieurs jours. Ce processus permet d'obtenir une chair extrêmement tendre et de conserver le poisson jusqu'à vingt jours au frais. Au Japon, où la majorité des poissons de qualité est abattue en *ikejime*, la méthode serait née d'une vision bouddhiste de la mort donnée à l'animal. Il doit souffrir le moins possible et être valorisé le mieux possible. Joseph Melin, reporter ayant accompagné un jeune marin-pêcheur basé à Quiberon qui pratique la méthode *ikejime*, la définit ainsi : « *Moins cruelle, moins douloureuse et moins stressante, la méthode ikejime consiste à tuer instantanément le poisson et à neutraliser son système nerveux le long de la colonne vertébrale. Les influx nerveux ne passent plus à la chair, qui ne reçoit pas l'information de la mort. L'inéluctable processus naturel de dégradation est considérablement retardé. [...] La chair d'un poisson ikejime se conserve mieux et est supérieure gustativement* » (Melin, 2020). La figure 1 détaille les différentes étapes de l'abatage *ikejime* et présente les outils utilisés.

Dans un premier temps le *tegaki* (crochet métallique) perce le cerveau de l'animal. Ensuite, un câble métallique inséré entre la tête et la queue permet de détruire la moelle épinière. Le poisson est finalement saigné et conservé entre

0 et 2 °C. Les poissons sont donc abattus un à un pour répondre aux exigences de précision de la méthode. Cela en fait une méthode très chronophage. Pour accompagner les marins-pêcheurs dans cette démarche de qualité, la criée a investi depuis 2015 dans des formations en faisant venir des maîtres japonais de l'*ikejime*. La criée a également installé de grands viviers pour maintenir les poissons vivants une fois débarqués, avant qu'ils ne soient abattus selon cette technique, soit par le marin-pêcheur, soit par l'acheteur. La criée de Quiberon est la première en France à avoir adopté une telle stratégie et elle est la seule des trente-quatre criées françaises à ce jour à mettre ses installations à disposition des marins-pêcheurs. Ceci s'explique notamment par son statut de criée municipale : à l'inverse de la majorité des criées françaises qui sont gérées par les chambres de commerce et l'industrie (CCI), la criée de Quiberon est gérée par la communauté de communes de Quiberon et d'anciens marins-pêcheurs siègent au conseil municipal, ce qui a permis de favoriser la mise en place d'une telle stratégie.

FIGURE 1. LES ÉTAPES DE L'ABATTAGE *IKEJIME*



(Source : Procsea.com, 2020)

Depuis le début de l'initiative, une dizaine de marins-pêcheurs formés à Quiberon livrent du poisson abattu en *ikejime* à bord ou à terre. Mais le poisson abattu en *ikejime* ne représentait pas plus de 0,5% des volumes abattus qui transitaient par la criée en 2018 et 2% en valeur (Port de pêche et de plaisance de Quiberon, 2020). Ces volumes et valeur ont cependant augmenté progressivement entre 2015 et 2018, avant de chuter pour des raisons détaillées plus loin. En 2020, les volumes étaient au plus bas en raison de l'impact de la crise du Covid-19 qui a fortement ralenti

l'activité des restaurants, principaux acheteurs des poissons abattus en *ikejime*.

LA VENTE DE POISSONS *IKEJIME* PRÉSENTE DES INTÉRÊTS VARIÉS

Intérêt économique : une hausse des prix de vente pour les marins-pêcheurs et une hausse des revenus pour la criée

La méthode offre d'abord un intérêt économique. En positionnant une partie de ses ventes sur un marché de niche, la criée de Quiberon avait pour objectif principal d'augmenter la valeur de ses ventes. En tant qu'organisme public, la criée bénéficie de financements étatiques, mais elle doit également trouver des sources de financement propres. Elle applique ainsi une taxe de 3 % à toutes les ventes en criée, augmentée à 7 % lorsque le poisson est passé par les viviers mis à disposition par la criée. Le prix de vente du poisson vivant ou *ikejime* est en moyenne de 25 à 30 % supérieur à celui du poisson abattu classiquement (pour un même type de poissons dits « nobles ») ; pour les poissons plus communs (c'est le cas du chinchard par exemple), le prix peut être multiplié jusqu'à six fois. C'est donc sur ce type de poissons, moins valorisés habituellement, que la valeur ajoutée est la plus forte. La hausse de revenus générée bénéficie directement aux pêcheurs et à la criée. Une négociation est en cours pour que la taxe appliquée par la criée ne s'élève pas au-delà de 3 % même si le poisson passe par les viviers, les pêcheurs argumentant que la hausse du prix de vente suffit à augmenter la rémunération de la criée. Si les prix de vente des poissons abattus en *ikejime* sont certes plus élevés, aucun marin-pêcheur ne peut abattre toute sa pêche selon la méthode *ikejime* en raison du temps nécessaire à la technique d'abattage. Les poissons qui ne sont pas abattus selon cette méthode mais qui ont été pêchés à la ligne et jugés de haute qualité, peuvent être valorisés selon d'autres moyens, tels que l'indication d'une mention « Ligneurs de la Pointe de Bretagne² ». Cette initiative est complémentaire à celle de la criée de Quiberon en termes de valorisation des produits de la pêche.

Un autre facteur œuvre en faveur d'une meilleure répartition de la valeur ajoutée sur la chaîne

d'approvisionnement du poisson vivant ou abattu en *ikejime* : il se vend surtout en circuit court. Cela s'explique d'abord par la nécessité de maintenir une qualité optimale : moins il change de main, plus sa traçabilité est assurée et plus les conditions de conservation sont maîtrisées. Une seconde explication est que pour maintenir le poisson vivant, il est difficile techniquement et économiquement de le transporter : en 2016 la criée de Quiberon a tenté d'exporter des viviers de poissons vivants jusqu'à Monaco et Dubaï mais sans succès. En effet, le coût de transport des volumes d'eau de mer nécessaires n'a guère de sens économique ni environnemental.

Intérêt social : une revalorisation du métier de marin-pêcheur

Le coût d'apprentissage de la méthode *ikejime* est important, puisque celle-ci exige des changements de pratiques, avec des résultats incertains les premières années. L'appropriation de la technique nécessite en effet de l'expérience, un tour de main mais aussi une confiance durable des clients. Les marins-pêcheurs qui décident de se lancer dans l'*ikejime* ne peuvent donc s'y engager uniquement pour des raisons économiques : il faudra apprendre sans garantie d'une augmentation rapide des revenus les premières années. Pour s'engager dans la démarche *ikejime*, les marins-pêcheurs mettent donc davantage en avant leur volonté de changer leur rapport au métier : en ajoutant de la valeur à ce qu'ils pêchent, en se formant à des techniques exigeantes, ils revalorisent en effet la profession. De plus, à travers cette démarche, une autre relation de confiance s'établit entre les marins-pêcheurs et des clients qui les choisissent en raison de la reconnaissance de la qualité de leur travail. Cela renforce les liens sociaux dans un métier souvent jugé solitaire.

Intérêt éthique : un plus grand respect de l'animal

D'un point de vue éthique, l'*ikejime* impose aussi un changement des rapports à la nature. Selon Erwan Ranchoux, poissonnier et promoteur de l'*ikejime* en France, « la motivation économique ne peut pas être la seule motivation qui anime les pêcheurs qui se tournent vers l'*ikejime*. Ils doivent adhérer à la dimension philosophique de respect du poisson qui l'accompagne et qui

2. Pour aller plus loin : <https://pointe-de-bretagne.fr>

est indissociable » (Ranchoux, 2020). Ce respect passe par le temps accordé à chaque poisson et par la réduction de la souffrance animale. Dans leur ouvrage d'écoéthologie, Jacques Bruslé et Jean-Pierre Quignard soulignent que « *la sensibilité des poissons au stress a été admise et démontrée, mais la question de savoir si les poissons étaient sensibles à la douleur consciente a longtemps été débattue et est encore aujourd'hui l'objet de discussions spéculatives. [...] En France, le code civil (article 515-14) reconnaît, depuis janvier 2015, l'animal, donc le poisson, comme "un être vivant doué de sensibilité"* » (Bruslé et Quignard, 2019). En France, la question du bien-être animal est objet de recherches et de controverses éthiques depuis plusieurs décennies. Bien que pour le traitement du poisson, on parle surtout des conditions d'élevage, la question se pose également pour le poisson pêché en pleine mer. Or, la méthode d'abattage *ikejime* a vu le jour au Japon notamment pour contribuer à la réduction de la souffrance animale. En effet, il faut que le poisson reste vivant une fois pêché, afin de lui laisser le temps de réduire son stress plusieurs heures en vivier avant d'être abattu en quelques secondes, en lui évitant la traditionnelle asphyxie et agonie dans le chalut, le filet ou sur le pont du bateau.

Intérêt socioprofessionnel : un outil pour le soutien à la pêche artisanale côtière

Cette combinaison de facteurs économiques, sociaux et éthiques explique donc pourquoi certains marins-pêcheurs se tournent vers *l'ikejime* et sont fiers d'utiliser cette pratique. En étant plus en accord avec les considérations environnementales et éthique du bien-être animal, la valorisation de la pêche par la recherche de nouvelles relations (au poisson, au marché, etc) et d'une autre qualité peut encourager l'installation de nouvelles générations de marins-pêcheurs. De plus, la méthode d'abattage *ikejime* est particulièrement adaptée à la pêche artisanale, car elle nécessite peu d'équipement : un vivier à bord et deux outils simples pour l'abattage. Elle exige par ailleurs d'apporter un soin particulier au poisson afin de le sortir de l'eau dans le meilleur état possible et de le garder en vie jusqu'à son abattage. Apporter ce soin est impossible dans les conditions actuelles de la pêche industrielle, qui privilégient les gros volumes et remontent à bord des

poissons blessés ou morts. L'abattage *ikejime* est donc une manière de valoriser le poisson que la pêche industrielle ne pourra *a priori* pas répliquer. En ce sens, *l'ikejime* représente donc bien un outil de différenciation de la pêche artisanale qui peut être un atout pour le maintien de cette dernière sur les littoraux français.

LES LIMITES DU PASSAGE À UNE ÉCHELLE PLUS LARGE

Les démarches de la criée de Quiberon ont inspiré quelques autres initiatives en France, comme le projet Valdora (Valorisation de la dorade de pêche de sortie d'étang) autour de la vente de poisson vivant sur l'étang de Thau, ou comme la criée de Saint-Jean-de-Luz-Ciboure (qui a organisé des visites à Quiberon). Malgré cela, la criée de Quiberon reste à ce jour la seule criée française à proposer des poissons vivants à la vente et à accompagner les marins-pêcheurs avec des formations et des équipements spécifiques. Le difficile passage à une échelle plus large de cette innovation s'explique par différents facteurs.

Des incertitudes sur le volet environnemental

L'ikejime présente des intérêts économiques, sociaux et sociétaux certains, en lien avec le maintien d'une pêche artisanale et une meilleure répartition de la valeur ajoutée au profit des marins-pêcheurs artisans. Il est cependant plus difficile de prouver l'intérêt environnemental de *l'ikejime*. En effet, on peut intuitivement penser qu'un marin-pêcheur qui valorise mieux sa pêche aura tendance à moins pêcher et donc à exercer moins de pression sur les stocks de poissons disponibles. Mais selon Didier Gascuel, « *réguler la pêche avec un produit de luxe présente le risque de multiplier le nombre d'acteurs qui viennent le pêcher* » (Gascuel, 2020). Bien que tous les poissons soient théoriquement aptes à être abattus selon cette méthode *ikejime*, dans les faits seul un petit nombre d'espèces est réellement valorisé en *ikejime*. Il s'agit du bar, du turbot, du lieu jaune, de la dorade et du thon rouge, qui sont les poissons « nobles » pour lesquels il existe le plus de demande. La valeur ajoutée de l'abattage *ikejime* pourrait encourager la pêche de ces espèces et provoquer une pression supplémentaire sur la ressource. Aucune autre aspect environnemental

de l'*ikejime* ne peut être proposé dans le cadre de cette étude et cette technique ne fait pas encore l'objet de recherches connues. L'impact environnemental sans doute limité n'est donc pas un argument pertinent pour défendre une plus large échelle ou le développement de la valorisation de la pêche par l'*ikejime*, dans un contexte où la réduction de la pression de pêche est un facteur clé pour qu'une pratique halieutique soit jugée durable.

Un manque d'encadrement qui nuit à la réputation de l'*ikejime*

Au-delà de l'enjeu environnemental, une des principales limites à l'essaimage de l'*ikejime* est le manque d'encadrement. Il existe en effet un guide de bonnes pratiques, rédigé à l'initiative du comité départemental des pêches du Morbihan, mais il n'existe pas de contrôle externe sur leur respect. L'*ikejime* ne bénéficie d'aucun cahier des charges pour le moment et chaque marin-pêcheur est libre de pratiquer cette méthode selon ses connaissances et compétences. Pour les distinguer en criée, les marins-pêcheurs apposent eux-mêmes à leurs poissons une étiquette indiquant l'abattage *ikejime* du poisson. Aucun contrôle n'est réalisé quant à l'utilisation de cette étiquette. Cela a conduit à des dérives qui ont eu un impact sur les ventes de la criée de Quiberon en poisson *ikejime* à partir de 2019 : du poisson vendu comme *ikejime* ne l'était pas ou pas correctement, ce qui a affecté la réputation de la méthode et des marins-pêcheurs concernés. Pour cette raison, la demande a chuté à cette époque. Certains mareyeurs³ ou poissonniers ont depuis choisi de privilégier l'achat de poisson vivant qu'ils abattent eux-mêmes selon cette méthode pour garantir la régularité de la qualité des poissons. En 2020, pour redorer l'image de l'*ikejime*, la criée de Quiberon a rejoint un groupe de travail – récemment transformé en association – qui réfléchit à la structuration de cette filière, avec notamment l'instauration d'un référentiel qui aboutirait progressivement à une labellisation.

Par ailleurs, pour intensifier sa stratégie de vente de poissons vivants ou abattus en *ikejime*, la criée va mettre à profit des financements qui lui ont été octroyés début 2021 par le Fonds

européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP). Ces fonds doivent permettre d'installer de nouveaux viviers et d'acquérir un atelier d'*ikejime* avec les outils et l'espace de travail suffisants pour abattre le poisson à la criée. Le budget devra aussi couvrir l'ouverture d'un poste de responsable *ikejime* à la criée et des formations supplémentaires pour que les marins-pêcheurs perfectionnent leurs pratiques. Tous ces investissements doivent encourager les marins-pêcheurs à abattre leur poisson selon cette méthode, à terre plutôt qu'en mer, comme c'est le cas pour 95 % des ventes en *ikejime* à la criée pour l'instant. L'*ikejime* à terre donne plus de temps au poisson pour évacuer le stress lié à sa capture et permet plus de précision dans l'utilisation de la technique.

Un besoin d'accentuer les formations à la technique et à la préparation de l'*ikejime*

La formation des acteurs est un aspect clé du développement potentiel de l'*ikejime* en France. D'après les entretiens menés, la clientèle de l'*ikejime* est en effet prête à payer un prix élevé pour une qualité irréprochable. Pour cela, un travail de formation important doit encore être fait sur la filière amont auprès des pêcheurs. Il s'agit pour eux d'apprendre à ne pas abîmer le poisson au moment où il est pêché, à repérer les poissons les plus vifs et à les garder dans les meilleures conditions possibles pour pouvoir les abattre selon la méthode *ikejime* ensuite. Les gestes de l'*ikejime* doivent également être correctement maîtrisés pour pouvoir répondre aux attentes de qualité des clients qui ne souhaiteraient ou ne sauraient pas effectuer eux-mêmes cet abattage. Pour certaines espèces, trop grosses ou trop musclées, comme le thon rouge, seul l'*ikejime* à bord est envisageable. Que le poisson soit vendu vivant ou abattu selon la méthode *ikejime*, il doit arriver à l'acheteur dans le meilleur état possible. Il est donc dans l'intérêt des marins-pêcheurs de maîtriser et de proposer l'*ikejime* comme un « service » aux clients exigeants, pour augmenter la valeur ajoutée de leur activité.

Pour développer l'offre, on peut aussi jouer sur la demande. Bien que cette dernière soit suffisante à ce jour si l'on tient compte des faibles volumes actuellement abattus selon cette technique et du nombre de clients, on constate qu'elle est concentrée sur de grands chefs japonais ou français et de

3. Un mareyeur est un acheteur de poisson en gros sur les littoraux qui revend ensuite à des grossistes ou à des commerces de détail.

rare particuliers avertis. Le développement de la méthode *ikejime* suppose donc une formation des marins-pêcheurs mais également d'un plus grand nombre de cuisiniers afin que ceux-ci valorisent et fassent connaître à un plus large public, via la restauration, les qualités spécifiques des poissons abattus en *ikejime*, et avec elles les acteurs, savoir-faire et enjeux de cette technique.

CONCLUSION

L'*ikejime* est une technique qui ne concerne actuellement qu'une quarantaine de marins-pêcheurs en France et dont les produits s'adressent à un marché de niche, en raison du prix élevé et de la technicité nécessaire. Couvrir un marché de consommateurs plus large semble difficile pour ces raisons. En revanche, cette technique encore exotique oblige à repenser différentes dimensions (éthique, environnementale, professionnelle) de la pêche qui pourraient intervenir dans la définition d'une pêche durable. Bien que cette notion ne soit pas définie de manière institutionnelle, on peut intuitivement estimer qu'une pêche plus durable devrait inclure, comme le propose l'*ikejime*, les aspects suivants : une meilleure répartition de la valeur ajoutée au profit des marins-pêcheurs, une amélioration de leurs conditions de travail par un temps réduit passé en mer, la revalorisation de leur métier et une réduction de la souffrance animale. Si la méthode *ikejime* est suffisamment encadrée, elle pourrait devenir une initiative parmi d'autres permettant de défendre les intérêts de la pêche artisanale. D'autres initiatives portées par la criée de Quiberon vont dans le même sens : une meilleure structuration de la pêche à pied⁴ professionnelle et une amélioration de la gestion (plus minutieuse, plus attentive) des coquilles Saint Jacques de la baie (Le Sann, 2019). Plus largement, la méthode *ikejime* confirme l'intérêt pour les acteurs de la pêche artisanale de jouer la carte de la qualité plutôt que celle des volumes débarqués pour rendre durable et faire reconnaître leur activité si fortement menacée par d'autres formes de capture et de transformation des ressources piscicoles marines.

4. La pêche à pied est un type de pêche qui se pratique en bord de mer, souvent à marée basse. Elle consiste à capturer des crustacés ou mollusques à la main (ou à l'aide de petits outils de type râteau, pelle, binette).

BIBLIOGRAPHIE

- BLOOM, 2020. *La pêche artisanale*. Disponible sur Internet : <https://www.bloomassociation.org/nos-actions/nos-themes/campagne-peche-durable/la-peche-artisanale/> [consulté le 24/02/2021]
- BRUSLÉ J., QUIGNARD J.-P., 2019. *Les comportements des poissons 2, éthophysologie*. ISTE, 250 p.
- GILLOT L., 2020. [Mer] La pêche entre deux eaux. *Revue Sésame*. Disponible sur Internet : <https://revue-sesame-inrae.fr/mer-la-peche-entre-deux-eaux/> [consulté le 24/02/2021]
- LE SANN A., 2019. *En baie de Quiberon, le jardin des Saint Jacques*. Disponible sur Internet : <https://peche-dev.org/spip.php?article258> [consulté le 03/03/2021]
- MELIN J., 2020. *Ikejime, la revanche du Miyabi*. Disponible sur Internet : <https://www.josephmelin.com/ikejime-la-revanche-du-miyabi> [consulté le 24/02/2021]
- PORT DE PÊCHE ET DE PLAISANCE DE QUIBERON, 2020. *Rapport annuel 2019*. Quiberon, 14 p.
- PROCSEA, 2020. *Une technique qui sublime qualité et goût*. Disponible sur Internet : <https://www.procsea.com/post/ikejime-technique-japonaise-abattage-poisson> [consulté le 04/05/2021]
- Entretiens**
- GASCUEL D., directeur du pôle halieutique, mer et littoral à l'Agrocampus Ouest, entretien téléphonique le 09/02/2021.
- RANCHOUX E., gérant des Vents du Large (poissonnerie), entretien le 25/02/2021 à Paris.
- Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse :**
- GUILHEUX B., marin-pêcheur à Quiberon, entretien le 18/02/2021 à Quiberon.
- JOSSE T., chargé de mission pour l'association Pleine Mer, entretien téléphonique le 21/01/2021.
- LIZE J.-M., directeur de la criée de Quiberon, entretien le 18/02/2020 à Quiberon.
- MALHERBE J.-F., marin-pêcheur à Quiberon, entretien le 18/02/2021 à Quiberon.

L'abattoir mobile : une réappropriation de l'étape d'abattage par les éleveurs



JULIETTE AUGEROT

MOTS-CLÉS : ABATTOIR, ÉLEVEURS, PROTECTION ANIMALE, FILIÈRE TERRITORIALE

Depuis l'industrialisation de l'élevage, les éleveurs ont perdu la main sur l'étape d'abattage. Ils n'ont en effet pas d'autre choix que de confier leurs animaux à une filière sur laquelle ils n'ont aucun contrôle ni droit de regard. Dans les structures d'abattage industrielles, les employés souffrent d'un travail à la chaîne mené à une cadence élevée, les animaux sont stressés du fait de leur transport depuis la ferme et ne sont pas toujours correctement étourdis avant d'être tués, et enfin les éleveurs se sentent dépossédés de leur travail, qui implique une responsabilité vis-à-vis de ces animaux. À la suite d'actions menées depuis plusieurs années par le collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme » et la Confédération paysanne, un décret autorisant l'expérimentation de l'abattoir mobile pour quatre ans a été promulgué le 15 avril 2019. Cette innovation, qui consiste à proposer un abattage des animaux à la ferme, vise à redonner aux éleveurs la possibilité de maîtriser l'intégralité du processus d'élevage et à renforcer la durabilité des systèmes d'élevage.

Nous détaillerons tout d'abord le contexte dans lequel cette innovation tente de se développer et les conséquences de l'abattage industriel. Nous préciserons ensuite le processus d'apparition de cette innovation, avant d'éclairer ses dimensions technique, sociale et organisationnelle. Enfin, la trajectoire de l'association « Abattage à la ferme Hérault » sera présentée, avant de conclure sur les obstacles et les leviers de l'abattage à la ferme.

UN CONTEXTE DE RÉDUCTION DU NOMBRE D'ABATTOIRS

L'élevage paysan de type extensif, qui pourrait répondre aux attentes croissantes des citoyens en termes de bien-être animal et d'écologie, semble freiné dans son essor par le manque d'outils d'abattage de proximité.

Chaque jour en France, environ trois millions d'animaux sont tués pour la consommation humaine dans seulement deux cent cinquante abattoirs. Le nombre d'abattoirs a été divisé par quatre depuis 1970, passant de mille deux cent cinquante à deux cent cinquante (Comité national d'éthique des abattoirs, 2019). Dans ce contexte, quelques groupes privés sont pris de l'importance et accéléré une concentration susceptible d'améliorer la rentabilité de ces abattoirs. Les tonnages annuels moyens montrent la domination actuelle de ces structures privées : 2 916 TEC (tonne équivalent-carcasse) dans le public et 17 266 TEC dans le privé pour l'année 2009 (Comité national d'éthique des abattoirs, 2019).

On peut également observer une concentration géographique sur le territoire français, avec 70 % des abattages nationaux de porcins qui s'effectuent en Bretagne et 46 % des abattages nationaux de bovins qui s'effectuent dans le Grand Ouest (AFAAD, 2019). Cette inégale répartition géographique, qui s'explique par une concentration des activités d'élevage dans ces zones, prive certains départements, comme le Var et la Meurthe-et-Moselle, de la présence d'un abattoir. Et si l'Ille-et-Vilaine bénéficie d'au moins huit abattoirs, l'Hérault, l'Aude et beaucoup d'autres départements n'en comptent qu'un seul.

Les petits abattoirs de proximité ferment progressivement, car ils ne parviennent pas à soutenir la concurrence face aux structures industrielles. Ces dernières ont pu avoir recours à des stratégies d'acquisition puis de fermeture d'abattoirs de proximité, obligeant ainsi les éleveurs à envoyer leurs animaux dans les abattoirs industriels (Porcher, 2021). Les petits abattoirs de proximité qui pourraient mailler le territoire et éviter des temps trop longs de transport pour les animaux sont ainsi de plus en plus rares. Pour continuer leur activité, les éleveurs n'ont pas d'autre choix que d'envoyer leurs animaux dans des abattoirs parfois très éloignés de leur exploitation.

Le caractère intensif du mode de fonctionnement industriel qui vise une rentabilité financière à court terme avec une viande toujours moins chère (Deblois, 2016) cause alors de la souffrance aux animaux, aux éleveurs et aux travailleurs d'abattoirs.

UN MODÈLE D'ABATTAGE SOURCE DE SOUFFRANCES

Pour les animaux

Après la seconde guerre mondiale, les systèmes intensifiés sont devenus la norme dans la plupart des pays industrialisés pour répondre à une demande croissante de consommation de viande. Ce système d'élevage qui « vise à augmenter le rendement en augmentant la densité d'animaux sur l'exploitation et en s'affranchissant du milieu environnant » (Pelluchon, 2017) questionne une partie des consommateurs et des acteurs de la filière. En effet, ce type d'élevage n'est pas compatible avec la définition du bien-être animal de la Farm Animal Welfare Council (FAWC), qui s'appuie sur cinq conditions (FAWC, 2019). Celles-ci comprennent des droits négatifs tels que ne pas souffrir de faim, de soif, de malnutrition, de stress physique ou thermique, de douleur, lésion ou maladie, de peur ; et des droits positifs, tels que la possibilité d'exprimer les comportements propres à son espèce. Le mode d'abattage, qui comprend des temps parfois longs de transport et des manipulations brutales, est la suite logique de l'industrialisation de l'élevage, « il existe une cohérence entre la production en masse des animaux et leur abattage en masse à l'abattoir » (Porcher, 2020).

Quitter la ferme, monter dans un camion, et débarquer dans des abattoirs bruyants et

odorants à une cadence élevée imposée par le mode industriel est très traumatisant pour les animaux. De plus, il n'est pas rare que les étourdissements soient mal pratiqués et que les animaux arrivent conscients au moment de la saignée.

Les animaux issus de l'élevage paysan souffriraient davantage du transport et du cadre industriel de l'abattoir, étant habitués au plein air et à des manipulations autres que celles subies par les animaux issus des productions industrielles (Deblois, 2016 ; Porcher, 2020).

Pour les éleveurs

Face à cette réalité, les éleveurs souffrent d'abandonner leurs animaux à cette filière. « Historiquement, l'abattage des animaux a été délégué de façon contrainte, ce n'est pas les éleveurs qui ont décidé de déléguer cela. [...] Et donc cette délégation obligée a produit un détachement obligé et une espèce de culpabilisation et le sentiment d'abandonner leurs animaux » (Porcher, 2021). Le fonctionnement de l'abattoir industriel est opaque pour les éleveurs, qui ont très peu de contacts avec les travailleurs, et le fait que ceux-ci « leur apparaissent clairement mal formés est source d'inquiétude » (Porcher, 2020). De plus, leur présence est interdite sur la chaîne d'abattage, ils ne savent donc absolument pas comment sont traités leurs animaux (Dublois, 2016). Enfin, au problème d'opacité s'ajoute un problème de traçabilité, car les éleveurs ne sont pas certains de récupérer la carcasse de leurs animaux.

Il résulte de cette situation un décalage entre un mode d'élevage respectueux de l'animal et un mode d'abattage industriel. Pour les éleveurs qui prennent soin de leurs animaux depuis leur naissance, le modèle de l'abattoir industriel pose un profond problème. « Le problème des éleveurs, c'est que leur pratique d'élevage en tant que paysan ne renvoie pas à ce type d'abattage. Du coup, il y avait un hiatus entre le fait d'élever respectueusement ses animaux et de les envoyer au bout du compte à l'abattoir ou ce respect disparaissait complètement » (Porcher, 2021).

Pour les travailleurs d'abattoirs

Du côté des employés d'abattoirs, les conditions de travail industriel les poussent à travailler sous contraintes et ils manquent ainsi de temps pour bien s'occuper de chaque animal. Les travailleurs

souffrent des cadences élevées, des gestes répétitifs, du bruit, de la chaleur ou encore des odeurs (Comité national d'éthique des abattoirs, 2019). De plus, il n'existe pas de formation initiale requise pour les personnes travaillant dans les abattoirs. « *L'industrialisation, la privatisation et la concentration des structures d'abattage et de transformation s'appuient en effet sur une standardisation des procédures, une forte taylorisation du travail et sur un objectif unique de rentabilité financière à court terme* » (Porcher, 2005). Ainsi, pour les travailleurs des abattoirs, le sentiment de mal faire leur travail est générateur de souffrance.

Face à ces problèmes, des éleveurs ainsi que des acteurs de la recherche et de l'action syndicale ont formé un collectif pour impulser une dynamique de réappropriation de l'abattage par les éleveurs.

L'ABATTOIR MOBILE : DE L'IDÉE AU DÉCRET

Le collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme » s'est créé en 2015 pour proposer des alternatives à l'abattage industriel avec l'objectif premier d'éviter toute souffrance et tout stress aux animaux.

Ce collectif national, qui est devenu une association en 2018, réunit de nombreux acteurs de la protection animale, des consommateurs, des chercheurs et des éleveurs. Deux acteurs sont à l'origine du collectif : Jocelyne Porcher, sociologue à l'INRAE, qui travaille depuis 2005 sur le malaise des éleveurs et les souffrances des travailleurs dans les abattoirs, et Stéphane Dinard, un éleveur qui abattait déjà à la ferme de manière illégale. Cet éleveur revendiquait le fait d'abattre ses animaux à la ferme par la responsabilité morale qu'il a envers eux. Ensemble, ils ont rencontré les éleveurs pendant deux ans pour recueillir leurs plaintes et leurs revendications. Ces enquêtes ont permis de constater que la délégation contrainte de l'abattage existe depuis tellement longtemps que les éleveurs ne pensaient plus que le modèle pouvait changer, « *il y avait un tel couvercle administratif sur l'abattage, les éleveurs avaient tellement perdu la main là-dessus, que cette idée de pouvoir faire autrement n'était pas dans le paysage* » (Porcher, 2021). La volonté des éleveurs d'accompagner les animaux de la naissance à la mort étant cependant toujours forte, l'idée d'un

abattoir mobile apportée par Jocelyne Porcher et Stéphane Dinard a intéressé la plupart des éleveurs rencontrés. Des liens ont ainsi été créés avec ceux-ci pendant les enquêtes et le collectif s'est créé sous cette impulsion, avec l'idée que « *pour changer les choses, il fallait changer la loi* » (Porcher, 2021). Jusqu'alors, la loi interdisait les abattages qui ne respectaient pas les règles de l'abattoir conventionnel, ce qui rendait donc impossible l'abattage mobile en raison de la complexité de ces règles. La direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture a fermement été opposée à l'émergence d'alternatives à l'abattage industriel. Les services vétérinaires disaient ne pas vouloir revenir à un « *abattage archaïque* » (Porcher, 2021). À cela s'ajoutent les stratégies mises en place par les structures industrielles, qui ne veulent pas perdre la main sur un domaine dans lequel elles ont été hégémoniques jusqu'à présent. Le système était ainsi fermé à toute initiative d'abattage alternatif. Il a fallu aux acteurs beaucoup de persuasion et d'actions menées à différents niveaux pour enfin aboutir à une issue et finalement inverser le rapport de force. C'est ainsi qu'au terme d'un long processus, la Confédération paysanne et l'association ont présenté un projet d'amendement dans le cadre de la loi Alim¹ qui a abouti en 2019 à un décret autorisant l'expérimentation de l'abattoir mobile pendant une durée de quatre ans. Si à présent les enjeux sont locaux, l'association continue d'exister avec sa portée nationale pour accomplir un travail de liaison entre les structures d'information et de formation.

À mi-parcours du temps d'expérimentation autorisé par le décret, une vingtaine de projets d'abattoir mobile ont émergé sur le territoire. Les stades d'avancement des projets sont variés, d'un début de réflexion pour certains à l'acquisition de l'équipement pour d'autres.

L'ABATTOIR MOBILE : UNE INNOVATION TECHNIQUE, SOCIALE ET ORGANISATIONNELLE

L'abattage de l'animal comprend différentes étapes. À la suite de l'étourdissement, l'animal est saigné, c'est-à-dire vidé de son sang pour assurer

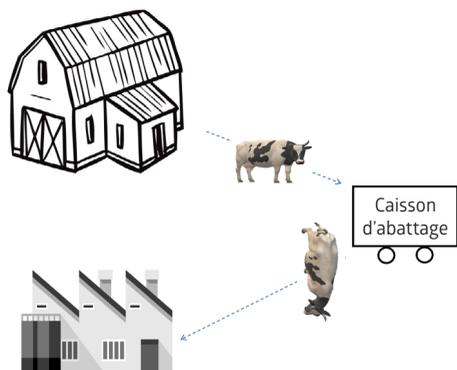
1. Cette loi est issue des États généraux de l'alimentation (EGalim) qui se sont déroulés du 20 juillet au 21 décembre 2017.

la qualité sanitaire de la viande. À la suite de la saignée, la peau est séparée de la carcasse, c'est le dépouillage. Le cuir sera récupéré et traité. Les carcasses sont ensuite éviscérées et placées dans un local où d'énormes ventilateurs propulsent un air froid à environ 10 °C, c'est l'étape du ressuage. Pour des raisons sanitaires (risque de contamination bactériologique), il ne doit pas s'écouler plus d'une heure entre la saignée et le dépouillage.

Plusieurs types d'équipements

Plusieurs scénarios sont possibles selon les capacités financières et logistiques des éleveurs.

FIGURE 1. SCÉNARIO 1 : CAISSON D'ABATTAGE + ABATTOIR

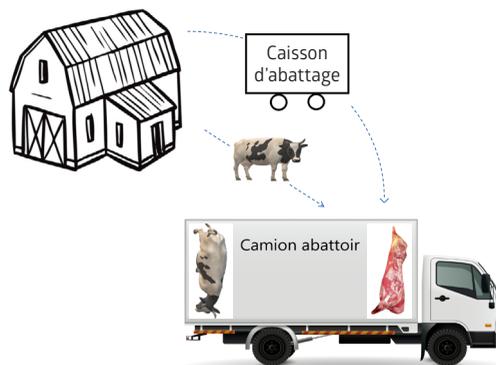


(Source : auteure ; <https://fr.freepik.com> pour les objets)

Le premier scénario (Figure 1) est le plus simple à mettre en place. L'animal est abattu dans un caisson, une structure légère et relativement peu coûteuse, mais qui ne permet pas de réaliser les étapes qui suivent l'abattage. Cela implique qu'il faut pouvoir se rendre dans un abattoir en une heure maximum pour la gestion de la carcasse. Cette option peut être très intéressante pour les quelques éleveurs qui bénéficient d'un abattoir de proximité et avec lequel ils entretiennent une bonne relation. Pour des raisons d'hygiène, il n'est en effet pas évident que l'abattoir accepte de s'occuper de la carcasse d'un animal qu'il n'a pas tué. Dans le cas où l'abattoir ne souhaite pas ce partenariat ou s'il n'existe pas d'abattoir à moins d'une heure du lieu d'abattage, une option peut être la construction d'une unité fixe pour la gestion des carcasses issues d'animaux abattus à la ferme.

Le deuxième scénario (Figure 2) consiste en l'utilisation d'un camion abattoir qui permet d'effectuer toutes les étapes de l'abattage. L'investissement est beaucoup plus élevé que pour les caissons mais ce camion a l'avantage de pouvoir s'adapter à de plus gros volumes et de circuler de ferme en ferme. Pour les exploitations auxquelles il serait compliqué d'accéder avec un camion, il peut être envisagé d'utiliser un caisson d'abattage qui rejoindra ensuite le camion abattoir stationné à moins d'une heure. Les avantages et inconvénients de chacun de ces scénarios sont présentés dans le tableau 1.

FIGURE 2. SCÉNARIO 2 : CAMION ABATTOIR AVEC OU SANS CAISSON



(Source : auteure ; <https://fr.freepik.com> pour les objets)

TABLEAU 1. AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DES DEUX SCÉNARIOS

	Avantages	Inconvénients
Scénario 1 : Caisson + abattoir	Structure légère, peut se rendre dans les lieux difficile d'accès remorquée par une voiture. Moins coûteux : 5 000 à quelques dizaines de milliers d'euros.	Non autonome, nécessite un partenariat avec un abattoir de proximité. Impossible s'il n'y a pas d'abattoir de proximité à moins d'une heure. Faible volume.
Scénario 2 : Camion abattoir	Totalement autonome. Abattage d'un volume plus important. Permet à des fermes isolées et n'ayant pas d'outils d'abattage à moins d'une heure de faire de l'abattage mobile.	Très coûteux : entre 500 000 et 1 million d'euros. Nécessite un caisson pour les fermes les moins accessibles.

(Source : auteure)

Un travail réapproprié et sauvegardé

Selon Jocelyne Porcher, les éleveurs sont depuis longtemps confrontés à une interdiction de mener à terme leur métier, c'est-à-dire d'être présents jusqu'à la mort des animaux. C'est pourtant une revendication forte de leur part. L'abattoir mobile va ainsi permettre aux éleveurs qui le souhaitent d'accompagner leurs animaux jusqu'au bout et de retrouver la satisfaction d'un travail bien accompli.

De plus, la pérennité de l'élevage dépend de l'abattage. S'il n'y a plus d'outils d'abattage, dans certaines régions les élevages sont susceptibles de disparaître (Porcher, 2021). La réappropriation de l'étape de l'abattage par les éleveurs est ainsi une condition à la sauvegarde de l'élevage paysan.

Une nouvelle filière territoriale

Pour les petits abattoirs de proximité qui parviennent difficilement à faire face aux abattoirs industriels, des collaborations avec les éleveurs autour des abattoirs mobiles peuvent être une opportunité. « *Plein de petits abattoirs sont sur le fil pour les questions de mises aux normes et plein ferment leur portes. Donc cela peut être un créneau pour eux, ce partenariat, pour leur survie plus que pour le développement de leur activité. Mais en même temps, cela oblige à des renouvellements et à des systèmes de pensée et des façons de fonctionner qui peuvent être trop compliqués pour une direction d'abattoir* » (Porcher, 2021). Les travailleurs des abattoirs qui fonctionnent de manière industrielle effectuent des tâches répétitives, automatisées. Il n'est pas certain que ces travailleurs souhaitent réfléchir et s'engager davantage concernant la mort des animaux si les conditions de travail restent les mêmes. En revanche, dans les petits abattoirs cela peut être différent, il peut y avoir des travailleurs intéressés par un travail de qualité et une création de lien avec les éleveurs, car « *chez les travailleurs d'abattoirs, plutôt des petits abattoirs municipaux, il y a, comme chez les éleveurs, l'idée de faire un travail de A à Z* » (Porcher, 2021). Les abattoirs pourraient ainsi être intégrés dans ce processus de requalification et reterritorialisation de la filière pour permettre non seulement la transparence depuis l'étape de la production jusqu'à celle de la transformation en passant par l'abattage, mais aussi d'améliorer la qualité du produit final.

Une nouvelle filière territoriale pourrait ainsi voir le jour, qui redonnerait la charge de l'abattage aux éleveurs, attribuerait de nouvelles compétences aux travailleurs d'abattoirs, et re-crèerait du lien entre les acteurs de la filière. Cette filière territoriale permettrait également de répondre à des besoins économiques et sociaux en permettant de pallier la baisse du nombre d'abattoirs de proximité par le renforcement du maillage des outils d'abattage.

L'ASSOCIATION « ABATTAGE À LA FERME HÉRAULT » : HISTOIRE D'UN PROJET

Son organisation

L'association « Abattage à la ferme Hérault » est une dynamique territoriale formée par un groupe d'acteurs variés. La quinzaine d'éleveurs membres de l'association, tous engagés dans une démarche de vente directe, élèvent des ovins, bovins, caprins et porcins. Grâce à un sondage auprès de ces éleveurs, un élément important a émergé, à savoir la volonté de vouloir collaborer avec l'abattoir municipal de Pézenas avec lequel ils entretiennent de bonnes relations de travail. « *Notre idée ce n'était pas de travailler contre eux mais plutôt avec eux car c'est un outil public et c'est important de travailler en concertation avec eux* » (Gernez, 2021). L'association envisage de mettre en œuvre les deux scénarios présentés plus haut en deux temps (dès le printemps prochain pour le premier scénario et à l'horizon 2 à 3 ans pour le deuxième). Le protocole envisagé est d'étourdir l'animal à l'extérieur avec un matador (tige perforante), de le déplacer dans le caisson dans lequel sera réalisée la saignée, puis de transporter la carcasse dans le camion ou à l'abattoir selon le scénario. À la ferme du Gaec des Albarons de Maxime Gernez, le caisson sera stationné à proximité d'un circuit, appelé système de contention, dans lequel les animaux auront été habitués à passer plusieurs fois avant le jour de l'abattage. « *S'ils sont habitués plusieurs fois dans la semaine avant l'abattage à passer dans le système de contention, ils seront moins stressés que si c'est tout nouveau. C'est différent de l'abattoir où, quand ils arrivent, c'est la première fois qu'ils y sont et il y a du bruit, il y a pleins d'autres animaux, ils ne sont pas habitués... donc on va vraiment travailler sur l'habitude des animaux à passer dans le système avant la mise à mort pour diminuer les sources de stress* » (Gernez, 2021).

Une phase d'expérimentation de deux mois va avoir lieu au printemps 2021, durant laquelle l'association AALVie en Loire-Atlantique va leur prêter un caisson d'abattage et l'abattoir de Pézenas va leur mettre à disposition deux salariés, pour réaliser les opérations de mise à mort dans les fermes et conduire le caisson jusqu'à l'abattoir. Les objectifs de cette phase d'expérimentation sont d'évaluer le modèle économique, de tester le partenariat entre les éleveurs et l'abattoir et d'expérimenter d'un point de vue pratique et sanitaire l'abattage à la ferme. Durant ces deux mois, entre chaque abattage, les éleveurs, l'abattoir et les services vétérinaires feront des retours d'expérience. L'INRAE accompagnera également l'expérimentation en menant des recherches sur la condition animale et sur la qualité de la viande, qui pourrait différer selon le mode d'abattage de l'animal, car une quantité moindre d'hormone de stress améliore le goût et la qualité de la viande (Bioactualités.ch, 2021).

Durant la phase d'expérimentation, la mise à mort sera réalisée par les deux salariés de l'abattoir de Pézenas, mais au-delà, l'association doit décider du mode de fonctionnement.

Ses intérêts

L'intérêt premier des éleveurs est de réduire la souffrance des animaux. « [...] Parce qu'actuellement, en tant qu'éleveur, on essaie d'offrir les meilleures conditions de vie à nos animaux et à partir du moment où on les charge dans la bétailière et qu'on les décharge à l'abattoir, on perd complètement la main et la maîtrise sur cette étape-là, qui n'est en plus pas la plus agréable » (Gernez, 2021). De plus, ce projet va leur permettre de répondre à une demande de plus en plus soutenue de la part des consommateurs quant à l'amélioration des conditions de mise à mort de l'animal et de qualité de la viande. Ainsi, dans le cadre de la vente directe dans laquelle sont engagés les éleveurs de l'association, l'abattage mobile va permettre de valoriser leur production auprès des consommateurs.

Ses soutiens

L'association bénéficie de plusieurs soutiens. Les éleveurs sont accompagnés par Brigitte Nougaredes et Sébastien Mouret de l'INRAE (UMR Innovation), dans le cadre du projet BatiAlim, ainsi que par la Confédération paysanne de l'Hérault.

La confédération fédère toutes les initiatives d'abattage mobile sous forme d'une *mail list* qui permet la diffusion d'informations et organise des réunions téléphoniques mensuelles sur des points techniques et logistiques du montage d'un projet d'abattage mobile. Par ce biais, les éleveurs de l'association ont pu bénéficier d'une formation donnée par un ancien directeur d'abattoir, Jacques Alverhne, qui accompagne les initiatives de mise en place d'outils d'abattage alternatifs. La formation traitait des caissons et spécifiquement des derniers modèles existants. Ils ont également bénéficié d'un rappel de la réglementation et de conseils sur la convention qu'ils peuvent mettre en place avec l'abattoir de Pézenas. Par ailleurs, les éleveurs bénéficient d'un soutien de la Région Occitanie qui les aide à trouver des sources de financements.

CONCLUSION

L'abattage à la ferme apparaît ainsi comme une innovation pouvant susciter l'intérêt de nombreux acteurs, des éleveurs jusqu'aux consommateurs. Elle doit cependant relever un certain nombre de défis.

Des obstacles...

L'obstacle principal est le temps et l'énergie que le montage d'un projet d'abattoir mobile demande aux éleveurs. Les recherches de financement, les questions réglementaires, les points organisationnels sont autant d'étapes dans le montage de ces projets qui demandent un temps bénévole non négligeable. De plus, les éleveurs se heurtent souvent à des questions sans réponses par la nature même de l'innovation car, en France, personne n'abat encore à la ferme de manière régulière. De ce fait, les éleveurs passent beaucoup de temps à discuter avec les autorités sanitaires et la Confédération paysanne pour éclaircir de nombreux points techniques et réglementaires.

Par ailleurs, à un autre niveau, les éleveurs doivent répondre à une controverse qui pourrait être associée à cette innovation. Ils pourraient en effet être critiqués par des citoyens et des associations de protection animale sur le fait qu'ils souhaitent améliorer la condition des animaux lors d'une étape où il s'agit de les abattre : « On est très vigilants à comment on communique là-dessus et comment on va le faire car il

y a quand même une partie de la population qui est opposée à l'élevage d'une manière générale et donc à la mise à mort des animaux, et donc il faut qu'on fasse le mieux possible les choses sur la communication pour ne pas braquer cette population-là » (Gernez, 2021).

Enfin, le système dans lequel s'inscrit cette innovation est largement dominé par les structures industrielles et la FNSEA qui les défend. « *Il faut voir que ces acteurs ont la main sur tout, ils sont maîtres du jeu et en voient arriver d'autres qui les dérangent. Et plus largement, les productions animales n'ont pas intérêt, que ce soit en élevage ou en abattage, à laisser la place à des acteurs qui montrent qu'il y a des alternatives justement* » (Porcher, 2021). Ce que craignent les grands acteurs privés de l'abattage est que ce modèle alternatif prenne de l'ampleur et que cela ait un impact sur la filière entière de l'élevage. En effet, changer les modes d'abattage peut être appréhendé comme un levier pour changer le système d'élevage tout entier vers plus de durabilité, et, si c'est le souhait de Jocelyne Porcher, cette hypothèse inquiète les acteurs de ce qu'elle nomme les productions animales (Porcher, 2020). « *La FNSEA est absolument contre les abattoirs mobiles : ce n'est pas parce que ça enlèvera du volume à Bigard² qu'ils sont contre, c'est parce qu'ils savent que derrière il y a quelque chose qui pourrait se mettre en route* » (Porcher, 2021). Il est important de préciser que l'abattoir mobile n'a pas vocation à remplacer l'abattoir conventionnel, c'est un mode d'abattage qui correspond à un mode d'élevage. Cependant, si, comme Jocelyne Porcher le pense, les modes d'élevage évoluent à la suite des modes d'abattage, alors davantage d'animaux pourront être concernés par cette innovation.

... et des leviers

Si l'abattoir mobile doit faire face à de nombreux obstacles, cette innovation bénéficie toutefois d'un contexte sociétal favorable du fait des préoccupations grandissantes des citoyens concernant les conditions de vie et de mort des animaux d'élevage. En outre, l'abattoir mobile va permettre d'impliquer le consommateur dans la mise à mort des animaux en assistant à l'abattage dans

les fermes qui permettent l'accès. « *C'est un bon moyen de re-responsabiliser les consommateurs par rapport à ce qu'ils mangent et de redonner du sens aux choses. [...] Cela peut aider les consommateurs à mieux comprendre comment la vie et la mort s'articulent et donc du coup à devenir des soutiens durables de ces innovations, de ces systèmes d'élevage alternatifs* » (Porcher, 2021).

BIBLIOGRAPHIE

ASSOCIATION EN FAVEUR DE L'ABATTAGE DES ANIMAUX DANS LA DIGNITÉ (AFAAD), 2019. *Abattoirs mobiles*. Disponible sur Internet : <https://www.afaad.net/abattoir-mobile/> [consulté le 09/04/2021]

BIOACTUALITÉS.CH., 2021. *Mise à mort à la ferme et au pré pour la production de viande*. Disponible sur Internet : <https://www.bioactualites.ch/production-animale/abattage.html> [consulté le 09/04/2021]

COMITÉ NATIONAL D'ÉTHIQUE DES ABATTOIRS, 2019. Avis n°82 du 7 février 2019. Conseil national de l'alimentation, 97 p.

DEBLOIS S., 2016. Agriculture biologique et alternatives d'abattage des animaux d'élevage. *POUR*, 231, 243-248.

FARM ANIMAL WELFARE COUNCIL (FAWC), 2009. *Farm Animal Welfare in Great Britain: Past, Present and Future*. Department for Environment, Food & Rural Affairs, 70 p.

PELLUCHON C., 2017. *Manifeste animaliste. Politiser la cause animale*. Paris : Alma Édition, 112 p.

PORCHER J., 2005. Concevoir des alternatives à l'organisation industrielle du travail en élevage, un camion pour le transport et l'abattage des animaux. *Fasade*, 23.

PORCHER J., 2020. Les alternatives aux abattoirs industriels. *Études*, 2, 31-39.

Entretiens

GERNEZ M., éleveur, association « Abattage à la ferme Hérault », entretien le 23/02/2021 à Saint-Maurice-de-Navacelles.

PORCHER J., sociologue à l'INRAE, entretiens les 20/01/2021 et 19/02/2021 à Montpellier.

2. Le groupe Bigard est l'une des entreprises dominantes de l'abattage du bétail.

Les unités de transformation territoriales : un moyen de revalorisation durable des produits de la pêche locale en Méditerranée française ?

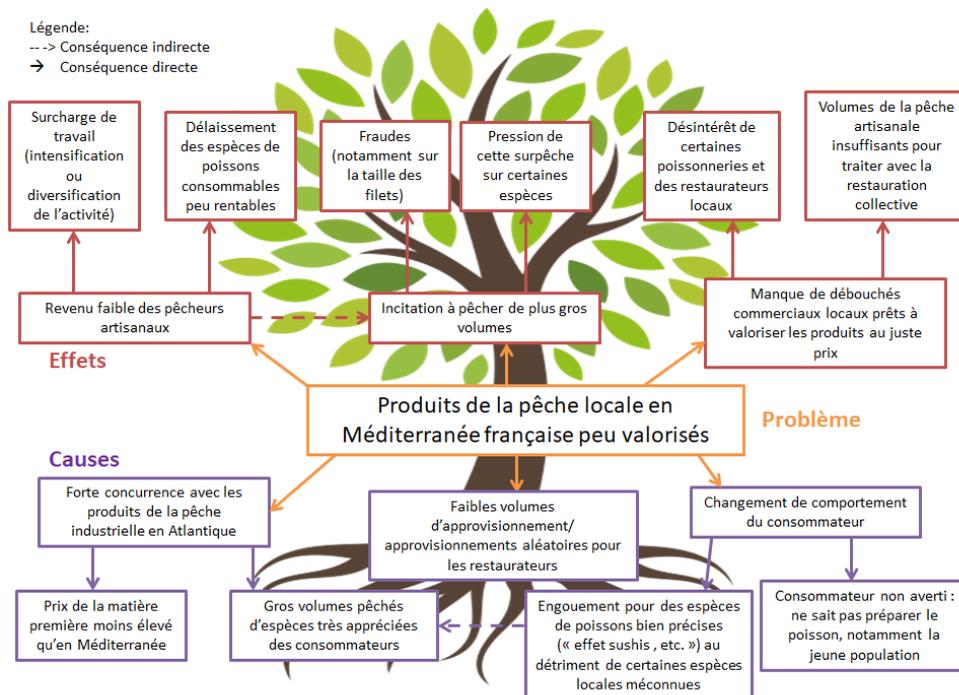
MAURINE MAMÈS

MOTS-CLÉS : PÊCHE, MÉDITERRANÉE, TRANSFORMATION, LOCAL

Lorsque l'on évoque la durabilité des systèmes alimentaires, il est encore rare de les aborder sous l'angle de la transformation. En effet, les grands groupes agro-alimentaires sont souvent entourés de scandales, tant sur le plan nutritionnel des produits que sur le plan environnemental. Se détachant de ce modèle, les unités de transformation

territoriales (UTT) proposent de recréer une relation plus équitable entre les acteurs de la filière à une échelle locale et de proposer aux consommateurs des produits adaptés à leurs besoins tout en prenant en compte les enjeux environnementaux. Nous nous intéresserons à des unités spécialisées dans les produits de la pêche : dans quelle mesure ces unités innovantes peuvent-elles jouer un rôle

FIGURE 1. VALORISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE LOCALE EN MÉDITERRANÉE, L'ARBRE À PROBLÈMES



(Source : auteure ; image arbre : Oxyjet ProMax)

dans la revalorisation durable de la pêche locale, en améliorant notamment l'état de la ressource et l'équité dans la filière ? Cette synthèse est centrée sur les pourtours français de la Méditerranée, les conditions de pêche et les enjeux locaux étant très différents de ceux de la côte atlantique.

LA SITUATION ACTUELLE DE LA PÊCHE LOCALE EN MÉDITERRANÉE

Comprendre pourquoi aujourd'hui les produits de la pêche locale en Méditerranée sont peu valorisés nécessite une vision holistique du problème (Figure 1). Deux facteurs principaux ont été identifiés et sont présentés dans cette partie¹.

État de la ressource en Méditerranée

En 2020, 21% des populations de poissons pêchées évaluées en France sont touchées par la surpêche (Ifremer, 2020). Il faut cependant considérer ce chiffre avec du recul, car il est en effet difficile d'évaluer le statut des stocks réels de poissons du fait, entre autres, du manque de connaissances sur les années d'abondance. Seulement huit populations sont ainsi évaluées sur les deux cent soixante-quatorze pêchées en Méditerranée française.

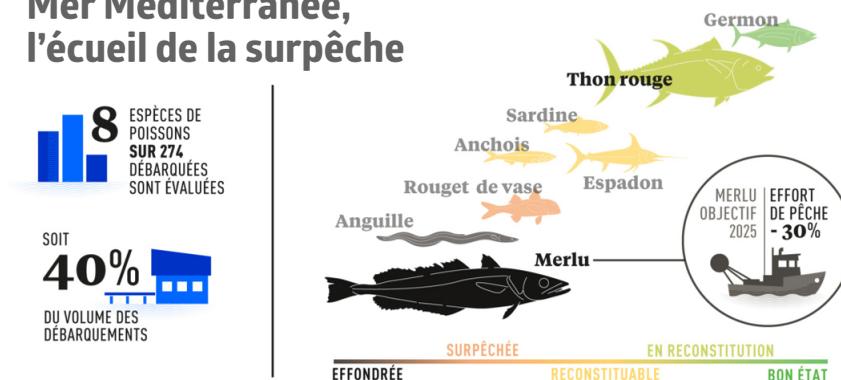
Si certaines espèces ont vu leurs stocks diminuer en Méditerranée, la surpêche n'est pas la seule explication. En effet, d'autres facteurs sont à prendre en compte dans ce phénomène, comme par exemple le changement des périodes de reproduction de certaines espèces (un effet probable du changement climatique). En outre, il reste encore aujourd'hui beaucoup de connaissances à acquérir sur le monde sous-marin, ces facteurs ne sont donc potentiellement pas tous connus.

Dans ce contexte, le merlu et le rouget ont été identifiés par l'Ifremer comme étant les espèces principales les plus menacées en 2020 (Figure 2). En réponse à ces diminutions de stocks, l'Union européenne a mis en place le plan de gestion pluriannuel de la pêche en Méditerranée occidentale en 2019. Ce plan présente des actions telles que la fermeture de certaines zones de pêche et la limitation du nombre de jours de pêche au chalut. Le thon rouge a pu bénéficier de ce plan et est ainsi en voie de reconstitution (Figure 2).

D'autres espèces de poissons comestibles moins « populaires », comme le congre, restent cependant capturées par les pêcheurs locaux. Ces espèces se vendent alors moins bien auprès des consommateurs et à un prix moindre.

FIGURE 2. ÉTAT DES POPULATIONS DE POISSONS PÊCHÉES EN MÉDITERRANÉE

Mer Méditerranée, l'écueil de la surpêche



(Source : Jérémy Barrault – Ifremer, 2020)

1. Ces facteurs peuvent légèrement varier d'une localité à une autre.

Le changement des modes de consommation

Le marché de la consommation du poisson semble avoir changé depuis quelques années. La consommation globale en produits aquatiques a diminué : - 5 % depuis 2014 (FranceAgrimer, 2020). Le prix en moyenne élevé des produits frais de la pêche peut notamment expliquer cette baisse. Paradoxalement, certaines espèces de poissons ont pourtant vu leur consommation augmenter. Par exemple, la consommation de thon frais a connu une augmentation de 5,2 % en 2018 par rapport à 2017, quand celle des espèces comme le merlu ou la raie a diminué (FranceAgriMer, 2018). Il y a donc une concentration de la consommation sur certaines espèces en particulier. Plusieurs raisons peuvent-être avancées pour expliquer ces chiffres, comme l'essor des produits japonais (sushis, sashimis, etc.), qui a fortement popularisé le thon et le saumon au détriment de certaines espèces locales.

Ces changements de consommation peuvent s'expliquer, en autres, par une évolution du mode de vie des consommateurs. Dans les couples notamment, les femmes et les hommes sont généralement plus actifs professionnellement qu'à une certaine époque et disposent donc de moins de temps pour préparer le poisson. On peut également évoquer un manque de transmission culturelle de la préparation du poisson, beaucoup de jeunes n'ayant plus cette connaissance. À cela s'ajoute la difficulté d'obtenir du poisson écaillé (sous forme de filets préparés par exemple) : les professionnels de la pêche effectuant de la vente directe ne disposent pas toujours des autorisations sanitaires pour nettoyer et préparer le poisson eux-mêmes.

Le poisson semble aujourd'hui davantage se consommer sous des formes différentes : semi-transformé et transformé. Ces produits sont plus faciles à consommer car ils présentent un temps de préparation réduit, s'ils ne sont pas déjà prêts à cuire. Dans une étude réalisée par l'association pour la pêche et les activités maritimes (APAM) en 2019 sur la population du Var, 74 % des personnes interrogées consomment des produits transformés et 83 % indiquent qu'elles consommeraient plus de poissons frais s'ils étaient déjà préparés (APAM, 2020). Le marché des produits marins transformés existe donc réellement et tend à se développer.

La transformation constitue alors un levier intéressant pour mieux valoriser les produits de la pêche locale, notamment les espèces de poissons méconnues, et sensibiliser davantage les consommateurs.

VALORISER LES PRODUITS DE LA MER LOCAUX : LES UNITÉS DE TRANSFORMATION TERRITORIALES

Dans le cadre de cette étude, une unité de transformation territoriale (UTT) est définie comme une usine de transformation dont l'approvisionnement se fait uniquement par des producteurs locaux. Les UTT se différencient donc des autres usines de transformation, petites ou grosses, par cette notion d'approvisionnement exclusivement locale.

Quels sont les avantages de la transformation ?

Il existe plusieurs catégories de produits en fonction de leur stade de transformation : les produits semi-transformés, dans lesquels le poisson est préparé mais gardé à l'état brut (par exemple : un poisson préparé vendu en barquette, conserves), les produits transformés, dans lesquels le poisson est cuisiné (par exemple : soupe de poisson) et les produits ultra-transformés, dans lesquels le poisson a subi un processus modifiant son aspect originel (par exemple : nuggets de poisson). Selon le stade et le mode de transformation, les valeurs nutritionnelles et la qualité du poisson sont plus ou moins préservées. Il est donc important de souligner que les processus de fabrication sont variés et ne sont pas tous synonymes de produits bas de gamme, mauvais pour la santé.

La transformation permet une meilleure conservation des produits. Des processus comme la congélation ou l'appertisation (mise en conserve) peuvent ainsi permettre de manger tout au long de l'année un poisson ayant une saisonnalité spécifique. Ce détachement de la saisonnalité permet donc d'assurer l'homogénéité des ventes de produits tout au long de l'année, y compris en période hivernale, quand les prises sont en moyenne moins élevées.

La transformation permet de limiter les pertes de production des pêcheurs, qui n'auraient éventuellement pas écoulé leurs prises en vente directe, et d'ainsi les valoriser.

Les atouts des UTT

La transformation des produits aquacoles est la plupart du temps assurée, au niveau national, par de grands groupes industriels. La transformation à l'échelle industrielle est pourtant peu compatible avec une pêche durable, car elle demande des volumes importants en matières premières à bas prix. D'un autre côté se trouvent de plus petites structures de transformation, telles que les conserveries familiales de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA).

Les UTT se distinguent de ces structures par un approvisionnement uniquement via les producteurs locaux afin de permettre à ceux-ci de nouveaux débouchés à l'échelle du territoire. Sur le plan environnemental, ces unités promettent de s'adapter à la production réelle des pêcheurs en respectant la saisonnalité des espèces pêchées. Sur le plan économique, le rachat des poissons se fait à un meilleur prix que celui que certains pêcheurs peuvent espérer ailleurs. Jusqu'alors, certains pêcheurs augmentaient leur volume de pêche afin de compenser la mauvaise rémunération de certaines espèces. Cette meilleure valorisation pourrait donc permettre de limiter l'incitation à la surpêche.

À l'échelle du territoire, les UTT permettent aux acteurs (pêcheurs, transformateurs, criées, etc.) de se réappropriier la filière. Cette nouvelle activité est, en outre, génératrice d'emplois. Enfin, elles participent à la valorisation du paysage territorial en aidant le maintien de la pêche artisanale, tout en valorisant les produits locaux dans une dimension plus touristique.

Trouver un modèle d'organisation pérenne adapté à son territoire

Les unités de transformation territoriales sont apparues en France vers 2010, et traitent pour la plupart les produits agricoles (Abadie *et al.*, 2017). Très peu d'études ont été effectuées sur ce sujet jusqu'à présent. Les UTT ne sont pas encore très répandues sur le territoire, du fait de leur existence plutôt récente, en lien avec la popularité croissante des plans alimentaires territoriaux (PAT). Les unités existantes semblent être très différentes les unes des autres de par, entre autre, le type de structure mis en place, les acteurs impliqués et le modèle économique. Cette diversité des stratégies semble cohérente avec la nécessité d'adaptation aux problématiques et aux

réalités de production locales, tant pour les produits agricoles que pour les produits aquacoles.

Sur le pourtour méditerranéen, en régions PACA et Occitanie, il a été difficile de répertorier les différentes initiatives mises en place, certaines étant encore au stade de projet. Dans le cadre de cette étude, trois UTT ont été analysées. La première est la société Brise de Terre située au Grau d'Agde (département de l'Hérault), déjà implantée depuis 2018 dans les bâtiments de la criée. La deuxième est celle de Saint-Raphaël (département du Var) dont l'unité de transformation est encore en projet au moment de la rédaction de cette synthèse. Il en est quasiment de même pour l'unité Côté Fish du Grau-du-Roi (département du Gard) qui souhaite transférer son atelier de préparation actuel (mareyage, assemblage de paniers recettes, qui sont des paniers d'ingrédients permettant la réalisation d'une recette en particulier par le consommateur) dans un local plus grand afin de pouvoir intégrer des activités de préparation de produits finis. Les caractéristiques principales de ces trois projets sont regroupées dans le tableau 1.

Ces trois initiatives ont pour point commun la volonté de mieux rémunérer les pêcheurs locaux et se démarquent des autres usines de transformation en proposant un prix pour le poisson frais plus élevé que la moyenne, surtout pour les espèces moins populaires, méconnues. Il est intéressant de noter que chacune met l'accent sur un second objectif différent : Brise de Terre au Grau-du-Roi défend une pêche artisanale et durable rentable pour les pêcheurs, Côté Fish au Grau d'Agde apporte lui une dimension plus sociale via l'insertion, tandis que l'APAM de Saint-Raphaël souhaite reconnecter le consommateur avec certaines espèces de poissons oubliées. Le statut de ces structures ainsi que les acteurs impliqués découlent de ces objectifs. Le porteur du projet de Saint-Raphaël étant associatif, le projet est donc multi-acteurs et inclut notamment des acteurs publics qui font le lien avec l'UTT de produits agricoles déjà présente sur le territoire. À l'inverse, au Grau-du-Roi, la mise en place d'une UTT pour les pêcheurs artisans n'a bénéficié que d'un apport financier modéré de la part des pouvoirs publics et l'agrandissement de l'atelier existant se fait entièrement à l'initiative de pêcheurs engagés. La société Brise de Terre du Grau d'Agde, née d'une initiative commune de la Croix-Rouge Insertion et

TABLEAU 1. CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DES TROIS UTT ANALYSÉES

	Brise de Terre – Le Grau d'Agde	APAM – Saint-Raphaël	Côté Fish – Le Grau-du-Roi
Objectifs du projet	<ul style="list-style-type: none"> - Valoriser les espèces de poissons rencontrant des difficultés de commercialisation. - Valoriser le capital humain. - Lancer une marque commerciale. - Avoir un positionnement important sur le territoire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valoriser les espèces de poissons moins connues pour assurer un meilleur revenu aux pêcheurs. - Inciter la consommation de ces espèces sous une forme adaptée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valoriser le travail des pêcheurs artisanaux locaux. - Développer la structure. - Transmettre un modèle rentable économiquement et durable sur le plan environnemental aux générations futures.
Statut de la structure	Entreprise privée à vocation sociale (agrément « entreprise d'insertion »).	Association.	Entreprise privée familiale.
Date de création	2018.	Projet en cours, débuté en 2019.	Atelier de préparation du poisson existant créé en 2017, extension prévue.
Acteurs principaux impliqués	Criée du Grau d'Agde, Croix-Rouge Insertion.	APAM, prud'homme de Saint-Raphaël, Diméias (école hôtelière), communauté d'agglomération Var Estérel Méditerranée (CAVEM).	Projet géré en autonomie par Côté Fish, un partenariat est peut-être à prévoir avec le pôle restauration collective de Montpellier Méditerranée Métropole.
Modèle de gouvernance	Structure cogérée par la criée du Grau d'Agde et Croix-Rouge Insertion (direction alternée tous les trois ans).	Rattachement de l'UTT à celle du CAVEM déjà existante pour les produits agricoles.	Structure gérée et créée par deux pêcheurs locaux.
Modèle économique	Objectif de la structure : équilibrer les comptes sans pour autant maximiser les profits. L'activité permet de répondre à la demande sociale, de soutenir la filière et d'aider les personnes en situation de précarité.	Modèle similaire à l'UTT du CAVEM.	Rachat des poissons à des pêcheurs locaux, diversification des activités (confection de paniers recettes, produits finis).
Types de produits	Filets de poisson surgelés.	Soupes de poisson, rillettes, etc. (à déterminer).	Rillettes de poisson (sous-traitance à une usine locale pour le moment), filets de poisson préparés.
Débouchés principaux des produits	47 % aide alimentaire. 21 % restauration collective. 12 % grandes et moyennes surfaces. 7 % magasins spécialisés (bio, etc.).	Magasins touristiques, poissonneries et marchés locaux.	Professionnels divers, chefs et restaurants, particuliers.

(Source : auteure)

de la criée, souhaite aujourd'hui être suffisamment rentable pour s'émanciper des aides publiques sans pour autant chercher à maximiser ses profits.

D'un point de vue technique, ces UTT ont pour point commun d'effectuer la transformation des produits uniquement à la main et n'ont pas pour projet d'investir dans des chaînes automatisées. C'est un avantage pour mieux maîtriser la qualité des produits mais le « fait main » ne permet pas de travailler avec de gros volumes de production. Les UTT semblent donc avoir vocation à garder une taille modeste.

Ces projets restent compliqués à mettre en œuvre du fait de l'importance des frais avancés pour le matériel, de la lourdeur des normes d'hygiène à respecter, ainsi que de la nécessité de recruter et former du personnel qualifié. La construction d'un modèle de rentabilité cohérent est donc primordiale pour assurer la survie de ces structures. En outre, l'épidémie de Covid-19 a fortement ralenti l'avancement du projet de Saint-Raphaël et remet même en question l'agrandissement de l'atelier prévu par Côté Fish au Grau-du-Roi.

Si ces UTT ont des objectifs énoncés parfois différents, toutes semblent prendre en compte les trois piliers de la durabilité, à savoir le social, l'environnement et l'économie. En assurant des débouchés supplémentaires, autres que ceux fournis par les grandes et moyennes surfaces, et une clientèle nouvelle comparée à celle des divers débouchés commerciaux, ces UTT permettent (ou permettront) *a priori* de revaloriser durablement les produits de la pêche locale. Ces initiatives sont très encourageantes, car elles proposent des modèles alternatifs de production et de consommation plus durables. Cependant, elles restent complexes à mettre en place et il est possible de s'interroger sur leur impact réel en termes de durabilité à une échelle plus globale.

LES UTT, VERS UNE TRANSFORMATION PLUS DURABLE ?

Les limites de l'essaimage

Du fait d'un contexte historique, culturel et d'un paysage différents, la situation de la pêche dans le golfe du Lion est à différencier de celle de la côte atlantique. Un écart important s'observe, notamment concernant les volumes de pêche prélevés. Sur les 243 139 t de poisson frais / surgelé vendues par la filière pêche française en 2019, 95 % proviennent de l'Atlantique et 4 % de la Méditerranée en 2019 (FranceAgriMer, 2020). Cela peut s'expliquer, en outre, par le fait que la pêche artisanale est beaucoup plus présente dans le golfe du Lion, surtout en région PACA où les fonds rocheux ne facilitent pas la pêche au chalut. Si plusieurs définitions peuvent-être données à la pêche artisanale, beaucoup s'alignent sur celle de l'ONG Bloom : « *Pêche de petite échelle, le plus souvent côtière, aux techniques de pêche pour la plupart basées sur des engins de types dormant (filets, casiers, lignes) et surtout à dimension humaine (le patron du navire travaille à bord) avec un ancrage territorial fort* » (Bloom, 2021). Pour l'Union européenne, cela correspond aux bateaux dont la taille n'excède pas 12 m.

L'organisation de la pêche en région PACA est principalement régie par les prud'homies, organisation de pêcheurs apparue au X^e siècle. Il n'existe plus de criée depuis la disparition de celle de Marseille en 1976, tout se fait en vente directe par les pêcheurs.

En Occitanie, cinq ports accueillent 75 % de la flotte méditerranéenne française, Sète étant le plus important (CCI Occitanie, 2019). Des criées localisées dans ces ports permettent d'organiser les ventes aux sorties de pêches.

Ces différentes conditions de pêche sont à prendre en compte lors de la mise en place d'une UTT. Il est donc difficile de répliquer un modèle en particulier. De plus, le poisson est vendu en moyenne plus cher du côté PACA, car la pêche y est principalement artisanale. Dans le cas d'un partage d'une UTT entre produits agricoles et produits de la mer, la bonne gestion sanitaire de la structure demande une organisation particulièrement rigoureuse. Il s'agit donc d'adapter finement le modèle économique et l'organisation des UTT au territoire.

Le climat social régnant entre les acteurs d'un même territoire doit également être pris en compte. Par exemple, il est plus difficile de fédérer les pêcheurs de PACA, ceux-ci étant traditionnellement plus habitués à travailler seuls. Un essaimage durable des UTT de pêche n'est donc possible que si les modèles sont entièrement adaptés au contexte local.

D'autres modèles alternatifs faisant appel à la transformation pour valoriser les produits de la pêche locale ont vu le jour, sans que l'on puisse pour autant les qualifier d'UTT. On peut par exemple citer celui d'une coopérative de pêcheurs à Hyères (département du Var) qui fait sous-traiter la transformation des produits pêchés à des usines de transformation locales, notamment la conserverie Le Bec Fin de Cogolin. Les pêcheurs ont la liberté de proposer eux-mêmes les recettes des produits composés à partir de leurs poissons (exclusivement des soupes de poisson à ce jour). Ils peuvent ainsi s'assurer de la qualité des produits finis, point qui tient à cœur à bon nombre des pêcheurs rencontrés dans le cadre de cette étude. Le Bec Fin traite ces produits locaux en priorité mais conserve tout de même une grosse part d'approvisionnement non local, à la différence des UTT.

Ces initiatives restent cependant minoritaires, car leur mise en place est assez lourde et chronophage pour les pêcheurs qui n'ont pas forcément le temps d'intégrer des activités supplémentaires à leur métier.

Les limites des UTT relatives à la durabilité

Il semble que l'impact des UTT sur un territoire donné et sur les ressources n'ait pas encore été étudié à ce jour, du fait notamment du manque de recul sur les projets plutôt récents et de leur grande diversité qui rend difficile toute définition précise.

Sur le plan environnemental, Tristan Rouyer (Ifremer Sète) souligne qu'il reste encore beaucoup de lacunes concernant les connaissances du monde marin et qu'il faut donc être vigilant sur les conséquences de nouvelles initiatives (Rouyer, 2021). Un éventuel succès important des produits issus de ces UTT pourraient avoir une incidence sur les populations de poissons jusqu'alors méconnus. Il s'agit d'être prudent quant aux effets d'une éventuelle popularisation soudaine de ces espèces. La diffusion de ces initiatives sur le territoire national doit donc être maîtrisée. Un dialogue entre les scientifiques et les porteurs de projets pourraient potentiellement permettre de mieux coordonner ces initiatives dans le cadre de modes de production raisonnés.

Il est important de souligner que les UTT à elles seules ne pourront pas permettre d'influer profondément sur la consommation française en poisson et ainsi rétablir un certain équilibre au sein des espèces consommées. Il existe en effet d'autres initiatives permettant de valoriser et mieux accompagner la pêche locale. On peut citer, par exemple, la vente mensuelle de paniers de la mer locaux par Poiscaille qui permet elle aussi de valoriser l'ensemble des espèces pêchées consommables. La mise en place de labels est un autre moyen de valoriser la pêche locale.

La sensibilisation des consommateurs à une pêche plus durable et plus juste est également un point primordial en faveur duquel d'autres actions doivent être menées, en parallèle des UTT. Le WWF et l'association de pêcheurs « Ligneurs de la Pointe Bretagne » ont ainsi organisé des campagnes de sensibilisation sur les espèces méconnues / oubliées en réponse à la surpêche (campagne « délit de sale gueule »). L'éveil des consciences et la modification des habitudes de consommation restent cependant des processus très longs.

Enfin, la redynamisation des marchés aux poissons, aujourd'hui délaissés par la jeune génération, pourrait constituer un levier supplémentaire.

CONCLUSION

Les UTT proposent une organisation innovante de la transformation en valorisant uniquement les produits issus de la pêche locale. Elles se démarquent des autres types d'usines de transformation en intégrant ce critère. Outre l'approvisionnement local, les UTT peuvent s'inscrire dans une démarche de durabilité plus ou moins avancée sur d'autres dimensions.

Sur le plan environnemental, certaines UTT peuvent aider à rééquilibrer les populations de poissons en valorisant des espèces méconnues. D'autres vont être particulièrement vigilantes quant à la sélection des pêcheurs locaux aux pratiques les plus respectueuses du milieu marin. La transformation est pour la plupart des UTT entièrement faite à la main et ne fait pas appel à des lignes de production automatique, souvent génératrices d'un nombre important de déchets. Ces seules initiatives ne suffisent pas à répondre aux enjeux environnementaux et doivent être couplées à d'autres.

Sur le plan économique, les UTT ont toute vocation à améliorer la rémunération des pêcheurs locaux en rachetant leur production plus cher, notamment les espèces méconnues qui se vendent moins bien.

Sur le plan social, les métiers de pêcheurs et de transformateurs sont revalorisés : les poissons issus de la pêche locale sont transformés en des produits de qualité. Ces deux professions ayant parfois une mauvaise image, les UTT permettent de mettre en lumière de meilleures pratiques. Par ailleurs, les UTT génèrent localement de l'emploi et certaines ont même une activité de réinsertion de personnes rencontrant des difficultés à trouver du travail.

La vision holistique du sujet présentée dans cette synthèse montre donc que les UTT offrent de sérieux éléments de réponse aux enjeux de durabilité.

Cependant, ces démarches doivent être considérées avec un regard critique et mériteraient une étude plus approfondie de leur impact, autant pour confirmer leurs effets bénéfiques que pour préciser leurs limites.

Il serait également intéressant que ces UTT puissent intégrer une autre problématique à leur fonctionnement, aujourd'hui peu traitée en Méditerranée française, celle de la valorisation

des coproduits de la pêche. En effet, environ 50 % du poisson est jeté après préparation (yeux, arrêtes, etc.) : il y a donc ici aussi un enjeu de durabilité vis-à-vis du gaspillage. Si Côté Fish au Grau d'Agde a commencé à intégrer cette problématique dans ses perspectives d'évolution, elle n'a pas encore été reconnue par tous.

BIBLIOGRAPHIE

ABADIE M., MORVAN C., LE VELLY R., 2017. *Enquête sur 6 légumeries en Pays de la Loire. Document de synthèse : analyse et enseignement transversaux*. Montpellier SupAgro, 11 p.

APAM, 2020. *Rapport de l'enquête d'opinion sur la consommation de poissons et de produits transformés à base de poisson*. APAM, 30 p.

BLOOM, 2021. *La pêche artisanale*. Disponible sur Internet : <https://www.bloomassociation.org/nos-actions/nos-themes/campagne-peche-durable/la-peche-artisanale/> [consulté le 12/02/2021]

CCI OCCITANIE, 2019. *Pêche en Occitanie, une économie fragile qui cherche à se renforcer*. Disponible sur Internet : <https://www.occitanie.cci.fr/peche-en-occitanie-une-economie-fragile-qui-cherche-se-renforcer> [consulté le 05/01/2021]

FRANCEAGRIMER, 2018. *Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture*. Montreuil : FranceAgriMer, 128 p. Disponible sur Internet : <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/62337/document/A4%20BILAN%20CONSO%20PRODS%20AQUA%202018.pdf>

FRANCEAGRIMER, 2020. *Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2020*. Montreuil : FranceAgriMer, 41 p. Disponible sur Internet : <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/64767/document/CC%20p%3%AAche%20aqua%20FR.pdf?version=2>

IFREMER, 2020. *Bilan 2020 de l'état des populations de poissons pêchées en France*. Disponible sur Internet : <https://www.ifremer.fr/Expertise/Peches-maritimes/Bilan-de-l-etat-des-populations-de-poissons-pechees-en-France/Bilan-2020-de-l-etat-des-populations-de-poissons-pechees-en-France> [consulté le 10/01/2021]

Entretien

ROUYER T., chercheur au Laboratoire Halieutique Méditerranée en charge du thon rouge (UMR MARBEC, Ifremer Sète), entretien téléphonique le 24/02/2021.

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

BARDOUX O., pêcheur professionnel et chasseur sous-marin à Saint-Raphaël, entretien téléphonique le 19/01/2021.

CHAPEL M., directeur de Côté Fish, pêcheur professionnel au Grau-du-Roi, entretien le 19/02/2021 au Grau-du-Roi.

DECUGIS C., président de l'association de la pêche et des activités maritimes (APAM), directeur Méditerranée de Low Impact Fishers of Europe (LIFE), secrétaire d'Ethic Ocean et pêcheur professionnel, entretien le 18/02/2021 à Fréjus.

MISO S., disciple de la brigade Escoffier, formateur, entretien téléphonique le 25/01/2021.

MUNICH B., directeur de Croix-Rouge Insertion – Capdife et directeur général adjoint de SAS Brise de terre, entretien téléphonique le 28/01/2021.

PERRAULT R., pêcheur professionnel à Hyère, entretien téléphonique le 25/01/2021.

En savoir plus

GASPARD A., 2019. La transformation alimentaire, maillon manquant des politiques alimentaires locales. *Urban Food Futures*. Disponible sur Internet : <https://urbanfoodfutures.com/2019/04/19/transformation/>

La Comptabilité CARE TDL : un nouveau paradigme pour préserver les écosystèmes naturels et le bien commun



JOSÉPHINE LIU

MOTS-CLÉS : COMPTABILITÉ, PRÉSERVATION DES CAPITAUX NATURELS ET SOCIAUX, MODÈLE ALTERNATIF DE NORMES COMPTABLES, TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

La comptabilité CARE TDL – Comptabilité adaptée au renouvellement de l’environnement, triple ligne d’amortissement – questionne les fondements de notre manière de compter. Depuis l’invention de la comptabilité en partie double du XV^e siècle, en Italie, les fondements du concept ont peu évolué ; en revanche, les enjeux auxquels sont confrontées les entreprises se sont multipliés. La comptabilité a pour objectif de donner une image conforme, sincère et fidèle de leur situation. Cependant, les dégradations socio-environnementales générées par nos modèles de production démontrent que de nouvelles variables devraient être prises en compte. En intégrant les capitaux environnementaux et sociaux au sein des bilans comptables et comptes de résultats, CARE TDL rend visible les actions menées pour la préservation ou non de ces capitaux. Cette nouvelle manière de compter nous amène à revisiter nos modèles de production, en questionnant leur durabilité. L’objet de cette étude vise à comprendre les fondements de la méthode CARE TDL, les intérêts d’acteurs divers quant à son adoption et les actions mises en place pour sa diffusion.

CHEMINEMENT VERS LA COMPTABILITÉ CARE TDL

Un constat d’urgence face aux pratiques entrepreneuriales peu soucieuses de nos capitaux environnementaux et sociaux

Pour comprendre les fondements de la comptabilité multi-capitaux¹, il faut se pencher sur les enjeux de plus en plus préoccupants auxquels doivent faire face nos sociétés, aujourd’hui encore non pris en compte dans des modèles de comptabilité gouvernés par les résultats financiers.

Le constat de dégradation environnementale et de dégradation sociale (paysage altéré, conditions de travail, etc.) est préoccupant. On compte 75 % de la surface planétaire affectée par l’humain, plus que 4 % de la biomasse des vertébrés terrestres encore sauvages, une saturation des milieux par l’eutrophisation, des terres polluées au microplastique, une généralisation du stress au travail, des situations de précarité exacerbée... Les limites planétaires² tirent la sonnette

1. Comptabilité multi-capitaux : une comptabilité qui prend en compte des capitaux environnementaux et sociaux en plus des capitaux financiers au sein des bilans comptables et comptes de résultats.

2. Les limites planétaires sont définies comme les seuils que l’humanité ne doit pas dépasser pour ne pas compromettre la capacité des générations futures à vivre durablement sur terre. Ces neuf limites ont été conceptualisées par une équipe de vingt-six chercheurs menée par Johan Rockström du Stockholm Resilience Center (Rockström *et al.*, 2009).

d'alarme pour nous faire prendre conscience que les ressources ne sont pas extensibles et que nos modes de production actuels nous mènent vers une dégradation massive de nos écosystèmes et de notre bien-être. Quatre des neuf limites à ne pas dépasser pour conserver l'équilibre planétaire l'ont d'ores et déjà été, comme l'illustre le rapport « *Guiding Human Development on a Changing Planet* » (Steffen *et al.*, 2015).

L'émergence des pratiques de responsabilité sociale des entreprises (RSE)

Le constat exposé ci-dessus a mené les institutions publiques à réagir. Des réglementations ont progressivement été instaurées dès les années 2000 afin d'obliger certaines entreprises à effectuer un rapport de performances extra-financières (notamment environnementales et sociales), et adopter des pratiques dites de « RSE ». Aujourd'hui, on observe qu'un grand nombre d'entreprises se prêtent au jeu, en déployant ces stratégies. Les principales raisons de cet engouement sont de répondre non seulement aux réglementations mais également aux attentes de la société et de leurs employés, en donnant un sens à l'activité de ces derniers et ainsi préservant leur légitimité.

Une évolution encore partielle et incomplète de nos modèles comptables

En France, les normes comptables sont émises par l'Autorité des normes comptables (ANC) et regroupées dans le plan comptable général (PCG) ; s'y ajoutent, pour les entreprises cotées sur les marchés internationaux, des normes comptables internationales (*International accounting standards* – IAS et *International financial reporting standards* – IFRS) créées en 1970. Alors que les normes ont un rôle clé pour définir ce qui doit être pris en compte et comment cela doit être compté, on observe que les aspects sociaux et environnementaux sont communément qualifiés d'extra-financiers et ne sont ainsi pas régis par les normes comptables, ni françaises, ni européennes ou internationales (Rambaud et Richard, 2016). Elles ne dépendent à ce jour que de référentiels privés de comptabilité socioenvironnementale (CSE), ce qui entraîne des difficultés de compréhension, de comparabilité et de fiabilité. Les modèles de CSE peuvent prendre différents

aspects, qui n'impliquent pas forcément d'être représentés sous forme de données monétaires. L'analyse du cycle de vie (ACV), le reporting extra-financier, la méthode d'indice de durabilité d'une exploitation agricole (IDEA), le reporting intégré... autant de méthodes dont disposent les structures pour rendre compte d'un engagement socioenvironnemental.

Les projets de RSE d'entreprises restent volontaires et n'obligent pas à chiffrer les données extra-financières et à les intégrer dans les documents comptables de l'entreprise.

La tendance comptable en place depuis la financiarisation de l'économie des années 1970 amène à considérer le capital comme un stock de valeurs pour l'actionnaire. Selon cette vision comptable pour l'actionnaire, les capitaux extra-financiers (humains et environnementaux) sont simplement perçus sous le prisme de la valeur actionnariale de l'entreprise. Bien que les différents modèles de CSE intègrent une mesure plus globale des performances de l'entreprise, à la fois financières, environnementales et sociales, nombreux de ces modèles de comptabilités sont de « soutenabilité faible » (Hartwick, 1977). Cela signifie que la notion de conservation est définie globalement entre les capitaux à la fois financiers, naturels et humains. Il est donc possible de substituer un montant de capital environnemental par un montant de capital financier. Ces pratiques d'internalisation des externalités n'ont pas vocation à produire un réel changement de la méthode de production mais plutôt de compenser des effets négatifs liés à celle-ci. Elles ne permettent pas, *in fine*, de lutter contre la dégradation des écosystèmes, mais seulement de la ralentir (Figure 1). Il est ainsi recommandé par les économistes qui s'intéressent aux nouveaux modes de comptabilité de porter davantage d'attention « *aux coûts de restauration, de maintien et de protection plutôt que sur les valeurs (bénéfiques et dommages)* » (Godard, 2010).

Finalement, la plupart des CSE sont d'orientation « extérieur – intérieur » (Schaltegger *et al.*, 1996), ce qui signifie que la conception de la performance que porte l'entreprise (incluant les aspects environnementaux et sociaux) sert principalement à renseigner les contraintes, risques et opportunités que l'environnement offre à l'entreprise. S'opposant ainsi à un modèle « intérieur – extérieur » dans lequel ces informations

FIGURE 1. COMPTABILITÉ TRADITIONNELLE VS COMPTABILITÉ ÉLARGIE/MULTI-CAPITAUX



(Source : Fermes d'Avenir)

permettent également de mesurer l'impact de l'entreprise sur son milieu.

Ces aspects questionnent le réel engagement des modèles actuels de CSE à corriger le paradigme de la comptabilité classique et d'éviter toute dégradation de nos écosystèmes. C'est en faisant ce constat que Jacques Richard – professeur émérite d'économie à Paris Dauphine – et Alexandre Rambaud – maître de conférence à AgroParisTech et chercheur au CIRED et à l'université Paris Dauphine – ont développé une méthode de comptabilité socioenvironnementale révisant les faiblesses des méthodes actuelles.

QU'EST-CE QUE LA COMPTABILITÉ CARE TDL ?

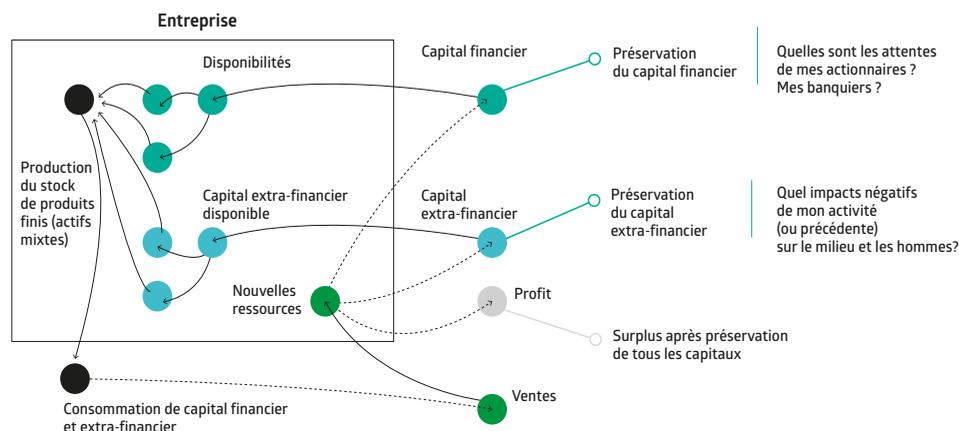
Une comptabilité multi-capitaux suivant une logique de préservation

La méthode CARE TDL est un modèle de comptabilité conçu par Jacques Richard en 2012, qui a fait l'objet d'une publication scientifique en 2015 co-signée par Alexandre Rambaud. Elle associe

mesure de performance et objectifs de préservation pour « compter ce qui compte afin de préserver ce qui est capital » (Rambaud et Richard, 2015).

CARE TDL est un modèle comptable qui pose la question de la comptabilité sous un angle de préservation des capitaux. Il s'oppose aux méthodes dans lesquelles les capitaux sont perçus comme une richesse disponible et productive. Les capitaux ne sont pas des puits sans fond que l'on peut exploiter pour produire de la valeur, ce sont des emprunts faits auprès des ressources planétaires qui, si celles-ci sont dégradées, doivent être remboursés. Sous cette forme-là, les informations socioenvironnementales sont directement intégrées dans le bilan comptable et le compte de résultats de l'entreprise en tant que passif (ce que l'entreprise doit) et non comme actif (ce que l'entreprise possède). S'ajoute à cela la notion de « soutenabilité forte » (Daly et Farley, 2004), qui signifie qu'au sein du bilan comptable et du compte de résultats, les capitaux (financier, naturel et humain) sont enregistrés de manière

FIGURE 2. ILLUSTRATION DU MODÈLE DE COMPTABILITÉ CARE TDL



(Source : d'après la conférence Alexandre Rambaud, 2019, https://www.youtube.com/watch?v=QYoRmk2Z7uU&ab_channel=AgroParisTech)

distincte. Les surplus d'un capital ne peuvent compenser les dettes d'un autre. Autrement dit, les entreprises ne peuvent pas compenser une dette environnementale par un surplus financier, et elles demeurent tenues d'entreprendre des actions pour préserver tous les capitaux initiaux. C'est seulement après avoir réinvesti pour garantir le maintien des capitaux financiers et extra-financiers, c'est-à-dire naturels et humains, que peut se dégager un surplus (Figure 2).

Quelle méthode pour accompagner sa mise en place ?

Cette nouvelle méthode comptable questionne les manières par lesquelles il est possible d'attribuer une valeur à des éléments qui paraissent à première vue difficilement quantifiables : la qualité de l'eau, des sols, le degré de satisfaction des employés vis-à-vis de leurs conditions de travail, etc. La méthode développée par CARE TDL consiste à quantifier et rendre compte des actions nécessaires à la préservation de capitaux initiaux. Une première phase du travail consiste en un état des lieux pour définir les capitaux (naturels et humains³) à prendre en compte et les indicateurs pertinents pour les mesurer. Parallèlement

est engagée une réflexion sur la définition des capitaux initiaux. Cette étape requiert une documentation qualitative et quantitative importante auprès des parties prenantes. Définir la situation « initiale » dépend de la période sur laquelle l'entreprise souhaite effectuer son bilan comptable.

ENCADRÉ 1. MISE EN PRATIQUE DE LA COMPTABILITÉ CARE TDL À L'ÉCHELLE D'UNE EXPLOITATION AGRICOLE (FERME D'AVENIR ET FERME DE CAGNOLLE, 2019)

Prenons l'exemple d'une exploitation agricole pour illustrer la méthodologie CARE TDL.

Une première phase consisterait, après consultation des acteurs du territoire sur lequel est implanté la structure, d'identifier une liste de capitaux environnementaux (sol, atmosphère, eau, biodiversité) et de capitaux humains (patrimoine, bien-être des employeurs et employés, accès à la formation). Ensuite, afin de mesurer leurs caractéristiques, il est nécessaire de définir des indicateurs. Par exemple, pour le sous-capital « sol », ses caractéristiques seraient mesurées par le taux de matière organique, le pH et la structure du sol, sa capacité de rétention d'eau et le taux d'azote. Si on perçoit entre deux bilans comptables consécutifs que le sol se dégrade, une dette environnementale se creuse et la structure sera dans l'obligation de rembourser cette dette par la mise en œuvre de pratiques de restauration du capital « sol ». Elle ne peut aucunement prétendre avoir un bilan équilibré en remboursant ses dettes environnementales par un surplus de capital financier.

3. Au sein de la méthode CARE TDL, le capital humain n'est pas strictement défini par la santé et l'éducation comme il pourrait l'être en économie. Chaque structure est libre de définir en concertation avec ses parties prenantes en quoi consistent ses capitaux naturels et humains.

Il est commun de prendre comme situation de départ le début de l'année comptable et ainsi de mener son bilan CARE TDL sur un an. La méthode consiste ensuite à faire usage de ces indicateurs afin de mesurer la situation au début et à la fin de la période d'expérimentation définie (Encadré 1). Ce qui permet de savoir si suffisamment d'actions ont été entreprises pour maintenir les capitaux initiaux ou s'ils se sont dégradés. En ce sens, les résultats comptables multi-capitaux obtenus permettent à la structure d'identifier les leviers d'action sur lesquels agir afin d'améliorer son bilan.

À ce jour, plusieurs organismes ont engagé des travaux pour développer des méthodologies de comptabilité CARE TDL afin d'accompagner les structures pour revisiter leurs comptes. Ces méthodologies partagent une trame commune, leur différence consiste à la faire évoluer et à l'adapter à chaque contexte traité.

Par qui est portée la méthode CARE TDL et à qui s'adresse-t-elle ?

Les travaux autour de la méthode CARE TDL sont encore portés par un nombre restreint d'organismes. On compte parmi les membres fondateurs la Chaire de comptabilité écologique, travaillant étroitement avec Fermes d'Avenir et le cabinet Compta Durable.

La méthode CARE TDL est accessible à toutes les structures, peu importe le secteur. Des grandes multinationales (Carrefour, Auchan, Pernod Ricard, etc.), des structures d'accueil, de services ou encore des exploitations agricoles et collectivités territoriales peuvent s'approprier cette méthode comptable.

DES INTÉRÊTS MULTIPLES À L'ADOPTION DE LA MÉTHODE CARE TDL

Répondre à la pression sociale face à une conscientisation de la population

Tout d'abord, on observe une conscientisation importante de nos sociétés par rapport aux questions environnementales et de solidarité. Les entreprises ressentent ce besoin, exprimé par les consommateurs, d'avoir accès à des produits et services durables, tout comme certaines collectivités ressentent le besoin de rendre compte de l'efficacité des politiques publiques mises en place. C'est également une pression qui s'exerce

par les employés de la structure, en quête d'un sens à leur métier. Ainsi, les structures voulant préserver leur légitimité et leur durabilité se renseignent de manière préventive sur les innovations qui permettent de renforcer leur engagement sur ces thématiques. CARE TDL leur donne la possibilité de mesurer concrètement les impacts de leur action sur les capitaux environnementaux et sociaux de leur organisation et d'identifier les leviers pour améliorer leurs résultats sur ces aspects.

Développer un langage commun

Comme l'indique Xavier Perrin – directeur du projet « communs » à la Ville de Grenoble, CARE TDL peut également servir d'outil de dialogue entre les parties prenantes d'un même territoire (Perrin, 2020). Elle favorise la démocratie participative et encourage à dialoguer pour définir des priorités environnementales et sociales. En permettant de définir ensemble des objectifs de durabilité, elle crée un langage entre des acteurs qui partagent des ressources communes dans le but de mieux les préserver.

Valoriser ses activités et faire évoluer les mentalités

Un troisième intérêt est le besoin de rendre compte de ses activités (Sabot, 2021). CARE TDL permet de valoriser socialement et financièrement les actions visant à préserver les capitaux environnementaux et sociaux. On peut citer en exemple l'intérêt qu'aurait une ferme engagée dans la transition agroécologique à sensibiliser ses clients, voisins et collectivité territoriale sur ses pratiques, et sur les efforts entrepris pour la préservation de la nature, des sols, de l'eau et de l'homme par son engagement dans une démarche sociale et solidaire auprès de ses employés.

L'intérêt réside dans le fait qu'en proposant de quantifier ces actions extra-financières au sein de son bilan comptable, CARE TDL rend compte, pour ceux qui ont accès à ces résultats comptables, des travaux entrepris pour la préservation des capitaux initiaux, et permet ainsi une prise de conscience de la réelle valeur de l'activité mise en place. Au-delà de cela, elle constitue également un outil pour permettre aux exploitants de justifier leurs prix ou encore un besoin de soutien financier.

Légitimer et cibler le financement

L'adoption de CARE TDL peut en effet être un outil de communication puissant, comme en témoigne Benoît Le Baube, exploitant agricole à la ferme de Cagnolle (Le Baube, 2020). Cela peut servir pour communiquer auprès des instances publiques qui souhaiteraient accompagner leur territoire vers une transition agricole et alimentaire plus durable. CARE TDL peut servir de critère d'évaluation des entreprises pour l'attribution de subventions ou de prêts bancaires. Elle permet aussi de justifier des prix des produits et des services, en mettant en lumière et en chiffres les actions de préservation menées par l'entreprise.

Du point de vue des instances de financement (collectivités territoriales, institutions bancaires, fondations), CARE TDL constitue un outil de mesure de la solvabilité de l'entreprise. L'intensification des événements climatiques, l'effondrement de la biodiversité, l'épuisement des ressources énergétiques et minières provoqués par nos modes de production et consommation questionnent la viabilité de nos modèles actuels et de nombre d'entreprises. Ainsi, naît une progressive conscientisation de ces enjeux au sein d'instances de financement. Johnson et Kaplan (1987) expliquaient déjà que « *les mesures à court terme devront être remplacées par une diversité d'indicateurs non financiers qui constituent de meilleures cibles et ont une meilleure valeur prédictive quant aux objectifs de rentabilité à long terme de l'entreprise* ».

Afin d'analyser la capacité de résilience de structures, les investisseurs pourront faire usage de CARE TDL pour identifier celles qui détiennent les capacités et la volonté d'assurer le renouvellement de leurs capitaux extra-financiers (naturels et humains). Sous cet angle, les entreprises s'inscrivant dans un mouvement de transition vers une production durable préservant leurs capitaux se distingueront des entreprises qui ne s'engageront pas à faire évoluer leurs pratiques (loos, 2021). Ces dernières pourraient se voir considérer comme structures à risques par les instances de financement et bénéficier de moins en moins d'intérêts d'investissement.

In fine, CARE TDL pourrait permettre une analyse intégrée plus solide qui prendrait en compte le profit total ainsi que les performances globales de l'entreprise, mesurés sur l'ensemble des capitaux. Sous ce format, CARE TDL pourrait

permettre une réelle transition vers des modèles de production respectueux du bien commun.

DIFFUSION : UN MODÈLE DE COMPTABILITÉ ENCORE LIMITÉ

Si sur le papier CARE TDL permet une valorisation de sa structure vis-à-vis des attentes sociétales actuelles, cela ne se fait pas sans encombres. Plusieurs éléments limitent ce processus.

Un modèle de comptabilité non institutionnalisé et non standardisé

Une première barrière est le manque de réglementations sur le sujet. N'étant inscrite dans aucune norme comptable, CARE TDL n'est à ce jour pas obligatoire. Les structures sont libres d'adopter ou pas ce modèle, ce qui fait que seules les structures ayant des intérêts à engager cette démarche vont le faire. Il existe, de fait, une plus grande probabilité pour qu'au sein des exploitations agricoles, ce soit des exploitations œuvrant déjà à un modèle agroécologique qui soient intéressées pour l'expérimenter, car elles auront *a priori* des dégradations de capitaux environnementaux et sociaux moins importantes que des structures conventionnelles.

La méthodologie CARE TDL est encore en phase d'expérimentation, car bien que des phases clés aient été définies, elle demande un travail conséquent pour produire une trame méthodologique claire et accessible qui puisse s'adapter aux besoins de chacune des structures. Pour cela, des méthodologies spécifiques à chaque secteur, échelle et type de structure restent à produire. De plus, il faut prendre en compte le temps disponible que chaque structure et accompagnateur ont à dédier à l'expérimentation, celle-ci nécessitant souvent des entretiens auprès de parties prenantes (collectivité, voisins, consommateurs) ainsi qu'un processus de récolte de données scientifiques auprès d'experts.

Une valorisation à double tranchant...

La difficulté de comparer les structures d'un même secteur, due à une diffusion limitée de la méthode CARE TDL, constitue une deuxième limite importante. Un organisme se prêtant à l'adoption du modèle risque de voir son bilan comptable dégradé car ce dernier prendra en compte les capitaux financiers, environnementaux et sociaux,

révélant ainsi des facteurs omis dans la comptabilité traditionnelle. Cela tend à creuser des dettes (vis-à-vis des capitaux initiaux) plus importantes qu'une structure qui ne prendrait en compte que strictement les capitaux financiers et dont les potentielles dégradations environnementales et sociales ne seraient pas visibles sur les résultats comptables. Concrètement, bien que la première structure adopte des méthodes plus vertueuses que celle qui ne fait pas usage de CARE TDL, elle aura un résultat comptable qui sera probablement moins « bon ». Ainsi, peu de structures trouvent à présent un intérêt à expérimenter la méthode CARE TDL au vu d'une augmentation quasi systématique de leur dette sans réel processus de valorisation préétabli et garanti.

Un manque de connaissances concernant la méthode CARE TDL

Finalement, un dernier frein à la diffusion de la méthode est probablement le manque de vulgarisation de CARE TDL et le difficile accès à un accompagnement pour son expérimentation. Une grande partie des structures d'accompagnement et de conseil en milieu agricole (incubateurs, chambres d'agriculture, centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural – CIVAM, centres d'économie rurale – CER, etc.) sont, elles-mêmes, peu renseignées sur cette nouvelle méthode comptable. Les instances publiques quant à elles n'ont pas non plus une connaissance suffisante de ce sujet pour en faire usage afin d'engager des politiques de transition environnementale et sociale de leurs territoires.

Ainsi, encore trop peu de ressources humaines et financières sont engagées pour sensibiliser et accompagner les structures qui souhaiteraient expérimenter cette méthode comptable.

QUELLES STRATÉGIES POUR DÉMOCRATISER CARE TDL?

Face à ces limites, plusieurs actions peuvent être entreprises afin de démocratiser la méthode CARE TDL et accompagner son adoption par le plus grand nombre de structures.

Faire évoluer les normes comptables

Un travail de plaidoyer et de recherche sur CARE TDL, effectué par la Chaire de comptabilité écologique, Compta Durable et Fermes d'Avenir, vise

à faire remonter aux sphères décisionnaires le besoin d'intégrer au sein des normes comptables les performances extra-financières.

Une des dernières avancées consiste en la proposition de faire évoluer la déclaration de performance extra-financière (DPEF) en connectant les données financières et extra-financières, et ainsi la transformer en déclaration de performance intégrée (Rambaud *et al.*, 2020). Ceci pourrait constituer un premier pas institutionnel vers une prise en compte intégrée des enjeux environnementaux et sociaux.

Néanmoins, ces actions de plaidoyer, essentielles pour espérer une adoption nationale, voire européenne de la comptabilité CARE TDL, se voient encore limitées dans leur application sur le terrain.

Démocratiser la méthode par le bas...

Afin d'accélérer la transition vers un modèle comptable permettant la préservation des capitaux environnementaux et sociaux, il est à notre portée d'agir collectivement pour démocratiser la méthode et accompagner l'adoption d'une manière plus systémique de compter nos capitaux. Plus les structures s'engageront à utiliser cette méthode comptable innovante, plus il y aura de conscientisation de la part de la population, des pouvoirs publics et des entreprises autour du besoin de poursuivre cette transition. Parmi d'autres, Fermes d'Avenir s'est engagée en 2021 à poursuivre son travail d'accompagnement à la comptabilité CARE TDL. Elle s'attelle ainsi à accompagner quinze fermes sur une période de trois ans pour expérimenter la méthode.

Un outil à la portée de tous : l'initiative *Time to CARE*

Dans cette optique de démocratisation de la méthode, j'ai initié en décembre 2020 un projet porté par un collectif d'étudiants de Montpellier SupAgro afin d'accompagner une ferme maraîchère située dans le périmètre de Montpellier Méditerranée Métropole dans l'expérimentation de cette méthode CARE TDL : *Time to CARE*. Un premier cycle de cette initiative se tient de fin janvier à juillet 2021 et est accompagné d'expertises techniques diverses (Figure 3). Les objectifs poursuivis sont multiples : cette expérimentation devrait non seulement fournir les outils méthodologiques aux étudiants pour qu'ils soient en

FIGURE 3. WEEKEND DE FORMATION À LA FERME DE LA CONDAMINE – LANCEMENT DE L'INITIATIVE *TIME TO CARE*



(Source : auteure)

mesure de faire usage de CARE TDL dans leur vie professionnelle, mais également offrir la possibilité à des fermes qui souhaitent engager et/ou renforcer une transition agroécologique d'identifier quels sont les leviers à actionner pour assurer le maintien de leurs capitaux. *In fine*, l'idée est de susciter avec ce premier exemple d'adoption de CARE TDL à Montpellier un intérêt tout particulier des parties prenantes envers les questions agricoles et alimentaires durables. Il serait également intéressant que cette expérimentation puisse

mettre en lumière auprès des instances publiques et d'accompagnement (chambres d'agriculture, CIVAM, CER) l'intérêt de CARE TDL comme outil de mesure implicite des engagements pris par une structure pour préserver le bien commun. Cette initiative répliquée sur plusieurs années pourrait permettre de valoriser à juste titre les actions de transition mises en place et provoquer un réel changement de modèle agricole au niveau local, départemental, voire régional, basé sur un développement économique équilibré et responsable.

BIBLIOGRAPHIE

DALY H., FARLEY J., 2004. *Ecological economics: principles and applications*. Pearson, 450 p.

FERMES D'AVENIR ET LA FERME DE CAGNOLLE, 2019. *Étude de cas: évaluation de l'impact social - valoriser son impact avec la comptabilité multi-capitaux*. Avise, 16 p.

GODARD O., 2010. La discipline économique face à la crise de l'environnement Partie de la solution ou partie du problème ? In Touffut J.-P. (Ed.). *Changement de climat, changement d'économie*. Albin Michel, 3-38.

HARTWICK, J.M., 1977. Intergenerational Equity and the Investing of Rents from Exhaustible Resources. *The American Economic Review*, 67, 972-974.

JOHNSON H.T., KAPLAN R.S., 1987. *Relevance Lost : The Rise and Fall of Management Accounting*. American Accounting Association. Harvard Business Review press, 269 p.

RAMBAUD A., RICHARD J., 2015. The "Triple Depreciation Line" instead of the "Triple Bottom Line": Towards a genuine integrated reporting. *Critical Perspectives on Accounting*, 33, 92-116.

RAMBAUD A., RICHARD J., 2016. *La prise en compte d'éléments environnementaux dans la mesure de la performance*. Document de synthèse, États Généraux de la recherche comptable. ANC, 1-56.

RAMBAUD A., SAVI P., IONESCU C., GBEGO H., PELTRE M., BERNARD COLINET S., 2020. *Note de propositions pour une « Déclaration de performance intégrée » DPI*. Chaire de Comptabilité écologique, 1-6.

ROCKSTRÖM J., STEFFEN W., NOONE K., PERSSON Å., CHAPIN F., LAMBIN E., LENTON T., SCHEFFER M., FOLKE C., SCHELLNHUBER H., NYKVIST B., DE WIT C., HUGHES T., VAN DER LEEUW S., RODHE H., SÖRLIN S., SNYDER P., COSTANZA R., SVEDIN U., FALKENMARK M., KARLBERG L., CORELL R., FABRY V., HANSEN J., WALKER B., LIVERMAN D., RICHARDSON K., CRUTZEN P., FOLEY J., 2009. Planetary Boundaries: Exploring the Safe Operating Space for Humanity. *Ecology and Society*, 14(2), 32.

SCHALTEGGER S., MÜLLER K., HINDRICHSEN H., 1996. *Corporate Environmental Accounting*. John Wiley & Sons, 351 p.

STEFFEN W., RICHARDSON K., ROCKSTROM J., CORNELL S., FETZER I., BENNETT E., BIGGS R., CARPENTER S., DE VRIES W., DE WIT C., FOLKE C., GERTEN D., HEINKE J., MACE G., PERSSON L., RAMANATHAN V., REYERS B., SORLIN S., 2015. Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet. *Science*, 347, 6223.

Entretiens

IOOS D., ingénieur agronome et ancien directeur financier bancaire, entretien le 31/01/2021 à Montpellier.

LE BAUBE B., exploitant agricole à la Ferme de Cagnolles, entretien téléphonique le 25/11/2020.

PERRIN X., directeur du projet « communs », mission aide au pilotage, Ville de Grenoble, entretien téléphonique le 15/03/2021.

SABOT S., exploitant agricole à la Ferme de Layat, entretien le 06/02/2021 à Trézelles.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à me contacter à l'adresse : josephiine.liu@gmail.com

Chapitre 4

L'enjeu de l'apprentissage alimentaire pour éclairer les choix du mangeur-consommateur

MAUREEN **DUCAROUGE**, BRUNO **HANEN**, CAROLINE **LAHEY**

Pourquoi sensibiliser ou faire de l'éducation alimentaire ? Pour Claude Fischler (Watin-Augouard, 2008), l'éducation alimentaire prise au sens large permettrait de « *connaître les produits, savoir d'où ils viennent, leurs conditions de production, être capable de distinguer entre les diverses qualités, les goûts, les saveurs et les arômes, et aussi, [...] accessoirement, connaître leurs caractéristiques nutritionnelles* ».

Avec la globalisation et l'industrialisation de nos systèmes alimentaires, notre rapport à l'alimentation a fortement évolué : réduction du temps en cuisine et à table, recours de plus en plus fréquent aux produits transformés voire ultra-transformés, individualisation des pratiques alimentaires ou encore déconnexion croissante entre le mangeur et l'aliment brut. En parallèle, l'évolution de la société est marquée par une plus forte sédentarité et une baisse de l'activité physique, ce qui explique en partie pourquoi 17 % de la population est en situation d'obésité en France. Un chiffre qui cache de fortes inégalités sociales puisque les enfants d'ouvriers sont quatre fois plus touchés par l'obésité que les enfants de cadres (Durand, 2017).

Face à ces constats, des projets de sensibilisation fleurissent. Ils permettent de recréer du lien avec l'alimentation en l'abordant via de multiples

dimensions : relative à la santé, hédonique et sociale. Dans ce cadre-là, ce chapitre présente les tenants et aboutissants de trois projets innovants ciblant différents publics et issus des secteurs public, éducatif ou privé.

Santé publique France a adopté fin 2017 un nouveau logo d'information nutritionnelle appelé Nutri-score, apposé de manière volontaire en face avant des emballages des produits. Ce logo a pour objectifs d'une part de permettre aux consommateurs d'appréhender d'un seul coup d'œil la qualité nutritionnelle des aliments, et d'autre part d'inciter les industriels à innover et reformuler leurs produits pour améliorer l'offre alimentaire. Après trois ans d'application en conditions réelles, le Nutri-score montre des résultats encourageants sur les comportements alimentaires des consommateurs, bien que l'étiquetage alimentaire ne représente que l'un des multiples déterminants de nos comportements lors de l'acte d'achat.

En 2016-2017, l'enseignement catholique du département de Loire-Atlantique, par l'intermédiaire de son service Arts et Culture, a organisé un festival de films de court-métrage fédérant des élèves de la maternelle au lycée, avec leurs enseignants, autour du thème de la gourmandise. Ce dispositif a permis la création de cinquante-trois films, allant du documentaire au film d'animation,

réalisés par les deux mille cent élèves mobilisés, accompagnés de leurs professeurs et de professionnels de l'alimentation et de l'audiovisuel.

Si le principal objectif de ce dispositif n'est pas d'interroger les élèves sur leurs comportements alimentaires, il est intéressant de souligner que leurs représentations de la gourmandise au travers de l'expression filmique ne se sont pas restreintes à la notion de plaisir lié à l'acte de manger mais permettent d'aborder l'éducation alimentaire de manière sous-jacente.

Le partenariat entre Slow Food et Airbnb montre comment le secteur privé utilise la gourmandise et le plaisir gustatif comme outils de sensibilisation des clients à la question alimentaire. Les *Slow Food Experiences* sont des activités proposées via la plateforme Airbnb et animées par des membres du réseau Slow Food. Chaque « expérience » comporte une partie dégustation afin que le transfert des connaissances se fasse toujours en lien avec un volet gastronomique, qui est l'un des piliers de Slow Food. Ce partenariat permet à Slow Food de sensibiliser les participants, non obligatoirement initiés, aux problématiques des systèmes alimentaires durables via une plateforme commerciale privée. De son côté, Airbnb utilise sa puissance économique et de marketing pour participer à des projets qui ont un impact social positif.

Ces projets de sensibilisation permettent d'aborder l'alimentation au-delà de sa dimension nutritionnelle, en cherchant à fournir aux mangeurs-consommateurs des connaissances nouvelles pour des choix alimentaires davantage éclairés. Pour autant, la responsabilité de « bien manger » ne peut reposer que sur les choix individuels. En effet, de multiples facteurs influencent notre rapport à l'alimentation, comme notre environnement physique (paysages alimentaires) ainsi que l'ensemble des normes sociales promues via nos institutions. D'autres projets structurels doivent donc venir en complément pour une transition pérenne vers des modes alimentaires plus durables.

BIBLIOGRAPHIE

DURAND A.-A., 2017. L'obésité touche quatre fois plus les enfants d'ouvriers que ceux de cadres. *Le Monde*. Disponible sur Internet : https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2017/02/09/l-obesite-touche-quatre-fois-plus-les-enfants-d-ouvriers-que-ceux-de-cadres_5077373_4355770.html

WATIN-AUGOUARD J., 2008. Manger pour vivre, ou... *Revue des marques*, 63. Disponible sur Internet : <https://la-revue-des-marques.fr/documents/gratuit/63/manger-pour-vivre-ou.php>

Les représentations de la gourmandise des jeunes au travers de l'expression audiovisuelle



BRUNO HANEN

MOTS-CLÉS : ÉDUCATION AU GOÛT, PROJET PÉDAGOGIQUE, CRÉATION COLLECTIVE, EXPRESSION AUDIOVISUELLE

Transgressive, interrogante, partagée collectivement ou plaisir immédiat personnel, plus ou moins teinté de culpabilité, la gourmandise provoque des sensations chez chacun d'entre nous. Elle renvoie aussi, consciemment ou non, aux réminiscences de l'enfance.

Un projet d'expression numérique mené par la direction de l'enseignement catholique du département de Loire-Atlantique en 2016-2017 a été développé sur le thème de la gourmandise. Ce projet, conçu sous la forme d'un festival de courts-métrages, offre la vision d'élèves âgés de 3 à 18 ans concernant la gourmandise et ce qu'elle symbolise chez eux.

Comment ce projet audiovisuel a-t-il questionné l'expression de la gourmandise chez les jeunes et les enfants ?

Après avoir rappelé les origines de nos conceptions de la gourmandise en Europe et présenté le dispositif du projet, une typologie des représentations de la gourmandise sera proposée, suivie d'une discussion sur les limites d'un tel projet.

PETITE HISTOIRE DE LA GOURMANDISE

La gourmandise renvoie à nos singularités tout en s'inscrivant dans l'histoire judéo-chrétienne de l'Occident. Elle est accompagnée d'une ambiguïté depuis ses origines (Quellier, 2015).

Une étymologie imagée...

D'un point de vue étymologique, gourmandise est issue du latin « *gula* », signifiant « gosier », qui l'associe à la glotonnerie. Une source

sémantique, entretenue encore aujourd'hui, dont l'image rabelaisienne du gourmand perdure et que Brillat-Savarin mentionnait dans son ouvrage, *Physiologie du Goût* : « *J'ai parcouru les dictionnaires au mot gourmandise, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la gourmandise proprement dite avec la glotonnerie et la voracité...* » (Brillat-Savarin, 1826).

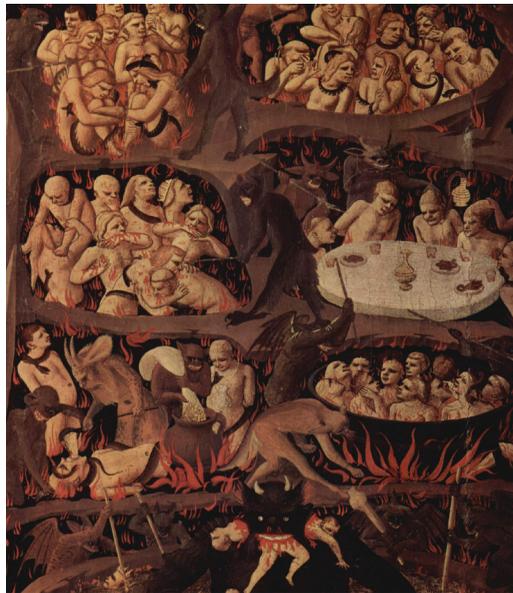
... issue de la doctrine chrétienne occidentale

La gourmandise prend racine dans la tradition orientale pour rejoindre l'Occident à partir du IV^e siècle. Elle est vite associée à la notion de péché à travers la théorie d'Evagre le Pontique, premier moine à codifier la pensée ascétique chrétienne (vers 360). La gourmandise tient la première place parmi les huit « symptômes » dont souffriraient les hommes et est associée, dès cette époque, à la luxure. L'image du couple Gula/Luxuria perdure encore aujourd'hui dans les cultures occidentales.

La gourmandise fait partie des sept péchés capitaux de la doctrine de l'Église catholique. La liste de péchés revue par Jean Cassien au V^e siècle, puis par le pape Grégoire le Grand (590-604), est définitivement fixée au quatrième concile du Latran en 1215 et consignée par Thomas d'Aquin au XIII^e siècle. Pour lutter contre la gourmandise, des séries d'injonctions se succèdent dans ces textes, allant de la mortification à la privation alimentaire (pour lutter contre le plaisir gustatif), en passant par l'enseignement par l'Église de sa détestation, puis de sa modération.

Les iconographies ont d'ailleurs bien montré cette pédagogie par la peur. Un exemple illustre ce propos, sur lequel les gloutons vont saliver toute l'éternité devant des mets de qualité inaccessibles (Figure 1).

FIGURE 1. LE SUPPLICE DE TANTALE



(Source : Fra Angelico, Le jugement dernier, détail, vers 1431, Musée San Marco, Florence)

Tout un travail de justification de ces péchés capitaux, liés entre eux tel un jeu de dominos, fut élaboré par les théologiens au fil des siècles visant à rechercher les passages dans l'ancien et le nouveau testament pouvant expliquer ces péchés.

Noé, premier vigneron, est aussi le premier homme à connaître l'ivresse. Il danse nu devant ses fils qui lui renvoient des moqueries. Les descendants de l'un des fils de Noé, Cham, seront ensuite damnés pour cette raison, permettant à l'Église de condamner l'ivresse. Même logique d'interprétation dans le nouveau testament : après les 40 jours de jeûne du Christ, il est soumis à une première tentation du diable qui lui demande de transformer des pierres en pains.

La gourmandise est surtout associée au péché originel. Il s'agit d'abord d'un péché de désobéissance et d'orgueil – Dieu avait interdit de toucher aux fruits et à l'arbre de la connaissance car lui seul avait accès à cette connaissance. Puis la

matière qui donne lieu à ce péché est le fruit, ce qui, pour les théologiens, justifie que la gourmandise en est la cause. Le lien entre gourmandise et luxure est ainsi conforté : Adam et Ève, après l'épisode du fruit défendu, prennent conscience de leur nudité.

Le passage du gourmand au gastronome

Le gourmand est représenté souvent seul, agissant contre la société, éloigné de toute convivialité. Le gourmand représente une forme de laisser-aller qu'il devra « payer » une fois trépassé.

Mais des critiques sont peu à peu exprimées, notamment par le protestantisme. La gourmandise est un péché de riches, de papistes, en lien avec l'avarice : le glouton se jette sur la nourriture comme l'avare sur les richesses.

En souhaitant s'opposer aux critiques d'un relâchement ecclésiastique à la fin du Moyen Âge, les fondations d'une gourmandise « honnête » se développent. Il n'y a jamais eu condamnation du plaisir gustatif de la part de l'Église, car Dieu aurait créé du goût dans les aliments et les capacités chez l'homme à en éprouver du plaisir.

À partir du XIII^e siècle, les prémices des principes moraux autour des « bonnes manières » se développent, des normes nouvelles s'élaborent : limiter l'action de manger aux heures des repas, éviter le grignotage, respecter les convives, etc. Il s'agit alors de s'opposer à la représentation des goinfres, de faire le pari qu'une éducation par transmission de normes positives et conviviales peut guider, réorienter, déjouer la goinfreterie : l'animal en nous peut être maîtrisé par quelques normes et la production d'un discours normatif et positif sur la gourmandise. Désormais, le savoir du gourmand est valorisé, c'est celui d'un gourmet, dès lors qu'il « sait se tenir ».

Deux conceptions, celle d'une bonne et celle d'une mauvaise gourmandise, vont alors s'affronter. La première, est associée à une éducation élitiste, la seconde renvoie aux origines rustres de l'humain et est donc associée aux classes défavorisées.

La notion de « plaisir gourmand » se développe : elle passe par la connaissance des terroirs, à partir du XVII^e siècle. La figure du gastronome s'établit à partir du XIX^e siècle. Son image reprend celle du « friand » du Moyen Âge, et celle du gourmet, issue du processus d'intellectualisation du XVII^e siècle.

On retrouve aujourd'hui la notion de terroir et sa connaissance avec l'existence des labels et des IGP (indications géographiques protégées).

Quels sentiments, caractères, sont aujourd'hui associés à la gourmandise ? Un dispositif de création audiovisuelle nous a permis d'en rendre compte, du moins pour des jeunes, enfants et adolescents, en France.

PRÉSENTATION DU DISPOSITIF DE CRÉATION AUDIOVISUELLE

En 2016-2017, la DEC 44¹, par l'intermédiaire de son service Arts et Culture, a construit un projet dont l'ambition était de s'adresser à l'ensemble des élèves scolarisés, de la maternelle au lycée, accompagnés par leurs enseignants, autour du thème de la gourmandise.

Pour mobiliser les élèves en tenant compte des écarts d'âge, l'entrée créative a été privilégiée, avec pour objectif final la réalisation par classe d'un court-métrage sur le thème de la gourmandise. Cette réalisation devait se décliner sous un format audiovisuel libre (fiction, documentaire ou film d'animation), avec toutefois une contrainte de durée et l'inscription dans un cadre de festival, c'est-à-dire que les classes sont invitées à voter pour le film de leur choix. À l'issue de la manifestation, des prix par cycle ont été remis aux lauréats lors d'une cérémonie de clôture dans un cinéma de Nantes.

Le projet a mobilisé deux mille cent élèves des quatre cycles d'enseignement, de l'école maternelle au lycée². Cinquante-trois films, du documentaire au film d'animation, ont été réalisés par les élèves, accompagnés de leurs professeurs et de professionnels de l'alimentation et de l'audiovisuel.

Les modalités de mise en œuvre du projet

En début d'année scolaire, le format et la thématique ont été proposés à l'ensemble des

établissements du département. Chaque enseignant a ensuite été libre de se saisir du projet, encadré par un cahier des charges rédigé par la DEC 44 détaillant les prescriptions formelles des films.

Chaque établissement et chaque classe participant à ce projet collectif est autonome concernant l'écriture et le format de la création artistique.

L'axe d'étude est choisi par l'enseignant, souvent autour d'un produit, ou faisant suite à une réflexion collective par classe autour du terme « Gourmandise ». Les enseignants sont maîtres du calendrier de réalisation du film qui s'intègre au cursus pédagogique. Ils peuvent solliciter la DEC 44 pour bénéficier de l'intervention de ressources externes, notamment d'intervenants audiovisuels pour l'élaboration des films. En faisant intervenir des professionnels de l'audiovisuel, l'objectif est aussi de faire prendre conscience de l'importance de chaque étape de la création d'un film. Ces étapes impliquent un travail collaboratif des élèves avec leur enseignant et leur intervenant. L'écriture du scénario puis le découpage des séquences pour la préparation du tournage questionnent d'emblée la notion de point de vue individuel ou collectif sur le thème de la gourmandise. Les élèves doivent ainsi réfléchir dès l'idée du film à la manière dont ils vont présenter leur discours sur la gourmandise et quelles émotions et sensations vont être transmises par l'image et le son.

Dans un deuxième temps, il s'agit de s'organiser en équipe pour la prise de vue d'images animées, avec des photos notamment par la technique du *stop motion*, dite de l'image par image, pour les films d'animation, ou des prises de vues réelles avec la caméra. Chaque élève tient un rôle précis sur le tournage : cadreur, preneur de son, acteur, scripte, etc.

Enfin, les parties montage et post-production s'articulent, quand cela est possible à partir du cycle 2, en trois temps : le visionnage et le choix des rushes permettant un retour critique sur la matière tournée, le montage des séquences possible uniquement en groupe d'élèves réduit et la finition avec l'ajout de l'ambiance sonore, de la musique et du générique.

Chacune de ces étapes a ainsi constitué un temps et un espace précieux et inédit d'expression orale et écrite, créatif et critique pour les élèves.

1. Direction de l'enseignement catholique de Loire-Atlantique.

2. Cycle 1 : petite, moyenne et grande sections d'école maternelle ; cycle 2 : cours préparatoire, cours élémentaire première année et cours élémentaire deuxième année d'école élémentaire ; cycle 3 : cours moyen première année, cours moyen deuxième année d'école élémentaire et classe de sixième, au collège ; cycle 4 : classes de cinquième, de quatrième et de troisième au collège.

Le format de concours par cycle pédagogique est un élément moteur dans ce projet. Le cadre d'un festival de courts-métrages n'est pas le seul aspect incitatif. La possibilité donnée aux élèves de prendre connaissance des films produits par d'autres établissements est aussi stimulante. Leur curiosité vis-à-vis des autres productions fut exprimée par les élèves ; cela a été une manière de se confronter aux regards d'autrui et de partager des réflexions sur un thème commun.

L'implication des élèves dans ce concours est également soutenue par le fait qu'une partie de la notation des films est déterminée par les élèves eux-mêmes. Ce processus suit une grille de cotation proposée par cycle pédagogique, ou alors les élèves peuvent en définir eux-mêmes le contenu. L'objectif est ici de questionner l'élève sur les raisons de son choix sur le fond et la forme artistique.

Les caractéristiques d'un projet innovant

« *Le thème de la gourmandise est apparu comme une évidence* » selon Véronique Benalouane, référente Arts et Culture de la DEC 44 (Benalouane, 2021). Ce choix lié au plaisir, « *après le contexte difficile suite aux attentats que la France a connus en 2015* », a permis de rassembler élèves, enseignants et acteurs du territoire.

L'innovation réside dans la dimension territoriale, à l'échelle d'un département, et dans le fait que le dispositif implique l'ensemble de la communauté éducative (élèves, enseignants, parents, personnels des établissements et intervenants extérieurs), de l'école pré-élémentaire au lycée, et ce, grâce au format rassembleur du festival. Expérimenté pour la première fois en 2016, ce dispositif a permis une confrontation inédite des points de vue sur ce qui suscite la gourmandise en termes de sensations et de pensées, au sein de chaque cycle mais également entre les cycles d'enseignement. Ces échanges perdurent grâce à la plateforme de visionnage sur laquelle se trouve l'ensemble des films³.

L'organisation d'un projet d'une ampleur aussi vaste sur plusieurs mois a été rendue possible grâce au projet de festival reprenant les codes des festivals classiques de cinéma, et empruntant à la symbolique du festival de Cannes lors de

la remise des prix (tapis rouge et tenue correcte exigée).

Ce processus de construction audiovisuelle mobilise également toutes les disciplines d'enseignement. Il permet de faire du lien entre les apprentissages fondamentaux et l'ensemble des compétences (langagières, de communication, d'expression, d'argumentation) qu'un élève acquiert tout au long de son parcours.

Un dispositif vecteur d'innovations pédagogiques

En lien avec les apprentissages d'une année scolaire (langage, découverte du monde), ce projet « fil rouge » a favorisé l'autonomie des élèves et le travail collaboratif, au travers notamment de recherches bibliographiques sur la gourmandise et parfois à travers la préparation d'entretiens avec des artisans du secteur alimentaire. La construction narrative, avec la rédaction des scénarios des films, est aussi un outil important pour l'apprentissage de la langue française. L'étape de notation des films, par cycle d'enseignement, permet enfin aux élèves d'exprimer leurs points de vue, de les confronter aux autres, de développer un argumentaire.

Ce projet renforce le rôle central de l'école comme lieu de développement de chaque individu en lien avec les autres, qui permet l'expression d'idées, de sensibilités différentes.

Selon les textes du ministère de l'Éducation nationale : « *L'École est un lieu privilégié pour aborder la totalité du fait alimentaire articulant les différentes dimensions de l'alimentation (nutritionnelle, sensorielle, environnementale et écologique, culturelle et patrimoniale)*⁴. » La gourmandise permet en particulier d'approcher la dimension sensorielle de l'alimentation. Celle-ci est défini par les textes officiels ainsi : « *L'éducation au goût est complémentaire de l'approche nutritionnelle. Cela favorise le plaisir de manger et des moments de partage propice aux échanges.* »

La création artistique permet d'offrir un espace d'expressions et de réflexions plurielles aux élèves, en particulier sur cet aspect sensoriel, souvent vécu comme individuel, spécifique ou stigmatisant.

3. https://www.ec44.fr/expressionsnumeriques/productions_2017/

4. <https://eduscol.education.fr>

L'investigation (par enquêtes et rencontres) collective, orientée vers une finalité commune de produire un documentaire est une étape privilégiée pour comprendre collectivement comment se fabrique, par exemple, un produit grâce à la rencontre d'un artisan qui donne à voir le processus de fabrication des aliments et fait découvrir de nouveaux goûts.

Le cinéma d'animation est un genre donnant lieu à une approche pluri-sensorielle de la création. Les élèves s'impliquent de fait par le toucher avec la création de décors, de personnages façonnés avec des fruits et des légumes. La réalisation passe aussi bien sûr par l'ouïe, dans la mesure où la prise de sons avec la création d'ambiances sonores est essentielle. Elle permet un travail réflexif sur le son des aliments : le son d'une baguette de pain bien cuite ou d'une tablette de chocolat qui suggère une saveur, une odeur et provoque la gourmandise. La voix, avec l'expression orale, et la vue, par la mise en scène d'images, assument la double mission de transmettre les sens qui ne peuvent être exprimés par le média audiovisuel : le goût et l'odorat.

Enfin, la fiction met en avant l'expression corporelle, soit avec des élèves qui mettent en scène leurs représentations de la gourmandise par un jeu d'acteurs, reprenant ou non des modèles de fiction appartenant à leur répertoire culturel, soit même par le mime et la danse pour exprimer ce qui relève de l'indicible.

TYPOLOGIE DES REPRÉSENTATIONS DE LA GOURMANDISE ISSUES DE L'EXPÉRIENCE FILMIQUE

Les films produits ainsi sur le thème de la gourmandise ont de fait suscité et permis d'exprimer de multiples sensations liées au plaisir, vécu avec plus ou moins de culpabilité. Ils ont bien montré que l'évocation de la gourmandise renvoyait les élèves à leurs souvenirs et à leur imaginaire.

Cependant, les représentations de la gourmandise, proposées par les élèves ne se sont pas restreintes à la notion de plaisir. D'autres thèmes ont été abordés, en-dehors de l'alimentation. C'est ce que nous montre la figure 2, qui présente les thèmes évoqués et le nombre de fois qu'ils sont représentés.

FIGURE 2. LES REPRÉSENTATIONS DE LA GOURMANDISE ISSUES DES FILMS RÉALISÉS



(Source : auteur, à partir du visionnage des films)

La gourmandise... difficile à cerner

Comme présenté précédemment, la gourmandise est une notion ambiguë encore aujourd'hui. Elle définit soit un comportement soit un produit. Si manger est une condition vitale, la gourmandise est associée à la notion de friandise, à des aliments non nécessaires à la fonction nourricière. Elle résulte aussi d'une forme d'apprentissage au goût et au plaisir, différenciée selon les élèves, selon leur culture et leur éducation ; un apprentissage souvent en marge, voire absent de l'apprentissage de l'acte alimentaire.

La gourmandise... sous influences

La subjectivité dont relève la gourmandise se construit dans un environnement social, au sein de la famille, mais également dans les groupes sociaux auxquels les individus cherchent à appartenir ou desquels ils cherchent à se distinguer. Elle est également influencée par des discours portés par différentes institutions : un discours nutritionnel, orienté « santé », porté par l'institution scolaire (bonnes habitudes d'hygiène, promotion des activités physiques pour prévenir le surpoids et l'obésité, sensibilisation des élèves à l'adoption

de pratiques et de consommations alimentaires responsables et durables, lutte contre le gaspillage alimentaire) ; un discours sanitaire porté par le PNNS⁵ ; un discours hédoniste porté par des médiateurs et par le marketing. Si les films réalisés par des élèves des deux premiers cycles utilisent encore l'imaginaire des contes, les autres films traduisent le niveau de conditionnement des élèves par les médias audiovisuels (codes des chaînes d'informations en continu, des clips).

Une représentation encore dominée par la saveur sucrée, omniprésente dans les contes de fée

La saveur sucrée est présente dans la quasi-totalité des films lorsque la gourmandise est associée au plaisir. Le sucré est inné, contrairement aux autres saveurs qui nécessitent un apprentissage. L'enfant a, dès son plus jeune âge, un goût plus prononcé pour les produits gras et/ou sucrés que l'adulte. Souvent dissociée du temps du repas et rattachée à la notion de grignotage, la gourmandise envers le sucré semble être assumée chez les jeunes enfants. Elle semble perçue comme une forme de récompense à une « bonne action », ou au succès d'une épreuve. Même si la présence des produits sucrés est conséquente dans les films réalisés par les élèves, elle n'est pas un sujet en soi.

L'imaginaire des contes de fée est souvent le référent utilisé par les élèves des trois premiers cycles. Il sert la narration et révèle une vision manichéenne chez les enfants entre le bien et le mal. Dans les films, cette dichotomie se traduit par les méfaits et les risques de l'excès de gourmandise. Les aliments, souvent sucrés, sont personnifiés et incarnent les protagonistes qui évoluent dans les contes de fée, ou bien représentent les objets convoités ou dangereux (Ayadi *et al.*, 2006).

La gourmandise... prétexte à l'expression d'autres thèmes que l'alimentation

De nombreux films se sont emparés des conséquences de la gourmandise, plaisir et excès, pour illustrer des thèmes qui, *a priori*, semblent en être éloignés. Par exemple, la gourmandise est parfois associée à des activités ou passions telles que la

lecture – et l'analogie avec le plaisir des mots en bouche –, la pratique sportive ou artistique. Ces activités sont, dans la grande majorité, exercées au sein d'un groupe ; la gourmandise est ici perçue comme créatrice de lien. Cependant, la confrontation à l'altérité est traduite dans certains films comme source de risques, de conflits, essentiellement dans les films utilisant les codes des contes de fée. Le protagoniste, enfant ou jeune, est mis à l'épreuve en « punition » d'un excès de gourmandise avéré ou projeté dans le rêve ; il traverse un rite de passage vers l'âge adulte. La gourmandise prend donc la forme d'une récompense à un « bon » comportement, à la réussite, ou bien d'une sanction à un « mauvais » comportement via la privation.

Certains films véhiculent les messages de santé publique et de nutrition en cohérence avec le cadre pédagogique des enseignements.

LIMITES ET ESSAIMAGE DU DISPOSITIF

Quelques limites ont été observées lors de la réalisation des films. Elles sont essentiellement liées au format audiovisuel ou au choix de réalisation. Une autre difficulté est de fédérer l'ensemble des élèves d'une classe et d'attribuer un rôle à chacun.

Le choix de l'animation s'est révélé comme une solution permettant d'intégrer chaque élève, puisqu'il est quasi impossible de construire un scénario avec tous les élèves acteurs à l'écran. Ce format permet de minimiser les risques liés à l'autorisation de diffusion de la voix et de l'image d'un mineur qui nécessite de convaincre les parents, et ainsi de se prémunir de la remise en cause d'un projet finalisé.

La mobilisation des acteurs de l'alimentation est une contrainte en termes d'organisation et de responsabilité sanitaire, et ce malgré l'intérêt pédagogique de faire venir les élèves sur un lieu de production.

L'orientation de chaque film dépend de l'objectif de l'enseignant : comment ce dernier veut-il amener les élèves à s'exprimer ou à traiter de la gourmandise ?

Le ressenti individuel de chaque élève n'est pas perceptible puisqu'il s'agit d'un travail collectif, encadré par un enseignant, et qui implique une forme de consensus.

La gourmandise exprime la subjectivité de chacun, qui dépend notamment du niveau

5. Programme national nutrition santé.

d'apprentissage au goût. Elle est encore sous la prédominance de la saveur sucrée quel que soit l'âge de l'élève. L'usage de la personnification des aliments et les représentations nourries par le répertoire audiovisuel de l'élève répondent davantage à l'exercice de narration qu'à l'expression de la gourmandise elle-même.

Au vu de l'adhésion de nombreux enseignants, des élèves et de leurs parents ainsi que du format de festival plébiscité, le projet a été reproduit les années suivantes en interrogeant le thème de la différence, au travers des représentations artistiques, ou celui des enjeux environnementaux et des liens entre les êtres.

Les films produits lors de l'édition 2016-2017 ont connu une seconde vie. Ils ont été diffusés auprès d'un public plus large que les élèves et parents d'élèves, permettant ainsi d'introduire un débat auprès des citoyens sur la gourmandise. Ce fut le cas lors d'une soirée « Nature, cinéma et gourmandise », organisée par l'association Kaani Films, dans le cadre du « Mois du film documentaire » en novembre 2017.

Ils ont aussi permis d'impulser la réalisation d'autres créations dans d'autres établissements scolaires : à l'école élémentaire de Bégrolles-en-Mauges (département du Maine-et-Loire), une création audiovisuelle a été conçue à partir du témoignage de la créatrice de « tisanes d'infuZion ». À Cholet, au centre de formation des apprentis « La Bonnauderie », un film sur la conception de pâtisseries à base de végétaux a été réalisé par des apprentis cuisiniers.

L'essaiimage de la technique audiovisuelle montre l'intérêt de mettre en images des notions très complexes et ambivalentes telles que la gourmandise.

CONCLUSION

La gourmandise renvoie à des sensations intimes qui nous accompagnent dès la naissance. Associée à l'alimentation, elle éveille lors de l'enfance les vives sensations de plaisir et de dégoût. Elle hérite cependant des normes historiques judéo-chrétiennes, pour l'Occident, et de l'environnement socioculturel familial, qui se traduisent, encore de nos jours, par une ambivalence. La gourmandise est perçue comme une récompense ou une sanction, marqueur de la mission éducative des parents, mais aussi au sein des groupes

auxquels les enfants et les jeunes se construisent.

Le festival de courts-métrages proposé par la DEC 44 en 2016 a permis aux enseignants de développer les compétences rédactionnelles, de lecture, de travail de synthèse des élèves. Ce support audiovisuel a pu être utilisé par les enseignants pour aborder le programme relatif à l'alimentation.

Au sens plus large de la pédagogie, le projet, se déroulant sur plusieurs mois, fut une opportunité de développer le travail en groupe, avec parfois la présence d'intervenants professionnels. Les élèves ont ainsi pu confronter leurs idées, en soignant donc leur formulation, et intégrer la notion temporelle d'un tel projet, avec des échéances et l'organisation qu'elles impliquent. Ce fut également un moment permettant de créer ou renforcer les liens de coopération entre élèves au travers d'un objectif commun et de partager des relations privilégiées avec leurs enseignants. Toutefois, des limites ont été observées : liées au format audiovisuel, aux difficultés inhérentes au travail collectif, aux influences des représentations de la gourmandise.

La gourmandise est un levier qui nécessite un apprentissage au goût des différentes saveurs et au plaisir de leur découverte. Quoi de plus efficace que d'associer l'acte de manger à la notion de plaisir pour sensibiliser, voire éduquer, les jeunes et les enfants à l'alimentation.

BIBLIOGRAPHIE

AYADI K., EZAN P., RAJOHANESA N., 2006. « *C'est trop bon !* » *Les représentations sociales de la gourmandise pour les enfants de 7 à 10 ans*. ANR, 21 p. Disponible sur Internet : http://archives.marketing-trends-congress.com/2010/Materiali/Paper/Fr/Ayadi_Ezan_Rajohanesa.pdf

BRILLAT-SAVARIN J.A., 1826. *Physiologie du goût, Méditation XI « De la Gourmandise »*. Satelet, 442 p.

PITTE J.R., 1991. *Gastronomie française, chapitre II « La gourmandise est-elle en France un péché ? »*. Paris : Fayard, 288 p.

QUELLIER F., 2015. *Histoire d'un péché capital : la gourmandise*. « *Que mangeait-on hier ? Que mangera-t-on demain ?* ». [Conférence vidéo]. Montpellier : Chaire UNESCO Alimentations du monde. Disponible sur Internet : <https://www.chaireunesco-adm.com/Histoire-d-039-un-peche-capital-la-gourmandise>

Entretiens

BENALOUANE V., référente Arts et Culture à la direction de l'enseignement catholique de Loire-Atlantique, entretien le 15/02/2021 en distanciel.

Cette étude s'est fondée sur l'entretien suivant, dont le contenu est venu enrichir l'analyse :

MINAUD F., professeure des écoles à l'école élémentaire Saint-Jean de Pornichet, entretien le 26/02/2021 en distanciel.

En savoir plus

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, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS, 2020. *Comprendre les enjeux de l'éducation à l'alimentation et au goût*. Disponible sur Internet : <https://eduscol.education.fr/2089/comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS, 2020. *Le parcours d'éducation artistique et culturelle de l'élève*. Disponible sur Internet : <https://eduscol.education.fr/2232/le-parcours-d-education-artistique-et-culturelle-de-l-eleve>

Une alimentation sous notation : quel bilan tirer du Nutri-score entre 2018 et 2020 ?



MAUREEN DUCAROUGE

MOTS-CLÉS : LOGO SIMPLIFIÉ, COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, QUALITÉ NUTRITIONNELLE, POLITIQUE DE SANTÉ, SENSIBILISATION

Selon l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), l'état de santé des Européens se dégrade, avec un adulte sur deux et un enfant sur trois en surpoids. En France, environ 17 % des adultes souffrent d'obésité, mais cette moyenne cache d'importantes disparités socioéconomiques, car les enfants d'ouvriers sont quatre fois plus touchés par l'obésité que les enfants de cadres. Les habitudes alimentaires évoluent en même temps que les modes de vie et notre rapport à l'alimentation. Les Français ont réduit le temps dédié aux repas, d'où le recours croissant aux produits transformés et à la restauration hors-foyer (Gorge, 2020). De plus, les scandales sanitaires ont accentué la volonté d'une meilleure transparence sur la qualité nutritionnelle des produits proposés par l'industrie agroalimentaire. Or, une enquête de l'UFC-Que Choisir a montré que 82 % des consommateurs ne comprennent pas ou pensent que les informations sur les étiquettes sont incomplètes. Alors comment faire en sorte d'informer les consommateurs sur la qualité nutritionnelle de leur alimentation afin de les guider vers des choix plus favorables à la santé ?

L'ADOPTION DU NUTRI-SCORE EN FRANCE

Le logo nutritionnel simplifié au triple objectif

Au niveau européen, l'étiquetage nutritionnel s'appuie sur le Règlement européen n° 1169/2011, dit « INCO » (information du consommateur) qui rend obligatoire un affichage de la composition

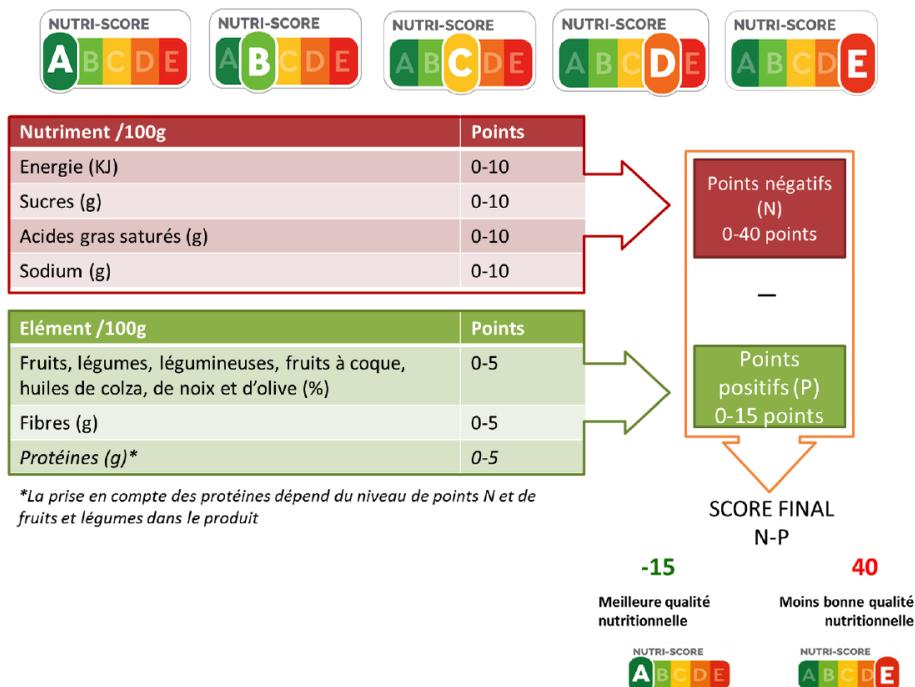
nutritionnelle des denrées alimentaires sur les emballages. Dans ce cadre, le ministère des Solidarités et de la Santé a souhaité la mise en place d'un logo nutritionnel simplifié sur les denrées alimentaires, à l'avant des emballages. Le décret n° 2016-980 de 2016, inclus dans la loi sur la modernisation du système de santé, a fixé un cadre pour la création d'un tel dispositif. Le logo 5C, qui correspond aujourd'hui au Nutri-score, est le fruit des travaux de l'équipe du Pr Serge Hercberg ainsi que de l'expertise de l'Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'environnement et du travail (Anses) et du Haut conseil de la santé publique (HCSP).

Le Nutri-score a été adopté officiellement par arrêté interministériel le 31 octobre 2017, après une phase de test en conditions réelles. Il est basé sur une échelle de cinq couleurs : du vert foncé au orange foncé (Figure 1). Il est associé à des lettres allant de A, pour les denrées de meilleure qualité nutritionnelle, à E, pour celles de moins bonne qualité nutritionnelle, dans le but d'optimiser son accessibilité et sa compréhension par le consommateur. Il repose sur le score de qualité nutritionnelle de la *Food Standard Agency* (FSA) et, selon l'État, serait corrélé aux recommandations du programme national nutrition santé (PNNS)¹.

De plus, le logo est attribué sur la base d'un score prenant en compte, pour 100 g ou 100 ml de produit, la teneur en i) nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits, légumes,

1. <https://solidarites-sante.gouv.fr/actualites/presse/communiqués-de-presse/article/lancement-du-4eme-programme-national-nutrition-sante-2019-2023>

FIGURE 1. LOGO ET ALGORITHME DU NUTRI-SCORE



(Source : Santé publique France)

légumineuses, fruits à coques, huile de colza, de noix et d'olive) ; ii) nutriments à limiter (nutriments trop énergétiques, acides gras saturés, sucres et sel). Après calcul, le score obtenu permet d'attribuer une lettre et une couleur au produit. Nutri-score est une marque gérée par Santé publique France, que les entreprises peuvent demander et apposer sur leurs produits de manière volontaire.

Le déploiement du Nutri-score répond à un triple objectif :

- permettre aux consommateurs d'appréhender d'un seul coup d'œil la qualité nutritionnelle des aliments ;
- inciter les industriels à innover et reformuler leurs produits pour améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire ;
- faciliter le conseil nutritionnel par les professionnels de santé.

Le suivi de son déploiement a été confié à l'observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali), appuyé par l'Anses et l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation

et l'environnement (INRAE). La France est le seul pays à faire le suivi du Nutri-score actuellement, parmi les sept pays européens qui l'ont adopté et se sont engagés dans son déploiement (Luxembourg, Espagne, Pays-Bas, Allemagne, Belgique et Suisse).

Une adoption sur fond de controverses

Son adoption n'a pas été un processus linéaire et consensuel. En effet, elle a fait l'objet d'une controverse à la fois juridique, institutionnelle et scientifique comme le souligne le sociologue Daniel Benamouzig². Sur le plan juridique, la controverse questionne l'articulation des décisions prises entre échelons national et européen, d'autant que le Nutri-score n'a pas pu être rendu obligatoire en France malgré le lobbying des associations de consommateurs.

Sur le plan institutionnel, son adoption a fait éclore de vifs débats entre acteurs publics et

2. <https://danielbenamouzig.wordpress.com/2018/06/26/nutriscore-controverse-sans-surprise/>

privés, les industriels étant eux-mêmes très divisés sur la question. Malgré tout, le groupe de travail sous l'égide de la direction générale de la santé était équilibré (représentants du monde de la santé, professionnels de l'agroalimentaire, et de la société civile), ce « *qui a permis de dégager des majorités dans la prise de décision* » (Andrault, 2021).

Au niveau scientifique, l'Anses et la chercheuse en nutrition Nicole Darmon avaient travaillé bien en amont sur un autre système de profilage nutritionnel appelé « SAIN, LIM » prenant en compte davantage de variables que le Nutri-score. Des voix divergentes se sont donc manifestées pour soulever les limites du Nutri-score, comme le fait qu'il se concentre quasi exclusivement sur la densité énergétique et moins sur la richesse en nutriments essentiels. De plus, des critiques ont porté sur la phase d'expérimentation en laboratoire et en conditions réelles entre 2015 et 2016. Premièrement, car « *le critère de jugement qui a été utilisé pour dire que c'était efficace était précisément l'algorithme qui permet de calculer le Nutri-score (score FSA)* » (Darmon, 2021), ce qui a pu orienter quelque peu les résultats de l'étude. Par ailleurs, l'expérimentation ne concernait que quatre catégories d'aliment, or « *ce qui est important est de modifier les choix dans leur totalité ; ce n'est pas d'acheter la biscotte alpha plutôt que la beta. L'impact sur les caddies d'achat n'a pas été démontré et encore moins sur le long terme* » (Darmon, 2021). En effet, l'expérimentation en conditions réelles s'est déroulée sur dix semaines entre septembre et décembre 2016, ce qui paraît court. Enfin, reste à souligner que ces essais comparatifs ont donné le Nutri-score comme l'étiquetage nutritionnel le plus efficace. Cependant, selon Pierre Chandon, « *les effets de l'étiquetage étaient, en moyenne, dix-sept fois plus faibles dans notre expérience que dans les études en laboratoire* » (Chandon, 2020), ce qui relativise son efficacité sur les comportements alimentaires en conditions réelles, mais pas nécessairement en termes d'impact global sur la santé.

Malgré des divergences au sein même des instances de l'État (Anses versus HCSP), la grande majorité des études scientifiques ont reconnu le Nutri-score comme l'étiquetage nutritionnel le plus efficace pour améliorer favorablement la qualité nutritionnelle moyenne des paniers d'achat des consommateurs par rapport aux

autres logos testés (Sens, Nutri-repère et Nutri-couleurs, Nutrimark), de par son information colorielle et son caractère synthétique qui facilitent sa compréhension.

Après trois ans d'application en conditions réelles, quel bilan dresser par rapport aux objectifs que s'est fixé le gouvernement ?

NUTRI-SCORE ET COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Un bilan favorable quant aux changements alimentaires

Le dernier rapport du ministère des Solidarités et de la Santé, paru en février 2021, met en avant des chiffres sur la notoriété et l'impact du Nutri-score sur les comportements d'achat déclarés. En septembre 2020, 93 % des personnes interrogées ont déclaré avoir déjà vu ou entendu parler du logo et le considèrent comme utile, contre 58 % en 2018. De plus, 66 % des participants ont indiqué qu'il apporte des informations sur la composition et la qualité nutritionnelle des produits, contre 56 % en avril 2018. Quatre-vingt-quatorze pourcents se disent favorables à sa présence sur les emballages. Enfin, concernant les changements alimentaires dus au Nutri-score, plus d'un tiers des personnes connaissant le logo déclarent avoir déjà choisi un produit avec un meilleur score par rapport à un autre produit moins bien noté dans le rayon (contre 13,7 % en 2018), et 57 % déclarent avoir changé au moins une de leurs habitudes d'achat grâce au logo nutritionnel, contre 43 % en 2019. En effet, l'objectif du logo est bien de faciliter la comparaison de produits d'une même gamme d'aliments.

Des chiffres encourageants, mais qu'il faut toutefois relativiser. Tout d'abord, parce que la méthodologie utilisée par l'Oqali se base sur des déclarations. Or de nombreux obstacles existent lors de l'acte d'achat en magasin, ce qui pousse à penser que les résultats réels du logo sont inférieurs à ceux déclarés. Ainsi, trois facteurs de décalage sont récurrents : i) les freins physiques (disponibilité des produits, mauvaises informations, insuffisantes ou trop complexes) ; ii) les freins psychologiques (dénier de l'importance de certains choix, méfiance envers les allégations des industriels) ; iii) l'état immédiat de la personne au moment de la consommation (fatigue, irritation), ce qui favorise des comportements routiniers parfois en contradiction avec les intentions.

De plus, le suivi est mené sur un échantillon représentatif de mille et une personnes, ce qui reste assez faible pour mesurer l'impact global d'un tel dispositif. Une étude récente publiée par le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Hebel, 2020) montre bien que le logo correspond aux attentes croissantes de prévention-santé, car le lien entre alimentation et santé n'a cessé de croître depuis vingt ans, pour atteindre en moyenne 91 % en 2018. Cependant, il reste principalement utilisé par les catégories socioprofessionnelles les plus favorisées, notamment les femmes, les citadins, entre 25 et 34 ans et les citoyens engagés dans une cause. Finalement, ce sont déjà les populations les moins touchées par les problèmes de maladies chroniques et de surpoids.

Enfin, il est important de questionner la nature du changement alimentaire. Quelle alternative est choisie et est-elle réellement plus saine ? Ce changement s'inscrit-il dans la durée et en fonction d'un équilibre alimentaire global des repas sur une semaine ?

Une alimentation stigmatisée et stigmatisante ?

Plusieurs limites du dispositif ont été soulignées, certaines propres au Nutri-score et d'autres inhérentes à tous les systèmes de profilage nutritionnel. Quelques exemples montrent un manque de cohérence entre le Nutri-score et les recommandations du PNNS, comme celui des céréales raffinées et complètes que l'algorithme du dispositif, bien qu'il intègre la teneur en fibres, ne permet pas de distinguer (les deux types sont généralement classés A).

De plus, le Nutri-score ne prend pas en compte des variables qui intéressent les consommateurs, comme le degré de transformation, les modes de cuisson, l'utilisation ou non de pesticides ou les additifs. C'est pourquoi d'autres logos et applications fleurissent concernant les aspects nutritionnels (Siga, Yuka, etc.) et environnementaux (éco-score). Cela pourrait mener à une « cacophonie nutritionnelle ». « *Aujourd'hui, la viande rouge va être A au Nutri-score, E à l'éco-score et A au Nova³ parce que c'est un produit brut. Qu'est-ce que les gens vont faire de cela ?* » (Darmon, 2021).

3. Une classification en quatre groupes selon le degré de transformation des aliments.

Cette sur-notation pourrait desservir le consommateur en engendrant une certaine confusion, bien que le Nutri-score ait toutefois le mérite de faire l'objet d'un contrôle scientifique et d'un suivi régulier des effets de son application sur l'offre et la demande alimentaires, ce qui n'est pas forcément le cas d'initiatives privées.

D'autre part, le caractère simplificateur du Nutri-score permet de faciliter son appropriation par le consommateur et l'industriel, même s'il offre une vision réductionniste de l'alimentation et pourrait « infantiliser » les consommateurs. Cela accentue la stigmatisation entre des « bons » et des « mauvais » produits, alors que la « *qualité nutritionnelle, c'est la diversité alimentaire. Pourquoi ? Parce qu'il n'y a que cette diversité qui permet d'apporter l'ensemble des nutriments nécessaires et indispensables à la santé, donc les minéraux, fibres, vitamines, acides gras essentiels, sans excès notamment en sucres et en sel. Le tout avec des fréquences de consommation et des portions adaptées* » (Darmon, 2021).

Bien que ce ne soit pas l'intention du dispositif, il serait à craindre que cette stigmatisation se reporte sur les consommateurs, notamment les plus précaires, ou génère des angoisses alimentaires, voire de l'orthorexie⁴. « *Pour une certaine catégorie de population, les choix ne sont pas dictés par la connaissance mais par le budget. Il y a un risque à considérer que les aliments notés E sont mauvais, et donc que le comportement de ceux qui achètent ce type d'aliments est mauvais. D'une certaine façon, cela pourrait créer une forme de stigmatisation des consommateurs à faibles revenus* » (Lecerf, 2021).

Enfin, la multiplication d'applications et logos de notation semble aller de pair avec une « *fragmentation des habitudes alimentaires partagées. Aujourd'hui manger n'est plus automatiquement un acte de rencontre et de partage autour de valeurs communes : le plaisir de manger des bonnes choses qui nous font du bien et ensemble. Cela devient un peu une source de dissension* » (Lecerf, 2021). Il y a donc un enjeu à mieux informer les consommateurs sur une utilisation éclairée de ces dispositifs. Les professionnels de santé ont un rôle à jouer dans l'éducation alimentaire,

4. Trouble qui pousse une personne à s'attacher de manière obsessionnelle à la qualité des aliments qu'elle absorbe.

notamment pour accompagner les consommateurs, qui en ont besoin, à récréer un lien plus sain et instinctif avec leur alimentation.

Les déterminants de nos comportements alimentaires : quel poids pour l'étiquetage nutritionnel ?

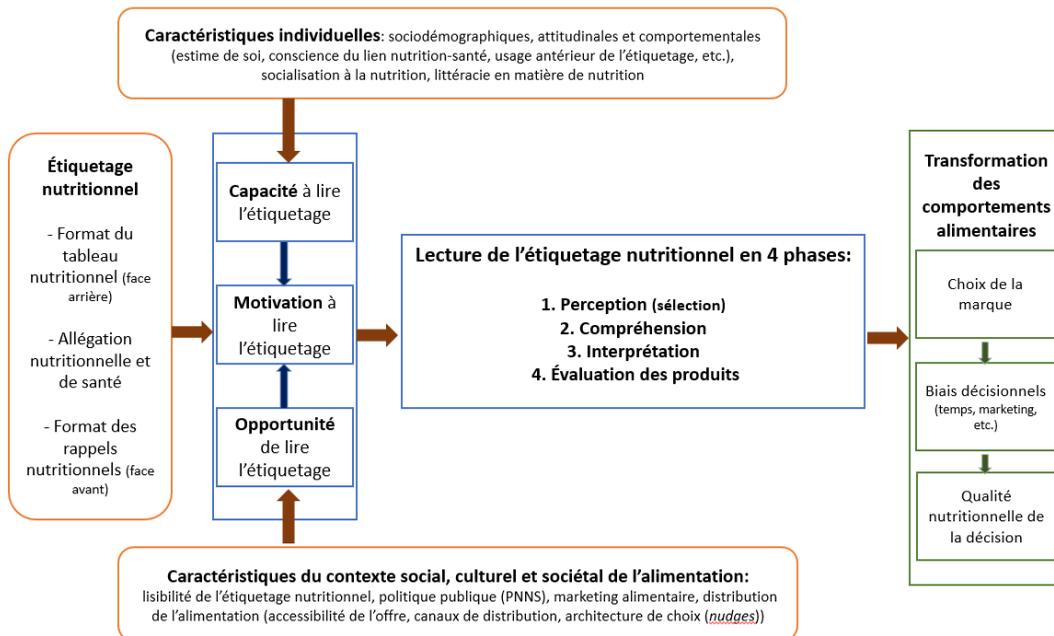
La question des habitudes alimentaires est complexe, ce qui expliquerait pourquoi l'étiquetage alimentaire, même coloriel et simplifié, n'a qu'un impact modéré sur nos comportements alimentaires. Comme décrit en figure 2, plusieurs facteurs clés génèrent des effets sur les comportements du consommateur : les caractéristiques des systèmes d'information nutritionnelle, les caractéristiques individuelles et le contexte de consommation (indiqués en orange). Ces derniers jouent sur notre capacité à et l'opportunité de lire les étiquetages nutritionnels et, *in fine*, influence notre motivation à les lire (en bleu sur la figure). Une fois la décision prise de lire l'étiquetage nutritionnel, un processus cognitif en quatre étapes successives permet de décoder l'étiquetage, puis de prendre une décision pour transformer

ou non la lecture en acte d'achat. D'autres facteurs entrent en jeu dans la décision comme les marques, le marketing alimentaire, le temps disponible, etc. (indiqués en vert). Les biais sont donc nombreux et il est difficile d'attribuer une efficacité précise et directe à un dispositif alors que les facteurs d'influence sont multiples, comme expliqué dans la figure.

Par ailleurs, l'étude « *Which healthy eating nudges work best? A meta-analysis of field experiments* » de P. Chandon et R. Cadario sortie en juin 2020 montre que les *nudges*⁵ cognitifs, dont fait partie le Nutri-score, seraient moins efficaces sur l'apport énergétique que ceux liés à l'affectif (comme des appels à mieux manger ou des incitations au plaisir), et encore bien moins que les *nudges* comportementaux qui jouent notamment sur l'amélioration des tailles de portions (Cadario et Chandon, 2020 ; figure 3).

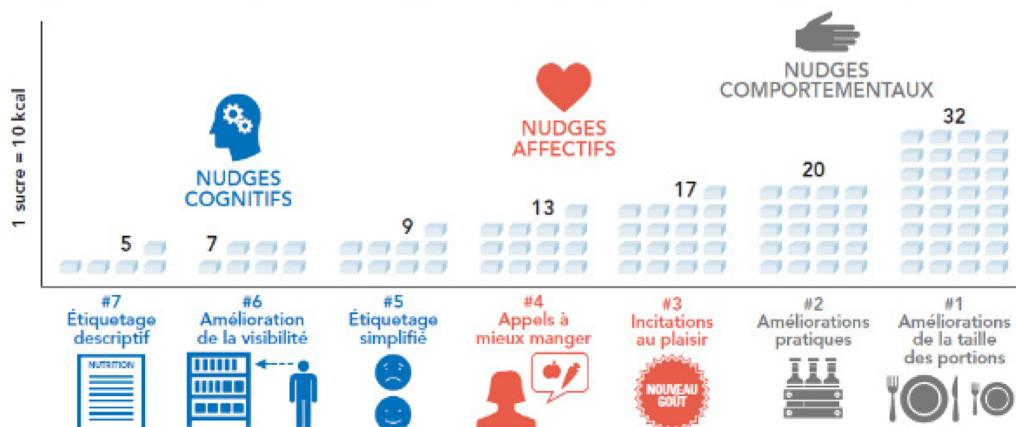
5. Nudges : actions comportementales qui guident les consommateurs dans leurs choix sans les contraindre.

FIGURE 2. MÉCANISMES EXPLICATIFS DES EFFETS DE L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL SUR LE COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS



(Source: auteure, à partir du rapport de l'Anses, 2017)

FIGURE 3. DIMINUTION POSSIBLE DE L'APPORT ÉNERGÉTIQUE PAR JOUR SELON LE TYPE DE *NUDGE* CONSIDÉRÉ



(Source : Cadario et Chandon, 2020)

VERS UNE OPTIMISATION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE ?

L'adoption progressive du Nutri-score par l'industrie agroalimentaire (IAA)

Certes, il y a eu de la résistance de la part de certains industriels même s'« il faut arrêter de croire que l'IAA est une force monolithique, représentée derrière l'Association nationale des industries alimentaires. Vous avez autant de positions que d'industriels : [...] certains étaient déjà en faveur de quelque chose de plus compréhensible, notamment ceux dont le portefeuille de produits étaient plutôt bien positionné par rapport au Nutri-score ; contrairement à d'autres » (Andrault, 2021). Fin 2020, ce sont plus de cinq cents exploitants qui se sont engagés volontairement dans cette démarche, contre soixante-dix en 2018. Le logo est apposé sur environ 30 % des produits distribués par les moyennes et grandes surfaces, les distributeurs spécialisés et en e-commerce, soit environ cinq mille références en supermarché et douze mille références en e-commerce. Ce sont les produits traiteur frais, les produits laitiers et assimilés et les plats cuisinés frais qui sont les plus porteurs du logo.

Bien qu'il ne soit toujours pas obligatoire, le Nutri-score a su s'imposer progressivement, même au sein de firmes alimentaires majeures comme Nestlé, Kellogg's et même PepsiCo ; et ce malgré une forte réticence initiale. Des marques nationales comme Bonduelle et Danone, et des

marques distributeurs comme Carrefour, ont également joué le jeu très rapidement. Cela semble logique, puisque le Nutri-Score est largement encouragé par les consommateurs.

Reformulation des recettes et effets contreproductifs potentiels

Le recul est insuffisant pour produire des données officielles sur l'évolution de la reformulation des produits, mais le suivi régulier fait par l'Oqali permettra d'analyser cette évolution. En complément, une étude est prévue concernant la corrélation entre les effets de l'affichage du Nutri-score et les prix. Affaire à suivre donc. Pour autant, certaines entreprises font déjà des efforts de reformulation et l'affichent via du marketing publicitaire ou sur leur site, comme Fleury-Michon : « Nous allons poursuivre nos efforts de réduction des matières grasses et de sel, ou encore proposer plus de légumes dans nos recettes, pour viser une majorité de Nutri-score A ou B. »

Pour d'autres entreprises, dont les produits étaient déjà globalement bien notés, il est plus difficile de viser l'optimisation nutritionnelle pour passer d'une catégorie à une autre, car la reformulation non seulement représente un coût en recherche et développement, mais également pourrait nuire au goût final du produit et faire basculer le consommateur vers un produit concurrent (Lecerf, 2021). De plus, la reformulation des recettes ne signifie pas forcément aller vers des produits plus favorables à la santé. L'un

des risques serait de « pousser les industriels à aller uniquement vers des produits moins gras, moins sucrés, moins salés, peut-être même vers des produits allégés. Et là, je ne suis pas sûre que ce soit une avancée en nutrition. Ce qui est important dans l'alimentation, c'est qu'elle couvre les besoins nutritionnels d'un individu, ce n'est pas uniquement qu'elle évite d'avoir une charge en gras et en sel » (Darmon, 2021). Il faut enfin que ces reformulations ne remettent pas en cause la sécurité sanitaire des aliments.

Responsabilité individuelle ou sociétale ?

Le Nutri-score est un dispositif préventif de santé publique basé sur l'incitation plutôt que la coercition et peu coûteux pour l'État. Il est ancré dans une logique de marché, considérant que le logo nutritionnel favorisera une demande croissante en produits plus favorables à la santé, ce qui induira *in fine* une modification de l'offre nutritionnelle de la part des industriels. Finalement, la responsabilité de « bien manger » repose sur les choix individuels, qui seraient rationnels et capables d'autocontrôle. Or, « l'adoption trop systématique par les décideurs d'une unique stratégie comportementaliste pourrait conduire à ne plus mobiliser, et donc affaiblir, le panel de leviers dont dispose un gouvernement et ce, au bénéfice des industriels alors dédouanés de leur responsabilité » (Cambon, 2016). Il y a donc un enjeu à ce que l'État, de manière concomitante, continue de réguler proactivement la qualité et le coût de l'offre alimentaire, tout comme le marketing alimentaire.

QUELLES PISTES D'AMÉLIORATION ?

Amélioration des dispositifs de prévention et de coercition

En premier lieu, il faut rappeler que le Nutri-score s'inscrit dans un cadre plus large de mesures et recommandations du PNNS (2019-2023) ; il n'en est qu'un instrument parmi d'autres. « Il faut savoir que le Nutri-score n'est pas l'alpha et l'oméga de la nutrition, il faut aller au-delà et [...] suivre les recommandations du PNNS. C'est-à-dire cuisiner d'abord soi-même, à partir de produits bruts, [...], manger plus de fruits et de légumes, un peu de viande mais pas trop. Et si du fait de notre mode de vie moderne, on est amené de manière ponctuelle à prendre des produits

industriels prêts à l'emploi, là il faut utiliser le Nutri-score pour connaître la qualité nutritionnelle » (Andraut, 2021).

De plus, des débats existent concernant les messages de prévention généralisés tels que « Manger cinq fruits et légumes par jour », etc. Quelle est l'efficacité de ces messages télévisés sur les populations? Permettent-ils d'atteindre les populations les plus éloignées des enjeux nutritionnels ? Pour l'UFC-Que Choisir, ces messages informatifs sont toujours valables pour toucher les parents malgré un manque de budget du ministère des Solidarités et de la Santé pour les développer et les diffuser. Pour d'autres professionnels, il serait bon d'aller vers des messages plus positifs, prônant les bienfaits de la variété et de la diversification alimentaire, afin d'éviter trop de jugements de valeur.

En parallèle de ces messages et pour lutter contre les inégalités sociales de santé, des projets d'éducation populaire peuvent être efficaces. « La prévention est possible à tout âge et elle devrait pouvoir toucher d'autant plus les personnes qu'elles en ont le plus besoin, c'est le principe même de l'"universalisme proportionné" qui seul permet de lutter contre les inégalités sociales de santé. C'est pourquoi il faut développer des processus qui sont difficiles et coûteux en termes de ressources humaines pour aller chercher ceux qui sont les plus éloignés de la prévention » (Darmon, 2021). Des initiatives existent comme Opticourses, un programme de promotion de la santé issu d'un projet de recherche action mené à Marseille, dont l'objectif est d'améliorer l'équilibre des approvisionnements alimentaires de foyers pauvres sans augmenter leur dépenses alimentaires. Ce type de programme est généralisable à grande échelle à condition de déployer les ressources adéquates.

Les associations de consommateurs, notamment l'UFC-Que Choisir, militent eux pour une loi de moralisation du marketing alimentaire en particulier pour les enfants, qui y sont plus sensibles et représentent une cible privilégiée de l'IAA.

Prochains déploiements du Nutri-score et autres pistes

Des améliorations de l'algorithme du Nutri-score ont déjà été effectuées, notamment pour les huiles de noix, de colza et d'olive.

Par ailleurs, le 12 février 2021, Santé publique France a annoncé la mise en place d'un mécanisme de coordination transnationale entre les sept pays engagés dans le déploiement du Nutri-score pour faciliter son utilisation. Deux comités, l'un de gouvernance et l'autre scientifique, ont été créés pour faciliter les échanges d'expériences entre pays, conseiller plus efficacement les entreprises étrangères au sujet de l'adoption du Nutri-score et intégrer les dernières actualisations scientifiques dans l'algorithme. Si cet espace de coordination transnationale fonctionne et facilite la diffusion de résultats positifs concernant le déploiement du Nutri-score, il y a fort à parier que d'autres pays européens rejoindront bientôt l'initiative, ce qui ne fera que renforcer le lobbying déjà existant pour rendre le dispositif obligatoire au niveau européen d'ici 2022.

Le PNNS prévoit également le déploiement du Nutri-score dans la restauration collective et commerciale. Le groupe Elios a d'ailleurs commencé à afficher le logo nutritionnel dans plusieurs cantines pilotes et devrait continuer

d'étendre le dispositif à d'autres établissements. L'objectif est d'aider les élèves et étudiants à équilibrer leur plateau-repas (équilibre entre l'entrée, le plat principal et le dessert), en attribuant une note à chacun des trois plats. De plus, l'objectif du PNNS est de déployer le Nutri-score sur les produits en vrac, même si cette mesure ne s'est pas encore concrétisée aujourd'hui. Elle permettrait de mieux mettre en avant les fruits et légumes qui seront notés A (Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes, 2021), mais avec le risque sous-jacent de tendre vers une ultra-notation de notre alimentation.

Enfin, au-delà de sa vocation principale, le Nutri-score pourrait être utilisé comme un support pour d'autres mesures de santé publique, comme la régulation de la publicité à destination du jeune public, ou encore la régulation économique via la taxation ou la subvention de produits, dont le montant pourrait être indexé sur le profil nutritionnel des aliments. Des pistes d'utilisation et d'amélioration du Nutri-score envisageables pour le futur, qu'il faudra compléter avec d'autres outils, car le Nutri-score seul ne permet pas d'aborder toute la complexité des enjeux nutritionnels actuels.

BIBLIOGRAPHIE

AGENCE POUR LA RECHERCHE ET L'INFORMATION EN FRUITS ET LÉGUMES, 2021. *Nutri-score : un indicateur bien installé dans le quotidien des français*. Disponible sur Internet : <https://www.aprifel.com/fr/actualites/2021/01/22/nutri-score-un-indicateur-bien-installe-dans-le-quotidien-des-francais/> [consulté le 06/04/2021]

ANSES, 2017. *Avis relatif à « l'analyse de la pertinence en matière de nutrition de systèmes d'information nutritionnelle destinés au consommateur »*. Maisons-Alfort : Direction générale de la santé, direction générale de l'alimentation et direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes, 44 p.

CADARIO R., CHANDON P., 2020. Which Healthy Eating Nudges Work Best? *Marketing Science*, 39(3), 465-486.

CAMBON L., 2016. Le nudge en prévention... troisième voie ou sortie de route ? *Santé Publique*, 28(1), 43-48.

CHANDON P., 2020. *Les effets décevants de l'étiquetage nutritionnel dans la vie réelle*. Disponible sur Internet : <https://www.linkedin.com/pulse/les-effets-decevants-de-l'etiquetage-nutritionnel-dans-pierre-chandon/>

GORGE S., 2020. *Les applications de notation, un ingrédient de poids sur le chemin de la transition alimentaire ?* Terra Nova –Think Tank Progressiste, 48 p.

HEBEL P., 2020. *Comportements alimentaires déclarés versus réels : mesurer et comprendre les écarts pour améliorer l'action publique*. Crédoc, 100 p.

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ, 2021. *Nutri-Score : évaluation à trois ans du logo nutritionnel*. Gouvernement français, 31 p. Disponible sur Internet : <https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/nutriscorebilan3ans.pdf>

Entretiens

ANDRAULT O., chargé de mission alimentation, UFC-Que Choisir, entretien le 18/02/2021 en visioconférence.

DARMON N., directrice de recherche en nutrition humaine, INRAE, entretien le 17/02/2021 à Marseille.

LECERF J.-M., chef du service nutrition, Institut Pasteur de Lille, entretien le 02/03/2021 en visioconférence.

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

BOUBAL C., chercheuse associée, Sciences Po – Centre de sociologie des organisations (CSO), entretien le 27/02/2021 en visioconférence.

CLERFEUILLE E., service nutrition, Danone, entretien le 01/03/2021 en visioconférence.

Pour en savoir plus

UFC-QUE CHOISIR, 2020. *Pour une loi de moralisation du marketing alimentaire*, 32 p.

SANTÉ PUBLIQUE FRANCE. *Nutri-Score*. Disponible sur Internet : <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>

Slow Food x Airbnb Partnership, a gastronomic approach to sustainable food education



CAROLINE LAHEY

KEYWORDS: GASTRONOMY, FOOD TOURISM, RAISING AWARENESS, ACCESSIBILITY

Having the privilege of studying and immersing oneself in the issues of sustainability and environmentalism means also having the burden of realizing that we are far from achieving the goals necessary to create impactful change in our systems. Sometimes it can feel overwhelming; how can people still be standing in line at McDonalds when everything on the menu contributes to the further exhaustion of our agricultural resources? Obviously, part of this question is answered by the fact that we live in an inequalitarian society where people are not all afforded the same access to wealth and education and thus cannot be reproached for consuming in the way they learned/needed to. Furthermore, the solution to changing our systems will never be found in placing blame uniquely on individual consumption. Political action is needed to restructure industries that have long profited of the fact that our globalized market allows for them to place competitive prices, disadvantaging those at the bottom of the supply chain and creating opportunities for the monopolization of certain sectors (i.e. four companies holding more than 60% of the global seed market). However, as we wait for these policies to be drafted and negotiated, perhaps there is a way we can work with the current system in place in order to raise awareness on the issues we should all be working towards. This way we can start to plant the seeds necessary to open up more avenues to sustainable activism that can then inform our communities, our governments, and eventually our laws.

HOW THE PARTNERSHIP CAME TO BE

If we are going to start raising awareness on food sustainability issues, why not start on a global scale? At least that is what Airbnb and Slow Food thought when they entered into partnership in June 2019, launching their first Slow Food Experiences on the vacation-rental company's online platform.

Airbnb

Airbnb, an American based company, was first created in 2008 with the idea that people could rent out their homes to earn a small profit and offer an alternative to hotels. In 2016 the company expanded its offer to include "experiences", or activities to take part in once the person booking arrived at his or her destination. Recently Airbnb created Social Impact Experiences, an initiative that allows non-profit organizations, aligned with a certain local or global cause, to host activities on the Airbnb website in hopes to raise awareness around these issues and grow their communities. For these Social Impact Experiences, the company waves its service fee so that 100% of profits go directly to the non-profit organization.

Slow Food

Slow Food is a grassroots organization that was founded in 1989 by Carlo Petrini after he realized that the globalized and industrialized food market was starting to change the gastronomic landscape of his home country, Italy. Since then, the organization has expanded internationally, and its main objectives are embedded in its "Good, Clean, Fair"

motto¹. The Slow Food mission includes preserving gastronomic traditions, encouraging biodiversity, protecting the environment, and ensuring fair compensation for farmers. One of the ways the organization hopes to reach these objectives is by creating local and global communities that are informed about the current environmental and agricultural crisis.

In 2018 Airbnb contacted Slow Food to start discussing the partnership. The company flew Michele Rumiz, Director of Slow Food Travel, and his colleague out to the San Francisco offices to discuss working together. The two representatives spoke with several departments and were able to solidify the partnership in 2019. Since then, the project has had great success. In February 2020 Slow Food Experiences had over eighty hosts participate around the globe in countries like Italy, Japan and Mexico (the number of experiences has significantly diminished during the pandemic, and the two organizations are actively working together to re-activate hosts who have gone “dormant”).

PROJECT LOGISTICS

Experiences on the Airbnb platform are run by a host who writes a small excerpt on the website where he explains what activity he is offering and how much it costs (Slow Food Experiences vary in cost from anywhere between 10 to 200 EUR per person). Past participants of experiences can write reviews on the host’s page giving their opinion on their experience. Liz Martinez, Global Director of Food and Drink Experiences at Airbnb, expressed that the hosts are vetted before allowed access to the platform (Martinez, 2021). They are given a set of guidelines to adhere to and if one of the participants reports on any misconduct demonstrated by the host, then Airbnb will monitor the experience to ensure the violation does not happen again, before removing the experience from the platform completely if the violations continue.

Before sending a host through the Airbnb vetting process, Slow Food first recruits and accepts potential hosts based on a list of nine criteria:

- 1) Host must have extensive gastronomic

1. GOOD: quality, flavorful and healthy food; CLEAN: production that does not harm the environment; FAIR: accessible prices for consumers and fair conditions and pay for producers.

knowledge such as being aware of what threatens the quality and durability of food products.

- 2) An experience cannot include any products that do not abide by Slow Food standards (GMOs, farmed fish, etc.).

- 3) The experience must follow general guidelines of Slow Food events.

- 4) Host must respect seasonality of products.

- 5) Experience should raise travelers’ awareness of the Slow Food values, disclosing the main Slow Food projects in the area, and utilize the products of the communities whenever possible.

- 6) Experience must focus on artisanal food products (and producers) that are rooted in a given territory; not necessarily traditional or autochthonous, yet clearly linked to local communities (e.g., a tour to discover the culinary traditions of the Moroccan community in Turin).

- 7) Experience must include food tastings, as Slow Food believes that gastronomic understanding entails tasting products.

- 8) Experience must be run by members of Slow Food network.

- 9) Experience must be approved by Slow Food HQ.

At the beginning of the project, Airbnb had dedicated a team of four to work with Slow Food on this partnership, including the head of the Social Impact team and the head of Food Experiences at Airbnb; however, due to Covid-19 pandemic and budget cuts, Slow Food now mainly communicates with the head of Food Experiences on the project. Airbnb gives feedback every two weeks on how the partnership is going. Both organizations are content with the amount of communication there is between the two sides and believe that it allows for a collaborative process to take place.

HOST PERSPECTIVE

Giacomo Miola is a Slow Food Experience host from the Amalfi coast in Italy. He offers a “Gastronomic Trekking” experience where he invites his participants to engage in a 5-hour discovery of the region. His experience consists of trekking along the coast area’s food trail (from the field to the kitchen). Along the way he explains the historical context of food production and consumption in the region, and he places emphasis on the region’s

agroecological practices. For example, Giacomo explains to the participants that wild herbs and foraging have a significant importance around the Amalfi coast because the region's soil and terraced hillsides are hard to cultivate on. The locals were not always able to rely on stable crop harvests, so they included a lot of wild herbs in their cooking because they were available almost year round, in part due to the region's temperate climate. Giacomo also makes the participants taste a traditional olive oil from the region that is made with several varieties of olive. With this example he is able to convey how gastronomic traditions can promote biodiversity.

Giacomo began his Gastronomic Trekking experience as a response to what he calls "90's style tourism" which he views as the predominant form of tourism in the Amalfi coast (Miola, 2021). 90's style tourism is based on offering a one-sided service for people visiting a chosen destination. Giacomo wanted to create a tourism option that worked with the people of the place being visited and not just for the tourists who were visiting it. As part of the leadership team for Slow Food Campagna, Giacomo is an active member of the organization and contributes to one of their branch actions, Slow Food Travel, which, according to their website² is "*a new model for tourism, made up of meetings and exchanges with farmers, cheesemakers, herders, butchers, bakers and winegrowers*". Giacomo believes that the kind of experience he offers is important for disseminating the values upheld by Slow Food on a more global scale.

Explaining world-wide issues, such as a loss of biodiversity and the importance of consuming what is in season, is important to do on a local level so that people have a tangible example of what these issues look like and then can take that information with them back home and apply it to their own context. Giacomo sees proof of this absorption of information when past participants have sent messages showing recipes they made that were inspired from their time spent with him but with ingredients they found locally.

Although Gastronomic Trekking was in place before Slow Food partnered with Airbnb, Giacomo has only seen benefits from the collaboration.

2. <https://www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-food-travel>

He believes that one of the major advantages of smaller, research-based organizations partnering with big corporations is that they are able to give those organizations access to marketing tools and data that allows them to amplify their message and access new audiences who might not have been aware of these issues before. Personally, Giacomo has been able to increase the number of participants with the partnership. In 2019 he had over 1,000 people take part in his experiences, however due to the pandemic, the number of participants decreased to 50 in 2020.

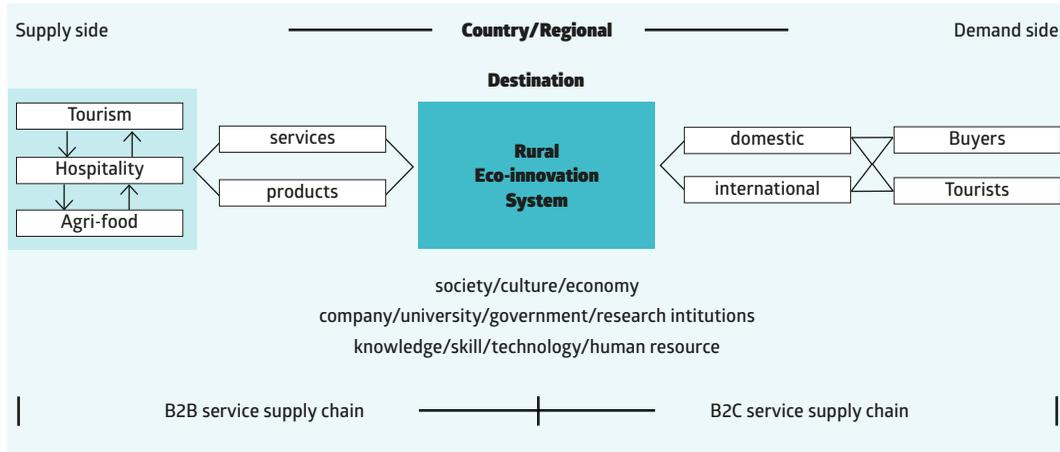
PARTNERSHIP POTENTIAL

Slow Food Experiences can be classified as a food tourism activity as the participants of these experiences are most often people who are on the Airbnb website looking for activities to partake in once arrived at their trip destination. Valued at \$1,116.7 billion in 2019, the Global Culinary Tourism market has enormous potential as a leverage point for these sustainable food initiatives (Allied Market Research, 2020). Food is a mandatory daily activity that tourists participate in, accounting for one-third of their vacation budget according to the Global report on Food Tourism. This means that food has become a big driver in choosing which destination to visit.

If food and culinary experience can be a decision factor for choosing a location to visit, then it creates an opportunity for local farmers, producers, and ethical food associations to work with tourist structures to create a sustainable food tourism market within those regions. Locations often struggle to distinguish themselves in the tourism market, but by employing ethical food experiences it not only can play a part in the development of more sustainable systems but also offers a way for these destinations to differentiate themselves from other locations who might not have that kind of eco-conscious offer put in place (Viassone and Grimmer, 2014).

Food tourism also has the potential to develop rural local economies. Much of our food production happens outside of urban spaces, yet urban areas are the most visited by tourists. If tourist opportunities are placed in rural areas because of their food production appeal, that could allow these economies to develop all while supporting the sustainable food supply structures in place.

FIGURE 1. A PROPOSED CONCEPTUAL FRAMEWORK FOR AGRICULTURE TOURISM AS ECO-INITIATIVE



(Source: from Liu *et al.*, 2017)

An article published by the Sustainability Journal in 2017, argued that a subdivision of food tourism, agri-food tourism³, had the potential to be used as an “eco-innovation strategy” for small farms (Liu *et al.*, 2017). The article discussed how coffee production in Taiwan was an interesting tourism opportunity for the country because it encouraged farmers to continue or transition to organic farming methods in order to capture a larger audience of tourists. The unique history and style of cultivation, farmed in the mountains, innately attracts curious visitors, and distinguishes this kind of coffee production from other regions. These farms could offer guided visits viewed as an educational opportunity for tourists. This added attraction could create work opportunity for the people leading the tours as well as a commercial opportunity for the farms if they wanted to sell their products directly to the tourists after the visits. Figure 1 illustrates how this model of rural tourism can be used as a leverage for two sides of business: the supply/industry side of business as well as the demand/customer side of business.

Another advantage of creating various streams of revenue through tourism is that it allows small farmers to no longer be at mercy of their sometimes limiting supply chains. In the case of Taiwanese farmers, the coffee of that region was

all collected by the same buyer, who was able to set his own prices. With the development of a tourism-based initiative for this product, farmers will have more negotiating power when their product is valued at a higher price, since tourists are willing to pay more.

It must also be acknowledged that the promotion of tourism activities can lead to mass tourism and to destructive and pollutive effects of destination. However, in the case of ethical food tourism, there are possible local economic and sustainable benefits to be explored when these activities are regulated.

PARTNERSHIP OBSTACLES

Global Health Crisis and Tourism

Both parties in the partnership were severely affected by the Covid-19 pandemic. Airbnb is primarily a travel accommodation platform and relies on tourism, which has decreased by over 70% in 2020. Airbnb had to let go of 25% of its employees because of the global crisis, and as a result had to discontinue its Social Impact team. Despite this setback, the company decided to renew its contract with Slow Food for 2021 and continue to host Social Impact Experiences on the platform.

Michele Rumiz also reported that because Slow Food is a volunteer based organization, it struggled to get people organized during the pandemic (Rumiz, 2021).

3. Agri-food tourism is tourism revolving around the agricultural production of food.

A silver-lining to the partnership activities being put on pause is that the extra time was used as an opportunity to rethink the partnership and find ways to expand their reach for when tourism becomes an active sector again.

Online model

Slow Food tried to transition to online experiences, but had trouble getting all hosts on board. Hosting online requires skills similar to filming a television show, much less interactive and the person hosting has to be comfortable on camera. Therefore, there was some hosts who were not interested in this alternative form of animating an experience. The other difficulty is that hosting experiences online did not allow for the same kind of varied offer that is possible outside of the internet. An example of this is that you can have 10 pasta making classes in the city of Milan but you cannot have 10 pasta making classes hosted on one website, since people see this as too repetitive when presented through the online format.

PARTNERSHIP LIMITS

Two approaches

One of the unavoidable paradoxes with this type of collaboration is that these two organisms, at their foundation, are motivated by different economic objectives. Airbnb is a for-profit company that takes an entrepreneurial approach to doing business and is interested in making decisions around what is best for the company. Slow Food is a non-profit organization that is focused on advocating for values and policies that help move forward the company's cause.

Both organizations are also operating on an international scale. Airbnb's motivations behind expanding globally can be attributed to the company's interest in dominating the travel-booking industry and out-competing their rivals. For example, Airbnb does not disallow the hosts of Slow Food Experiences from promoting their experience on other travel-booking sites, however Airbnb asks that Slow Food hosts only have participants who have signed up via the Airbnb platform attend the experiences. This means that these hosts would have to set up different calendars for their activities to be able to promote on several platforms, which can be a deterrent.

Slow Food also proudly states that it is an international organization with plans to keep growing its network. However, the organization is doing so in hopes to create communities of people working together for a common cause that allows for collaboration between organizations and projects and acts as a link between these initiatives.

This difference in interests leads to a potential critique of the partnership for contributing to the expansion of monopolizing structures, like Airbnb, who can use the good reputation and long-standing efforts of an organization like Slow Food to gain a sustainability "label" without contributing to a change within the system.

Limited accessibility

Slow Food Experiences are not accessible to all populations. The tourism sector in general, meaning those who can travel, is limited to people with enough income and opportunity to be able to take time off and visit destinations. Slow Food Experiences also require the participants to pay to partake in the activities. The cost is justified by the fact that hosts need to be able to pay for the expenses around the meals, transport, and producers implicated in the experience. Therefore, it is important to note that people of lower economic status are not able to access this transfer of knowledge regarding sustainable food systems. There are organizations linked to Slow Food, like the Food Literacy Center⁴ in Sacramento, that specifically work with underserved populations in order to give them access to information around ethical eating. That being said, there is still a lot of work to be done to make sure that the sustainable food movement is led by and includes every population effected by agriculture and food issues, and not just those with enough resources to position themselves as the forefront of the movement.

OTHER PROJECTS

Although this is still a young project (less than 2 years old), Slow Food and Airbnb have plans to push the partnership further. One of these ideas was launched before the global health crisis but has since been put on hold. Slow Food was plan-

4. <https://www.foodliteracycenter.org/>

ning to host a cooking competition at the Slow Food University in Pollenzo, Italy. The organization would use the Airbnb platform to select one hundred contestants from around the world to come to the school for a week and participate in workshops, producer visits, and take advantage of the school's utilities to work on perfecting a family recipe. At the end of the contest, a winner would be chosen and given a cash prize. Additionally, all one hundred recipes would be put together to create the first ever Airbnb cookbook.

Additionally, Michele Rumiz spoke on how he hopes that Slow Food will be able to expand its role into sustainable food advisor for Airbnb. His first project is to ban all GMO foods from every Airbnb experience, not just the ones hosted by Slow Food (Rumiz, 2021).

Both Michele Rumiz and host Giacomo Miola spoke about their ambition to work with Airbnb to create a more community-based approach to these experiences. Instead of having one-off interactions with people, they would like a way to continue the experience further and have people who participate in the Slow Food Experience become members of the network (Rumiz, 2021; Miola, 2021).

Airbnb also offers other opportunities for the social impact project. The company gives its employees monthly hours of paid time to volunteer for different projects in their communities. Airbnb also offer low-cost or free housing to people who are in need (for example, traveling for a medical procedure), and they partner with hosts during disaster relief situations where people need emergency free housing.

Recently, Airbnb has teamed up with a power-generating waste-incineration plant in Hinwil, Switzerland, and offered free tours to visit the plant's CO₂ removal system and learn about the importance of removing the gas from the air through a science-based lens.

Finally, an evergreen initiative of Airbnb is managed by their Global Partnership's team, who is constantly looking for organizations and companies who are contributing positively to society to partner with. This initiative does prioritize partnerships with organizations that have the bandwidth to work directly with Airbnb and expand on the partnership, so it is difficult to work with smaller groups who may not have the experience working at an international level.

CONCLUSION AND OBSERVATION

The Slow Food x Airbnb partnership is an example of a sustainable food systems organization trying to use the current structures in place to amplify its cause and raise awareness on the biggest scale that it can. Airbnb is a company that, like many others today, is realizing that it needs to use the company's economic and market power to do something impactful.

Slow Food already has an international network of people and therefore has many existing communities that could use this Airbnb partnership to strengthen and grow their local efforts. By associating these Airbnb Experiences with local causes and combining forces between hosts and people of the community working on similar projects, Slow Food could work towards achieving local and even national goals. Hosts of the Slow Food Experiences could include actors from other sectors of the environmental movement. For example, while doing a tour of the local fishery and discussing the declining yield of the catch every year, the host of that experience could introduce someone working for waste management in the city. The link could be made between water pollution and aquatic animal health. If waste is not properly managed and ends up in a city's waterways it would become harmful to the aquatic ecosystems and the creatures who inhabit them. The link made between these two systems could then lead to a discussion around solutions that could be applied to help both departments. This kind of interconnected work could help change perspectives on how systems of sustainability work. This change in understanding could then be applied to any community in any part of the world.

Along with using Slow Food Experiences as a way to provide examples of sustainable food systems in differing locations, it could also be beneficial to develop these sorts of experiences with local actors and people of the community who can use these opportunities as ways to educate themselves on what is happening in their own city/country. The fact that Slow Food Experiences always offer a tasting portion and are gastronomically linked means that they have an advantage in appealing to people who are not solely participating because of their interest in sustainable development/environmentalism. Slow Food does already and can continue to leverage the fact

that everybody likes to eat to retain more people and perhaps introduce more people to the Slow Food cause. Airbnb also allows Slow Food to have access to a larger audience who might initially partake in an experience because they want to try authentic Italian pasta and then find themselves learning about the lack of diversity in wheat varieties and how this, in part, is leading to the collapse of our agricultural system.

The partnership might also consider expanding into offers that allow for more people to participate, perhaps by opening an experience page made for people to participate in local activities that have little to no entry fee. This would empower people to participate in their own communities and allow access to those without the economic position to otherwise participate in Slow Food Experiences.

The Slow Food and Airbnb Partnership can be seen as an example of successful promotion of sustainable food issues through a culinary context, now let's figure out how we can invite more people to the table.

BIBLIOGRAPHY

ALLIED MARKET RESEARCH, 2020. *Global Culinary Tourism Market to Reach \$1,796.5 Billion by 2027: AMR*. Available on the Internet: <https://www.globenewswire.com/news-release/2020/07/21/2065006/0/en/Global-Culinary-Tourism-Market-to-Reach-1-796-5-Billion-by-2027-AMR.html>

LIU S.-Y., YEN C.-Y., TSAI K.-N., LO W.-S., 2017. A Conceptual Framework for Agri-Food Tourism as an Eco-Innovation Strategy in Small Farms. *Sustainability*, 9(10), 1683. Available on the Internet: <https://doi.org/10.3390/su9101683>

VIASSONE M., GRIMMER M., 2015. Ethical food as a differentiation factor for tourist destinations: The case of "Slow Food". *Journal of investment and Management*, 4(1-1), 1-9.

Interviews

MARTINEZ L., Director of Food and Drink Experiences Airbnb, telephone interview on 15/03/2021.

MIOLO G., Host of Slow Food Experience, telephone interview on 03/03/2021.

RUMIZ M., Director of Slow Food Travel, telephone interview on 18/12/2020.

Read more

TOMMOROW'S AIR. *Pull carbon dioxide from the air*. Available on the Internet: <https://www.tomorrowsair.com/education/learn?tab=airbnb>

WORLD TOURISM ORGANISATION. *International Tourism and Covid-19*. Available on the Internet: <https://www.unwto.org/international-tourism-and-covid-19>

Chapitre 5

Des tiers-lieux alimentaires pour davantage de justice sociale

LOUISE **GALIPAUD**, MAËLIS **HORELLOU**,
GWENAËLLE **DIDOU**, MARIE-ALICE **MARTINAT**

L'alimentation est souvent la première variable d'ajustement dans le budget des ménages et *a fortiori* pour les plus de neuf millions de français qui vivent sous le seuil de pauvreté (Delmas et Guillaneuf, 2020). La crise sanitaire du Covid-19 a accentué et révélé aux yeux de tous ces inégalités d'accès à l'alimentation. Le dispositif d'aide alimentaire se propose comme la principale réponse à cette précarité alimentaire, même s'il pose des questions de qualité des produits, de santé, de dignité des personnes et donc de durabilité.

Néanmoins, des modèles alternatifs se développent. C'est le cas de certains tiers-lieux alimentaires où des citoyens inventent et expérimentent collectivement de nouvelles façons de favoriser l'accès à une alimentation durable pour tous. Nous avons exploré quatre initiatives qui œuvrent en ce sens :

→ Le Dépôt est un centre communautaire d'alimentation, situé à Montréal (Canada). En 2015, la fusion de trois organismes (d'aide alimentaire, d'agriculture urbaine et d'éducation alimentaire) a donné lieu à la création de cet espace, qui fait désormais partie du réseau des centres communautaires d'alimentation du Canada. Grâce à une vingtaine de programmes

intégrés basés sur la santé, la justice sociale et l'esprit d'appartenance, trois leviers sont activés pour favoriser l'accès à une alimentation durable pour tous : l'accès à une alimentation saine, le développement de compétences alimentaires, et l'éducation et la mobilisation.

→ À Montpellier, des habitants se sont organisés pour répondre aux besoins de convivialité et d'accès à des produits de qualité dans le quartier de Celleneuve. Ils ont créé l'association l'Esperluette, qui propose une épicerie et un groupement d'achat et qui développe un projet de café et de cantine collective. Le fonctionnement de l'association repose sur la participation et la solidarité entre les habitants.

→ L'association En Chantier est implantée dans le quartier de la Belle de Mai à Marseille. Elle a pour mission de favoriser l'accès pour tous à une alimentation saine et durable en proposant des démarches collectives et participatives. Parmi ses nombreuses activités, on trouve notamment une épicerie et un restaurant participatif proposant des ateliers-formations en cuisine.

→ La ferme Capri est un projet de ferme urbaine implanté dans les quartiers nord de Marseille. Ce projet pilote de recherche-action est situé au

sein d'un désert alimentaire. Il s'articule autour de quatre volets : la production d'aliments frais et sains, l'accueil du public dans un lieu ouvert, la sensibilisation et la formation, ainsi que l'expérimentation en vue d'un essaimage.

Ces initiatives favorisent à leur échelle l'accès à une alimentation durable pour tous, en particulier pour les personnes les plus précaires. Elles vont au-delà de la fonction nourricière de l'alimentation en créant des espaces de convivialité, d'entraide et d'émancipation. Ces nouvelles formes de solidarité mettent les citoyens au cœur de la démarche en jouant sur plusieurs paramètres :

- la mixité sociale, observée dans les associations l'Esperluette et En Chantier, permet de mettre en place une forme de solidarité entre les personnes. Par exemple, cela peut prendre la forme de paniers suspendus à En Chantier (les adhérents qui le souhaitent peuvent payer plus cher leurs achats pour permettre à d'autres d'obtenir un panier gratuit). La mixité et les prix différenciés permettent d'éviter la stigmatisation des personnes démunies : c'est notamment ce que vise l'Esperluette ;
- la participation au sein d'une action collective permet à chacun de mobiliser ses ressources et favorise la création de lien social. L'alimentation est aussi une porte d'entrée vers le partage et l'échange de savoir-faire. Par exemple, les ateliers de cuisine d'En Chantier sont vecteurs d'intégration sociale en favorisant les échanges entre cultures ;

→ la mixité, couplée à la participation, développe le pouvoir d'agir des personnes. C'est toute la démarche du Dépôt où l'*empowerment* est au cœur de chaque action mise en place ;

→ de plus, ces projets sont autant d'opportunités de sensibiliser à une alimentation durable. Par exemple, la ferme Capri organise des chantiers éducatifs en lien avec une structure de médiation sociale, et produit des aliments au plus près des habitants.

Grâce à ces exemples, nous avons voulu montrer que de nombreuses alternatives à l'aide alimentaire standard se développent. Des alternatives au sein desquelles l'alimentation sert aussi de support pour renouer un lien social perdu, pour renforcer ses compétences et reprendre confiance en soi, ou encore pour apprendre de nouvelles choses. Toutes ont le point commun d'être une démarche collective, ancrée localement, adaptée aux spécificités d'un territoire et appropriée par ses habitants. La question du changement d'échelle de telles initiatives se pose dès lors plutôt en termes de multiplication ou de mise en réseau.

BIBLIOGRAPHIE

DELMAS F., GUILLANEUF J., 2020. En 2018, les inégalités de niveau de vie augmentent. *Insee Première*, 1813. Disponible sur Internet : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4659174>

Le Dépôt centre communautaire d'alimentation : renforcer l'action sociale pour initier des changements politiques



LOUISE GALIPAUD

MOTS-CLÉS : EMPOWERMENT, LIEN SOCIAL, DIGNITÉ, JUSTICE SOCIALE, DISPOSITIF INCLUSIF

Au Canada, qui fait partie des pays les plus riches du monde, 14 % de la population souffre d'insécurité alimentaire. Soit un ménage sur huit qui a des difficultés à se procurer de la nourriture saine. Plus particulièrement, ce sont les enfants, les communautés autochtones, les personnes issues de l'immigration, les nouveaux arrivants et les chefs de familles monoparentales qui sont les plus affectés par l'insécurité alimentaire. Au Nunavut, province au nord du Canada, le taux atteint 57 %. Ce sont 70 % des Inuits d'âge adulte qui sont touchés (Centres communautaires d'alimentation du Canada, 2020).

DE LA BANQUE ALIMENTAIRE À UN CENTRE COMMUNAUTAIRE D'ALIMENTATION : LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE EN ACTION

L'insécurité alimentaire au Canada

L'insécurité alimentaire est l'un des nombreux problèmes générés par la pauvreté, l'alimentation étant souvent le premier poste de dépense que rognent les personnes à faible revenu. Parmi ses répercussions, on observe tout d'abord les problèmes de santé physique tels que le diabète, l'hypertension et les maladies cardiaques, qui entraînent une mort prématurée chez ces personnes défavorisées. Dépression, anxiété, troubles de l'humeur... l'insécurité alimentaire touche également la santé mentale des individus. En parallèle, les personnes à faible revenu

souffrent d'isolement social, ce qui en retour complique la tâche de trouver de l'aide, et se répercute sur la santé mentale : un cercle vicieux.

Comme en Europe, les banques alimentaires au Canada ont vu le jour dans les années 1980 comme mesure palliative pour répondre à la crise économique et donc à l'insécurité alimentaire croissante. L'aide alimentaire avait pour objectif de répondre à l'insécurité alimentaire en donnant de la nourriture aux personnes dans le besoin. Pourtant, force est de constater que 40 ans plus tard, le nombre de bénéficiaires ne fait qu'augmenter, l'insécurité alimentaire aussi. Stigmatisantes, humiliantes, descendantes... les critiques auxquelles font face les banques alimentaires ces dernières années ont permis à de nouveaux modèles d'émerger, qui mettent la pauvreté au centre et considèrent l'insécurité alimentaire comme l'un des nombreux symptômes d'un problème multidimensionnel, qui appelle des réponses multiples, intégrées et surtout inclusives.

Face à cette situation, et avec plus de 30 ans d'expérience à la tête du Stop – un centre d'aide alimentaire à Toronto qu'il a transformé intégralement – Nick Saul fonde en 2012 le réseau des centres communautaires d'alimentation. Une mission : « *Cultiver la santé, l'esprit d'appartenance et la justice sociale dans les communautés à faible revenu à travers le Canada* » (Centres communautaires d'alimentation du Canada, 2021), et ce grâce au pouvoir de l'alimentation. Aujourd'hui, treize centres existent dans tout le Canada, et plus

de deux cents organisations sont partenaires du réseau. Parmi ces centres, le Dépôt, à Montréal, a rejoint le réseau en 2018 en tant que premier centre communautaire d'alimentation du Québec.

Le Dépôt, d'un soutien alimentaire d'urgence à un centre communautaire d'alimentation

Le Dépôt alimentaire NDG (pour Notre-Dame-de-Grâce) a été fondé en 1986 pour offrir une aide alimentaire d'urgence face à la crise économique. Jusqu'en 2003, il était porté par le Conseil communautaire NDG, une coalition d'organismes du quartier Notre-Dame-de-Grâce réunis depuis 1942 pour soutenir et coordonner les initiatives d'engagement citoyen. Devenu indépendant, il entame des démarches dès 2010 pour se rapprocher de deux autres organismes de la communauté : Action Communiterre (agriculture urbaine) et les Ateliers Boîte à Lunch (éducation alimentaire), avec lesquels il fusionne en 2015. La fusion de ces trois organismes a ainsi permis de rassembler au sein d'un même centre les activités de jardinage, de cuisine, d'accès à l'alimentation et d'éducation. En juin 2018, suite à un appel à projets, le Dépôt rejoint le réseau des centres communautaires d'alimentation du Canada, avec lequel il partage des valeurs et des objectifs communs. Le Dépôt est situé dans l'arrondissement Côte-des-Neiges-Notre-Dame-de-Grâce, premier arrondissement de la ville de Montréal en termes de population (Montréal en statistiques, 2018), et qui compte plus de 45 000 résidents (soit 27 % de la population) vivant avec un faible revenu (Table ronde pour la réduction de la pauvreté CDN-NDG, 2018). En 2017, 14 100 de ces résidents, soit 8,5 % de la population, ont utilisé les services d'une banque alimentaire. Trois secteurs du quartier NDG ont été classés par la direction régionale de santé publique de Montréal en 2013 comme « des déserts alimentaires » (Rotman, 2014). L'arrondissement se distingue également par sa diversité linguistique et ethnoculturelle, avec 47 % d'immigrants – le plus haut taux de la ville de Montréal (Montréal en statistiques, 2018). Dans l'arrondissement, le Dépôt est le seul organisme à but non lucratif à opérer dans le domaine alimentaire.

Des opportunités d'actions sur des enjeux systémiques

« *Nous sommes convaincus au Dépôt que l'insécurité alimentaire est un symptôme de la pauvreté, et la façon la plus efficace de combattre la pauvreté c'est d'augmenter les revenus des individus. Ça a beaucoup influencé notre positionnement ces dernières années. On a une vingtaine de programmes basés autour de la santé : des programmes qui visent à améliorer la santé mentale et physique de notre communauté, avec plusieurs portes d'entrée à l'organisme. Soit vous pouvez venir pour un panier d'urgence (avec des choix sains), ou vous pouvez entrer par nos jardins collectifs, nos cours de cuisines, nos marchés de fruits et légumes sains, via nos repas communautaires... Tous nos programmes sont basés sur la santé ainsi que la dignité et le respect. L'idée c'est de bâtir une confiance avec nos participants pour les accompagner à accomplir leurs objectifs de vie* » présente Daniel Rotman, le directeur du Dépôt (Rotman, 2021). Au contraire de l'aide alimentaire classique vue uniquement comme une consommation d'aliments, le Dépôt voit l'alimentation non seulement comme une réponse à la faim, mais surtout comme une occasion d'aider des personnes à faible revenu face aux diverses difficultés qu'elles rencontrent. En entrant au Dépôt par telle ou telle activité, les participants rejoignent un véritable écosystème, qui permet d'agir sur les enjeux systémiques liés à la pauvreté : insécurité alimentaire bien sûr, mais aussi isolement social, santé, développement personnel, engagement citoyen, insertion professionnelle, etc. En accueillant l'individu dans un bel endroit, chaleureux, en lui permettant de rencontrer des gens, d'échanger, de découvrir, d'apprendre, d'être soutenu, on lui permet de reprendre confiance en lui, et ainsi de reprendre les rênes de sa vie.

Un espace de démocratie alimentaire, grâce à des programmes intégrés et multidimensionnels

Pour Tim Lang, la démocratie alimentaire désigne « *la grande lutte au cours des siècles, dans toutes les cultures, pour permettre à tous les citoyens d'avoir accès à une alimentation décente, abordable et bénéfique pour la santé, cultivée dans des conditions dans lesquelles ils peuvent avoir confiance* » (Paturel, 2020). Plus largement, « *en 2015, Sue Both et John Coveney ouvrent une*

perspective plus grande en considérant la démocratie alimentaire comme un mouvement social disséminé dans une multitude de projets concrets essentiellement portés par la société civile [...] et dont chaque réalisation, aussi minime soit-elle, participe à un mouvement plus large de transformation sociale » (Paturel, 2020).

En ce sens, on peut considérer le Dépôt, et plus largement les centres communautaires d'alimentation du Canada, comme des espaces de démocratie alimentaire, l'initiative étant un projet porté par la société civile, pour un accès décent à une alimentation saine et durable, avec des valeurs inhérentes de justice sociale (accès, participation, pouvoir d'agir) et de citoyenneté. Cette vision est prégnante dans le discours de Nick Saul : « *We also need to move away from the idea of being consumers of food, to being citizens of food* » (Dryden, 2014)

Cette transformation sociale, ce changement de paradigme, repose sur une vision holistique de la pauvreté mais aussi de l'alimentation. Multidimensionnelle, l'alimentation l'est autant que la pauvreté. Ainsi, les objectifs du Dépôt ciblent différents domaines (Le Dépôt, 2021) :

- accroître l'accès à des aliments sains pour les membres de la communauté en situation de faible revenu, de manière digne et respectueuse ;
- réduire l'isolement social des participantes et des participants et renforcer leur lien avec diverses sources de soutien ;
- développer les saines habitudes, les connaissances et les compétences alimentaires ;
- favoriser le développement personnel et l'engagement communautaire des participantes et des participants ;
- améliorer la compréhension de la pauvreté, de la justice sociale et des lacunes du système alimentaire, et aménager un cadre inclusif pour entreprendre des actions efficaces contre ces problèmes.

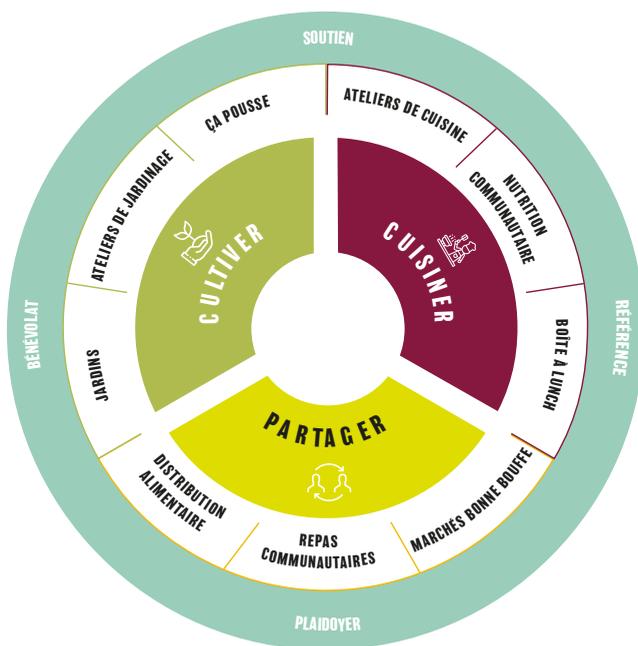
Grâce à une vingtaine de programmes intégrés (Figure 1), tous basés sur la santé, la dignité et le respect, trois principaux leviers sont activés :

- l'accès à l'alimentation (distribution de nourriture saine, marchés alimentaires abordables et sains, coupons pour fruits et légumes, repas communautaires, etc.) ;

- le développement de compétences alimentaires (ateliers de jardinage, ateliers de cuisine, ateliers parascolaires) ;
- l'éducation et la mobilisation (club de justice sociale, programme d'engagement citoyen, formation sur l'action communautaire, représentation par les pairs, campagnes publiques de sensibilisation, soutien social).

La politique d'alimentation saine instituée au Dépôt est le socle de tous les programmes. Elle s'assure que les aliments fournis par le centre sont frais, sains et nutritifs, et ce aussi bien pour la santé des participants que pour la sensibilisation du plus grand nombre aux sujets relatifs à la nutrition et à la pauvreté. Cette politique a été créée avec et pour les participants. Le Dépôt a de fait repensé tous ses programmes, mais aussi sa politique d'achat, pour s'assurer de la sélection rigoureuse des aliments offerts. Les aliments frais et non transformés d'origine locale et/ou biologique sont privilégiés autant que possible, permettant ainsi également de soutenir

FIGURE 1. LES PROGRAMMES DU DÉPÔT EN 2019-2020



1. « *Nous avons besoin de changer notre vision des choses, en passant de consommateurs à citoyens de l'alimentation.* »

(Source : Rapport annuel 2019 du Dépôt, https://drive.google.com/file/d/1Ln8CpGSFpYbUXIb_kcSTBgDMuxe3xxl/view)

une transition vers une agriculture plus durable. En 2019, le Dépôt a reçu la plus haute distinction du concours Prix d'excellence du ministère de la santé et des services sociaux (Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, 2019

Plusieurs programmes sont clairement destinés aux personnes à faible revenu, afin qu'elles aient accès à une alimentation saine de manière digne et respectueuse. En parallèle, réduire l'isolement social ou encore partager les valeurs et les objectifs du Dépôt requièrent que celui-ci soit un espace de mixité sociale, où chacun peut découvrir, apprendre et participer, que ce soit aux ateliers ou en tant que bénévole, quelle que soit sa classe sociale. Les ateliers d'agriculture urbaine, les marchés ou encore les événements sont ainsi ouverts à toutes et tous. Le Dépôt accueille environ 80 % de personnes à faible revenu, et 20 % issues d'autres classes sociales. C'est donc un modèle inclusif, qui veille en premier lieu à inclure les personnes précaires, à être investi par elles, mais aussi à accueillir d'autres publics afin de bâtir une communauté pour tout le monde, dans un esprit convivial.

DE L'EMPOWERMENT À L'ACTION AUPRÈS DES POUVOIRS PUBLICS

Empowerment : notion au centre de la démarche...

« L'idée, c'est vraiment de continuer ce changement pour pouvoir être un espace pour accompagner les participants et les aider à accomplir ce qu'ils veulent dans la vie. Donc on essaie de créer des programmes de réinsertion d'emploi ou pré-insertion d'emploi. On a plusieurs programmes pour soutenir différents groupes de la population sur certains enjeux spécifiques. C'est vraiment une approche d'empowerment, de respect et de dignité mais aussi une approche d'écoute » explique Daniel Rotman (Rotman, 2020). Terme polysémique, « *empowerment* » vient originellement de Grande-Bretagne, puis à été utilisé aux États-Unis, avant d'arriver en France dans les années 2000. Il « *articule deux dimensions, celle du pouvoir, qui constitue la racine du mot, et celle du processus d'apprentissage pour y accéder* », on y retrouve également « *trois dimensions : individuelle, collective et politique* » (Bacqué et Biewener, 2013). Ainsi,

cette notion implique une démarche émancipatrice, qui part de l'individu grâce à un développement, un renforcement de ses capacités, de son estime et de sa confiance en soi, qui lui permettent de s'engager au sein de l'action collective, pour transformer la communauté². En ce sens, la notion d'*empowerment* rejoint bien le concept de démocratie alimentaire, tout en insistant sur la dimension individuelle propre à l'émancipation de chacun. Donner à chacun les moyens de devenir un citoyen à part entière permet à chacun de se réaliser. Cette vision, que partagent le Dépôt et les centres communautaires d'alimentation, met au centre l'individu et ses capacités.

... pour pouvoir agir et transformer la vie de la communauté

Les personnes à faible revenu ont un rôle essentiel à jouer pour la défense de leurs propres intérêts et des personnes qui vivent les mêmes situations, en partageant leurs témoignages. Aidées, soutenues, épaulées, elles peuvent ainsi avoir les moyens de s'exprimer pour témoigner, mais aussi pour demander et même revendiquer des changements : « *From this platform it becomes possible for people to move beyond their community to articulate their needs on a larger scale. That's how social change happens – from the ground up, not only because middle-class activists and leaders lobby government on behalf of the poor*³ » (Saul et Curtis, 2013).

« Il y a plus de huit mille personnes qui passent par le Dépôt chaque année. C'est très important d'utiliser cette force pour mobiliser notre communauté, pour mettre de la pression sur les politiques, pour augmenter les revenus, éliminer les barrières de l'emploi et pour créer des conditions justes pour des personnes qui vivent dans des situations de faible revenu » explique Daniel Rotman (Rotman, 2021).

2. Le terme « communauté » est employé ici au sens donné par la Commission de l'unité canadienne : groupe de personnes unies par la conscience des caractéristiques qu'elles ont en commun [...] et par la conscience des intérêts qu'elles partagent.

3. « À partir de là, il devient possible pour les personnes d'aller au-delà de leur communauté pour exprimer leurs besoins à plus grande échelle. C'est comme ça que se passe le changement social – de bas en haut, pas seulement grâce à des activistes de la classe moyenne et des leaders de lobbies gouvernementaux qui défendent les pauvres. »

Passer de l'action sociale aux actions politiques se fait par le biais de divers ateliers et ressources :

- Au club de justice sociale, les participants, les membres de l'équipe du Dépôt et des personnes extérieures discutent, invitent des militants, des représentants du monde académique, des personnes qui vivent dans des situations de pauvreté, pour témoigner, échanger et débattre.
- La série d'évènements et d'ateliers sur le plaidoyer permet aux membres de s'informer et de se former sur des sujets tels que l'insécurité alimentaire mais aussi le « mal logement » ou encore l'emploi. Évènements et ateliers permettent ainsi de mettre le doigt sur les sujets cruciaux qui touchent les participants directement et quotidiennement. Plus globalement, le Dépôt participe à des activités de plaidoyer envers les médias ou les élus locaux « *car on est conscients que nos activités locales ne seront pas suffisantes pour s'adresser aux causes de la pauvreté ou de la sécurité alimentaire* » (Rotman, 2021). En 2019, le Dépôt a accueilli électeurs et candidats à l'élection fédérale lors de l'évènement « Je mange donc je vote » en partenariat avec le réseau pour une alimentation durable⁴, afin de mettre l'enjeu alimentaire au cœur des enjeux politiques.
- Un soutien individuel est offert à chaque participant, par exemple au moyen de ressources juridiques mais aussi pour les aider à trouver ou retrouver un emploi. Chaque année, c'est plus de sept cents demandes de référence et d'assistance qui sont satisfaites. Soixante-trois pourcents des participants qui se sont engagés en tant que bénévoles ont acquis de nouvelles compétences grâce au Dépôt, des compétences qui permettent de (re)trouver un emploi plus facilement. Ainsi, sur mille quatre-vingt-seize bénévoles actifs, douze ont quitté leurs missions pour accepter un emploi (Le Dépôt, 2018a). C'est le cas de Mikhail, qui est venu au Dépôt prendre un panier alimentaire d'urgence lorsqu'il est arrivé au Canada de Russie et qu'il se trouvait avec sa famille dans une situation de précarité. Il a trouvé son premier emploi au Dépôt en tant qu'assistant à la distribution pendant 8 mois. Il a ensuite été embauché au ministère de l'Enseignement supérieur, en tant que fonctionnaire.

Avec l'aide du Dépôt, grâce aux membres de l'équipe ou aux personnes rencontrées au centre, les difficultés s'estompent et chacun arrive peu à peu à se reconstruire et à reprendre sa vie en main, comme le montre ce témoignage d'un participant : « *Simplement être actif avec d'autres personnes m'aide à sortir de chez moi et de mes réalités floues, et à me faire interagir avec d'autres. Je me sens moins isolé. Je n'ai plus l'impression que mes problèmes sont si grands face aux problèmes des autres. Je me sens utile, c'est très important* » (Le Dépôt, 2018b). En 2018, ce sont trente-et-un participants qui ont ainsi assumé des rôles de *leadership* tels que co-animateur d'un atelier.

Des résultats qui passent par une évaluation et une organisation adaptées

Depuis le rapprochement des trois organismes pour former le Dépôt centre communautaire d'alimentation, un nouveau modèle d'évaluation a été mis en place, appelé « modèle logique ». Cet outil permet une planification et une évaluation permanente grâce à une explicitation des chemins d'impact des actions. Ce modèle permet de coupler des évaluations quantitatives avec des données qualitatives, en mettant en avant le retour qualitatif des participants.

Les résultats globaux apparaissent très encourageants : 93 % des participants ressentent un sentiment d'appartenance au Dépôt, 92 % ont déclaré que le centre avait fait une différence dans leur vie, et les deux tiers des participants ont profité de plusieurs programmes proposés (Le Dépôt, 2019).

Des résultats qui s'expliquent également par une véritable culture d'innovation et de résilience, qui a pu être construite avec les trois organisations, au sein de laquelle toute l'équipe du Dépôt, mais aussi les bailleurs de fonds, sont prêts à constamment tester et évaluer. « *Le fait de bâtir une culture ensemble, ça crée une culture où la peur du changement n'existe pas, cela nous permet d'essayer des choses* » explique Daniel Rotman (Rotman, 2020). Une démarche itérative qui permet de mettre en place de nouvelles actions, en démontrant clairement leurs impacts.

En tant qu'organisme à but non lucratif, la gouvernance du Dépôt est assurée par un conseil d'administration (une dizaine de bénévoles). Le directeur est assisté d'une directrice

4. <https://foodsecurecanada.org/fr>

de développement et d'une directrice de programmes, qui gèrent les quatre grands volets du projet : le pôle ressources (administratif), le pôle éducation alimentaire, le pôle accès alimentaire, et le pôle agriculture urbaine. En tout, une vingtaine de personnes travaillent de manière permanente, aidées d'une quarantaine de travailleurs temporaires.

Actuellement, le Dépôt occupe deux lieux distincts, un pour la partie administrative et l'autre pour les programmes, ce qui est contraignant pour une bonne organisation mais aussi pour un découplage et un développement des activités, notamment avec les organismes partenaires. Le centre est donc à la recherche d'un bâtiment permanent afin de résoudre ces difficultés, et pouvoir se rapprocher des quartiers où vivent les populations les plus vulnérables.

LES FACTEURS DE SUCCÈS ET LES POINTS D'ATTENTION POUR L'ESSAIMAGE DU DISPOSITIF

Les facteurs clés pour des impacts positifs sur la communauté

Le Dépôt est un exemple parmi treize centres communautaires d'alimentation au Canada, l'objectif du réseau étant d'accréditer davantage de centres dans le pays pour gagner en efficacité et en stabilité. Le changement d'échelle s'est donc réalisé par la structuration du réseau puis l'essaimage des centres dans le pays. Chaque centre était un organisme préexistant (dans le domaine de l'aide alimentaire) qui a adhéré aux valeurs, aux objectifs, au modèle d'évaluation du réseau, mais demeure adapté au contexte et aux particularités locales, ce qui fait également la force et la richesse du modèle.

Plusieurs facteurs clés sont à prendre en compte pour la réussite d'un tel dispositif.

Tout d'abord, le fait d'intégrer plusieurs activités sous un seul chapeau permet aux participants d'avoir plusieurs portes d'entrée : une fois entrés par un atelier de jardinage ou par un panier d'aide alimentaire, ils sont davantage en confiance pour participer à d'autres activités au sein du même organisme, ils n'ont pas à refaire la démarche et à redonner leur confiance, surtout lorsque l'on parle de personnes isolées qui n'ont pas confiance en elles. Au démarrage du Dépôt, seulement 5 % des participants qui allaient à la

banque alimentaire allaient à l'atelier d'agriculture urbaine. Quelques mois seulement après la fusion avec les deux autres organismes, ce chiffre était déjà passé à 25 %.

Un second facteur clé est de construire une relation de confiance avec chaque partie prenante, une relation qui se construit autour de valeurs et d'objectifs communs. Les parties prenantes dans ce cas peuvent être aussi bien un jardinier d'Action Communiterre, qu'un bénévole au Dépôt, ou un partenaire financeur historique. Chacun a des intérêts différents, il est donc important pour la réussite du projet de prendre en compte leurs spécificités et de communiquer de manière transparente.

Un dispositif d'évaluation permanente des impacts est également essentiel pour la réussite d'un tel projet. Il s'agit de se mettre d'accord sur une méthode d'évaluation commune pertinente, qui permette à chacun de tirer les forces et opportunités de chaque action. Cela permet d'être capable de bien décrire et communiquer les impacts aux bailleurs de fonds, pour pouvoir se permettre de tester de nouvelles actions : en cela le financement est fortement lié à l'évaluation.

Ensuite, le fait de centraliser et mutualiser les ressources a permis aux trois organismes de profiter d'un pôle administratif commun qui gère les missions de recherche de financements, la comptabilité, les opérations, etc., afin que les coordinateurs de programmes puissent se concentrer sur le cœur de leur mission, c'est-à-dire la création, la mise en œuvre et la gestion opérationnelle des programmes, au plus près des participants. Cela permet à la fois de gagner en efficacité pour les programmes et les participants, mais aussi d'avoir une meilleure gestion des ressources humaines en préservant des employés motivés.

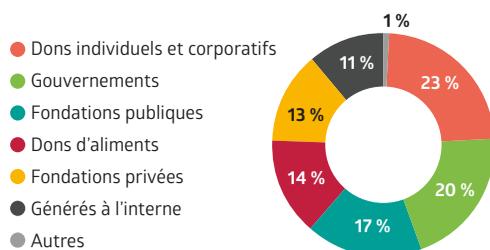
Enfin, le rapprochement des trois organisations a créé une dynamique de découverte mutuelle, d'apprentissage et d'innovation au sein de la nouvelle équipe constituée. L'interconnexion des trois activités et des programmes a permis à chacun de prendre de nouveaux rôles, en remettant en question la façon qu'il ou elle avait de fonctionner auparavant. Cela a renforcé la résilience du Dépôt, dont l'équipe s'est davantage ouverte aux changements. Cela a notamment permis de tester davantage de projets et de mettre en place cette démarche d'amélioration constante.

Les points d'attention pour garantir l'efficacité et la pérennité

Trois facteurs sont à considérer avec précaution pour garantir l'efficacité et la pérennité du dispositif.

Le premier est le financement : le modèle est à ajuster avec grande précaution. Au Dépôt, les financements sont très diversifiés et viennent de différentes sources : dons privés de particuliers et d'entreprises, gouvernement canadien (20 à 25 % ces dernières années), fondations publiques et privées, revenus générés en interne, ou encore dons d'aliments (Figure 2). Au vu de la politique d'alimentation saine mise en place ces dernières années, 80 % des aliments sont achetés (soit environ 400 000 \$ CA), pour pouvoir répondre aux critères fixés. Onze pourcents du budget de 2,28 M\$ CA en 2019 ont été alloués à l'administratif et à la recherche de financements. Il s'agit de trouver un équilibre subtil entre financements privés et publics, afin de ne pas dépendre entièrement d'un ou de quelques organismes bienfaiteurs. En ce sens, la diversification du modèle de financement est essentielle. La volonté du réseau des centres communautaires d'alimentation ces dernières années a également été d'attirer plus de financements du secteur public, afin de profiter de financements alloués aux centres communautaires de santé du Canada.

FIGURE 2. COMPOSITION DES REVENUS 2019-2020



(Source : d'après le Rapport annuel 2019 du Dépôt, https://drive.google.com/file/d/1Ln8CpGSFpYbUXIb__kcSTBgDMuxe3xxI/view)

Le deuxième point d'attention concerne la mixité sociale, et l'équilibre à trouver entre la représentation de la diversité sociale et le fait que le public cible demeure les personnes à faible revenu. Il s'agit ainsi pour le Dépôt d'être clair concernant les messages afin que certains

programmes soient réservés aux personnes à faible revenu, tout en demeurant un lieu ouvert à tous, un lieu d'inclusion, qui permette la mixité. Un équilibre subtil à trouver afin de ne pas tomber dans la stigmatisation, tout en s'assurant que les fonds bénéficient aux personnes qui en ont le plus besoin.

Enfin, le troisième point d'attention concerne la nécessité d'identifier et de conserver les spécificités de chaque organisme, liées au quartier et au contexte local dans lequel il se trouve. Il faut être particulièrement prudent à ne pas faire de copier-coller d'un modèle en gommant les spécificités. Valoriser le patrimoine communautaire dans lequel chaque organisme se trouve, être dans le dialogue permanent avec les autres organismes du quartier, ne pas monopoliser l'aide communautaire, sont d'autant plus importants que les centres communautaires d'alimentation sont tous des organismes qui existaient depuis plusieurs années au sein d'une communauté.

Ce dispositif serait-il répliquable dans un pays comme la France ? En prenant en compte les éléments ci-dessus, il s'agirait de trouver une place pour ce type de dispositif au sein de l'écosystème associatif et des tiers-lieux alimentaires déjà existants dans le pays. Axer sur l'angle « action sociale » à visée politique nécessiterait cependant de ne pas être politisé, ce qui pourrait amener à rencontrer des difficultés de financements.

BIBLIOGRAPHIE

BACQUÉ M.-H., BIEWENER C., 2013. L'empowerment, un nouveau vocabulaire pour parler de participation ? *Idées économiques et sociales*, 3(3), 25-32. Disponible sur Internet : <https://doi.org/10.3917/idee.173.0025>

CENTRES COMMUNAUTAIRES D'ALIMENTATION DU CANADA, 2020. *Au-delà de la faim : les véritables répercussions de l'insécurité alimentaire*. Toronto, 65 p. Disponible sur Internet : https://cfccanada.ca/getmedia/d0b866f4-9678-4538-8f70-da368fc7320d/Au-dela-de-la-faim.aspx?_ga=2.32279033.652103117.1615479404-1750852520.1615479404

CENTRES COMMUNAUTAIRES D'ALIMENTATION DU CANADA, 2021. *Notre travail*. Disponible sur Internet : <https://cfccanada.ca/fr/Notre-travail>

DRYDEN K., 2014. Food activist Nick Saul on why we're ripe for a revolution. *Toronto Star*. Disponible sur Internet : https://www.thestar.com/news/ken_dryden_canada_day/2014/06/30/food_activist_nick_saul_on_why_were_ripe_for_a_revolution.html

LE DÉPÔT, 2018a. *Sommaires de programmes 2017*. Montréal : Le Dépôt, 12 p.

LE DÉPÔT, 2018b. *Rapport annuel 2018*. Montréal : Le Dépôt, 16 p. Disponible sur Internet : <https://drive.google.com/file/d/1-i-oVqaQPpXUVEQ63fMsvp5gPNqOMGj/view>

LE DÉPÔT, 2021. *Accueil*. Disponible sur Internet : <https://depotmtl.org>

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX DU QUÉBEC, 2019. *Prix d'Excellence du réseau de la santé et des services sociaux*. Disponible sur Internet : <https://www.msss.gouv.qc.ca/professionnels/soins-et-services/prix-d-excellence-du-reseau-de-la-sante-et-des-services-sociaux/coup-de-coeur-des-ministres-reseau-des-organismes-communautaires-2019/>

MONTRÉAL EN STATISTIQUES, 2018. *Profil sociodémographique de l'arrondissement de Côte-des-Neiges-Notre-Dame-de-Grâce*. Ville de Montréal, service du développement économique, 41 p. Disponible sur Internet : http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/MTL_STATS_FR/MEDIA/DOCUMENTS/PROFIL_SOCIOD%20MO_CDN-NDG%202016.PDF

PATUREL D., 2020. *Le droit à l'alimentation durable en démocratie*. Champ Social éditions, 242 p.

ROTMAN D., 2014. *Portrait sur l'accès aux produits frais dans quatre secteurs ciblés de Notre-Dame-de-Grâce*. Montréal : Coop Interface, 110 p. Disponible sur Internet : <https://drive.google.com/file/d/1BGxsCz30VvUkWhvTteCVgALnGinc7X8W/view>

ROTMAN D., 2020. *Webinaires Droit à l'alimentation organisés par la Chaire Unesco Alimentations du monde et la Fondation Daniel et Nina Carasso* [streaming]. Montpellier : Chaire Unesco Alimentations du monde. Disponible sur Internet : <https://www.chaireunesco-adm.com/2020-Webinaires-Droit-a-l-alimentation>

SAUL N., CURTIS A., 2013. *The Stop: how the fight for good food transformed a community and inspired a movement*. Melville House publishing, 320 p.

TABLE RONDE POUR LA RÉDUCTION DE LA PAUVRETÉ CDN-NDG, 2018. *Proposition d'un Plan d'action 2019-2024 pour la réduction de la pauvreté dans l'arrondissement de Côte-des-Neiges-Notre-Dame-de-Grâce*. Montréal : Conseil d'arrondissement de CNG-NDG, 73 p. Disponible sur Internet : <https://drive.google.com/file/d/1PAR2HvxSb31F56ZOEW7uoEFipzKB6aT/view>

Entretien

ROTMAN D., directeur du Dépôt centre communautaire d'alimentation de Montréal, entretiens les 15/01/2021 et 25/02/2021 en visioconférence.

L'Esperluette : la mixité sociale et l'action collective pour favoriser un accès égalitaire à l'alimentation durable



MAËLIS HORELLOU

MOTS-CLÉS : MIXITÉ SOCIALE, ACTION COLLECTIVE, SOLIDARITÉ, ACCÈS À L'ALIMENTATION DURABLE, DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

Confrontés à un double besoin de convivialité et d'accès à une alimentation durable, les habitants du quartier de Celleneuve à Montpellier ont créé l'Esperluette. Ce projet associatif, par et pour les habitants, organise depuis l'été 2019 des activités et événements conviviaux et solidaires : fabrication de pain en utilisant un four traditionnel, cuisine collective ou encore paniers solidaires pendant le confinement. L'association a récemment acquis un local, et prend désormais la forme d'une épicerie, d'un groupement d'achat et a pour projet d'ouvrir un café et une cantine collective.

UNE INITIATIVE POUR FACILITER L'ACCÈS À L'ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS

Contexte : entre recherche d'aliments de qualité et besoin de justice sociale

Face à un sentiment de déprise grandissant et généralisé vis-à-vis de l'alimentation et à une montée des consciences en matière d'écologie et de durabilité, les citoyens cherchent à reprendre leur alimentation en main (Lepiller et Yount-André, 2020). De plus en plus, ils s'organisent collectivement autour de jardins partagés, s'approvisionnent directement auprès des producteurs et s'informent sur leur consommation. Ils préfèrent des produits locaux qui valorisent les filières, rémunèrent mieux les producteurs ou soutiennent une agriculture plus durable.

Cependant, cette segmentation du marché exclut les personnes les plus précaires de l'accès à une alimentation durable (Paturel et Bertrand, 2021).

Plus de 9 millions de français vivent sous le seuil de pauvreté et l'alimentation est souvent la première variable d'ajustement dans le budget. D'après une étude IPSOS en 2020, une personne sur quatre dit restreindre les quantités dans son assiette (IPSOS et Secours populaire français, 2020). L'alimentation est ainsi un marqueur d'inégalités sociales. L'aide alimentaire se propose jusqu'à présent comme la solution unique face à la précarité alimentaire. Elle n'est pourtant pas toujours adaptée à la grande diversité des profils et situations que représentent les personnes les plus démunies et ne laisse pas de place à leurs choix (Paturel et Bertrand, 2021). Effectivement, pauvreté n'est pas nécessairement synonyme d'une moindre importance accordée à la qualité de leur alimentation. Au contraire, la qualité est une préoccupation majeure des personnes précaires, qui développent des stratégies pour consommer davantage de fruits et légumes et qui s'informent sur l'impact des aliments sur leur santé (Ramel *et al.*, 2016).

L'Esperluette : entre alimentation durable et justice sociale

Dans ce contexte, l'association l'Esperluette à Montpellier tente de réconcilier alimentation durable et justice sociale. Celleneuve est un quartier mixte où cohabitent différentes cultures et

milieux sociaux. Une partie du quartier est classée zone prioritaire par la politique de la ville, avec 36 % des habitants sous le seuil de pauvreté. Par ailleurs, une enquête¹ réalisée en 2019 auprès des habitants révèle que 20 % d'entre eux estiment qu'il manque une offre alimentaire dans le quartier, en particulier en fruits et légumes frais. En effet, avec uniquement un marché qui n'est pas accessible à tous en raison de l'horaire (mercredi matin) ou des prix, l'accès à ces produits est limité. De plus, les habitants constatent depuis quelques années la fermeture de plusieurs de leurs commerces et un risque de dévitalisation du quartier.

Le projet de l'Esperluette est né de la rencontre entre plusieurs habitants qui partageaient ce même besoin de convivialité et d'accessibilité à des produits alimentaires « de qualité ». Ainsi, l'association, créée en juin 2019, se donne pour ambition de générer du lien social et de l'entraide et de favoriser l'accès à l'alimentation durable.

Un tiers-lieu alimentaire : épicerie, groupement d'achat et offre solidaire

Virginie Pujol, anthropologue et directrice du laboratoire d'Études et de Recherche sur l'Intervention sociale (Léris) définit les tiers-lieux comme des endroits « *entre le domicile et le travail* » qui « *permettent de sortir d'une place assignée* », et qui « *offrent la possibilité de se regrouper [...] et de se projeter vers une idée commune* » (Léris et InPACT Occitanie, 2020). L'Esperluette, dans son local de 50 m² inauguré en janvier 2021, est un espace convivial, accessible à tous les habitants, qui favorise les échanges et l'entraide. À ce titre, il peut donc être qualifié de tiers-lieu. Ce qui y rassemble les personnes, c'est d'habiter le quartier et de porter ce projet collectivement. L'association compte aujourd'hui cent quatre-vingt-quatorze adhérents, dont une cinquantaine de bénévoles actifs. Ils représentent la diversité du quartier en termes de catégories socioprofessionnelles, d'âge et de cultures.

Le local est ouvert trois jours par semaine et deux samedis matins par mois. Y sont proposés plusieurs activités, accessibles sur adhésion (3 € par personne et par an, 5 € pour les familles). L'épicerie, d'abord, propose des produits secs, en

vrac et bio (grâce à un partenariat avec Biocoop dans le cadre du programme « Biovrac pour tous² »). L'offre se construit progressivement au rythme des opportunités et des choix des habitants. L'association ne cherche pas à générer de marge sur ses ventes et applique donc un prix coûtant (Figure 1). Deux boulangers bio sont également accueillis pour vendre leurs produits deux fois par semaine. De plus, tous les quinze jours, des fruits et légumes frais (et ponctuellement d'autres produits : huile d'olive, miel, fromage, vin, savon) sont proposés par l'intermédiaire d'un groupement d'achat. La commission « Approvisionnements » de l'Esperluette travaille pour cela en direct avec des maraîchers locaux (Montpellier, Lagamas, Grabels) en agriculture biologique ou raisonnée. Les prix demandés par les producteurs sont appliqués. Le groupement d'achat remporte un franc succès et apparaît comme l'une des premières motivations à adhérer à l'association : à chaque session, environ quatre-vingt à quatre-vingt-dix familles passent commande.

Enfin, si l'Esperluette favorise l'accès physique à des aliments « durables », elle favorise également leur accessibilité financière. Les habitants les plus démunis qui le demandent (sur présentation de leur coefficient familial et moyennant une adhésion symbolique de 1 €) ont accès aux produits de l'épicerie et du groupement d'achat au « tarif solidaire », soit 20 % du prix (Figure 1). Une trentaine de commandes à ce tarif sont effectuées lors de chaque session du groupement d'achat. Des produits issus de collectes solidaires sont également réservés à ces habitants. La non-gratuité a été décidée collectivement dans un souci de non-stigmatisation et de dignité des personnes. Le tarif solidaire est permis par des subventions et le soutien du programme de Biocoop, mais aussi par la mixité du public, puisque les adhérents qui le souhaitent peuvent payer leurs achats au prix coûtant augmenté de 20 % (dit le « prix de soutien ») (Figure 1). Les adhérents solidaires sont aujourd'hui au nombre de trente-neuf (avec possibilité d'en recevoir jusqu'à cinquante), dont plusieurs demandeurs d'asile dans le cadre d'un partenariat avec l'association Adages³. Ils

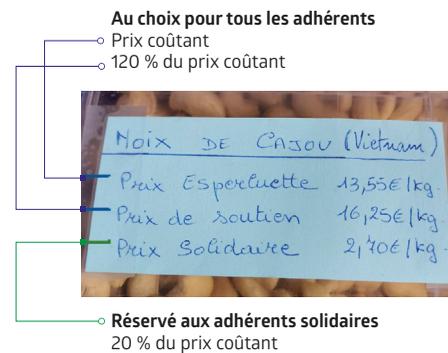
1 Enquête réalisée auprès d'un échantillon représentatif des habitants du quartier (cent trente-quatre personnes) par l'association Odette Louise.

2. <https://www.biocoop.fr/actualites-bio/BIOVRAC-pour-tous>

3. <https://www.adages.net/astrolabe/>

reçoivent un accompagnement spécifique par un adhérent de l'association formé à la posture d'accueil.

FIGURE 1. TROIS PRIX APPLIQUÉS SUR LES PRODUITS DE L'ÉPICERIE



(Source : auteure)

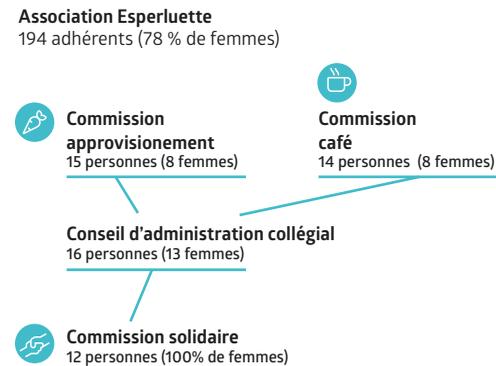
Un fonctionnement basé sur l'action collective

La diversité du quartier se retrouve dans les motivations des habitants à adhérer à l'Esperluette. Pour certains, la motivation est financière : un adhérent sur cinq bénéficie du tarif solidaire. L'offre en produits alimentaires « de qualité », notamment le groupement d'achat, est aussi une raison pour laquelle les habitants viennent à l'Esperluette. Enfin, pour beaucoup, la convivialité qui se crée à l'Esperluette compte parmi les motivations principales.

Pour que cette diversité de personnes s'entendent et trouvent leur compte dans l'association, il est nécessaire que la voix de chacun soit entendue. Pour y parvenir, l'Esperluette mise sur une gouvernance participative. L'association dispose d'un conseil d'administration collégial de quinze personnes qui « *décident de manière commune des orientations et partagent la responsabilité juridique de l'association* », nous précise Mathieu Roy, coordinateur de l'association (Roy, 2020). Ensuite, les adhérents qui le souhaitent s'organisent en commissions : « Approvisionnements » (quinze personnes), « Café » (quatorze personnes) et « Accueil solidaire » (douze personnes) (Figure 2). Ce sont ces commissions qui décident collectivement des actions à mettre en place. Par exemple, le choix des producteurs partenaires, les commandes et

la logistique sont gérés par les habitants de la commission « Approvisionnements ». Cette gouvernance participative favorise l'implication et la responsabilisation de chacun et assure la parole à tous.

FIGURE 2. CONSEIL D'ADMINISTRATION COLLÉGIAL ET COMMISSIONS



(Source : auteure)

Tous les sujets sont mis en débat et des compromis doivent être trouvés pour satisfaire des rationalités différentes. Par exemple, la question du bio illustre les discussions qui ont lieu. Certains n'envisagent pas qu'une initiative comme l'Esperluette ne soit pas 100 % bio, alors que pour d'autres ce critère n'est pas prioritaire face à d'autres comme le prix, la fraîcheur des produits et le circuit de proximité. Ainsi, pour permettre l'accès à tous les publics, y compris les familles à petit budget, tous les produits du groupement d'achat sont aujourd'hui locaux, mais pas toujours bio.

Le fonctionnement de l'Esperluette repose sur l'action collective. Le projet n'est pas dans une logique de service rendu : au contraire, les choses ne se font que si les habitants s'impliquent. Le projet repose sur le bénévolat : l'unique salarié de l'association n'a pas vocation à les remplacer mais au contraire à faciliter leur coordination. De plus, les bénévoles manifestent une envie et un besoin de « faire ensemble », que cette action collective permet.

L'animation est essentielle à l'action collective. Une bonne posture d'animateur repose notamment sur la capacité à créer un lien de confiance, à impulser une dynamique et à faire du réseau. Ses compétences permettent la mobilisation des

personnes, il assure la relation avec les partenaires (notamment pour la recherche de financements), et il apporte les outils utiles à l'action collective (Léris et InPACT Occitanie, 2020). L'Esperluette bénéficie sur ce point d'un contexte favorable : le projet constitue un terrain d'étude dans le cadre d'une recherche-action participative⁴. Ainsi, Pauline Scherer intervient dans le projet en tant qu'habitante mais également en qualité de sociologue intervenante : « *[Mon] rôle c'est d'accompagner l'association au niveau méthodologique, c'est-à-dire comment on travaille à partir des personnes, de l'expression des besoins, de leur capacité à s'impliquer et à s'investir dans une action collective* » (Scherer, 2021). La méthodologie s'inspire des valeurs de l'action communautaire, démarche venue du Québec « *qui part d'une envie de changer le monde [...], notamment les rapports de force et de domination qu'il y a dans la société* », précise Pauline Scherer. Des outils ont ainsi été proposés, comme un atelier de recensement des compétences ou des temps de regroupement et de partage avec les autres territoires du projet de recherche-action. Ces outils permettent la mise en place de bonnes pratiques et le bon fonctionnement de la participation, sans laquelle il serait sans doute plus difficile de faire exister la mixité sociale.

DES RÉSULTATS PERMIS PAR LA MIXITÉ ET LA PARTICIPATION DES HABITANTS

Un projet vecteur de lien social

Afin de répondre à l'objectif de lien social, les porteurs du projet ont commencé par organiser des moments festifs et conviviaux : événement autour du four à pain, repas de quartier, etc. Aujourd'hui, le local est avant tout un espace de rencontre. En effet, disposer d'un lieu physique s'est avéré crucial et des liens s'y créent entre toutes les parties prenantes qui gravitent autour de l'Esperluette : habitants, producteurs, boulangers, etc.

Concernant ce volet social, le contexte sanitaire actuel ne permet pas à l'association de mettre en place toutes les activités prévues. En

revanche, les adhérents trouvent à l'Esperluette le lien social qu'ils n'ont plus avec les restrictions actuelles (voire qu'ils n'avaient déjà pas avant) : « *Heureusement qu'on a ça !* », nous confie un adhérent (Barbier, 2021). Dès que la situation le permettra, l'association ouvrira un café, tenu bénévolement par les habitants, plusieurs fois par semaine. Il aura pour vocation d'être un lieu de vie et de discussions et d'héberger toute activité proposée et menée par les adhérents : débats, ateliers pour les enfants, échanges de services, permanences d'un écrivain public, etc. À un peu plus long terme, d'ici environ un an, l'intention est de développer une activité de cuisine et cantine collectives. Le local actuel, trop petit et sans cuisine, n'offre pas les conditions nécessaires pour l'instant, mais plusieurs options sont en cours d'étude : rachat du local adjacent, cuisine mobile ou encore mutualisation de cuisines du quartier. Ces activités de café et cantine devraient accentuer l'impact social de l'association.

La mixité sociale favorise la solidarité entre habitants

L'Esperluette répond à des motivations variées (alimentation durable, prix accessible, etc.), ce qui favorise la mixité sociale, qui elle-même favorise la solidarité. En effet, d'une part, les habitants disent rencontrer des personnes avec lesquelles ils n'auraient jamais discuté autrement : l'entraide est forcément plus facile entre personnes qui se connaissent. D'autre part, comme décrit plus haut, les adhérents qui le souhaitent peuvent soutenir financièrement l'association en acceptant de payer un « prix de soutien ».

L'originalité du projet réside dans l'approche « quartier » : tous viennent avec le seul statut d'habitant et les rapports sociaux ne sont pas du type bénéficiaire / bénévole. Ainsi, la solidarité est une conséquence du lien social qui se crée entre les personnes et non un paramètre d'entrée.

4. Projet de recherche-action participative du Léris et du réseau InPACT en Occitanie portant sur les tiers-lieux de transition et de solidarité alimentaires, initié en janvier 2019. La recherche-action participative est une méthode de recherche basée sur la participation des acteurs.

L'émancipation des personnes grâce à l'action collective

L'émancipation figure parmi les valeurs de l'association. Elle est notamment importante pour les adhérents les plus précaires et pour les femmes.

Pour les personnes en situation de précarité, l'émancipation s'oppose à l'assistantat que propose le dispositif classique d'aide alimentaire et qui rend difficile l'expression des besoins. Comme il a été précisé au cours d'une séance de travail de la recherche-action⁵, « *il ne s'agit pas de demander aux personnes de s'en sortir seules, sans aide, mais bien de les accompagner à trouver les moyens de faire évoluer leur situation, en fonction de ce qu'elles sont et souhaitent, notamment grâce à l'action collective ou communautaire* ». À l'Esperluette, la volonté est de redonner de l'autonomie et du pouvoir d'agir à chacun. Dans les faits, les adhérents solidaires s'impliquent dans les commissions et décident de ce qui est proposé à l'Esperluette en confrontant leurs perspectives, envies et besoins individuels. Tous ont alors la possibilité de prendre part à cette espace de démocratie et de prendre en main leur alimentation. Cette participation favorise également la montée en compétences utiles « *pour faire évoluer leur situation* » (logistique, planification, budget, etc.).

À l'Esperluette, les femmes sont surreprésentées parmi les adhérents (cent cinquante-deux femmes pour quarante-deux hommes) et également parmi les membres actifs (treize femmes sur seize personnes au conseil d'administration) (Figure 2). Cela peut s'expliquer par le fait que la responsabilité et la logistique de l'alimentation dans les ménages reposent le plus souvent sur les femmes. Or « *ces espaces quotidiens sont des espaces politiques* » selon Dominique Paturel, chercheuse à l'INRAE sur les questions sociales et alimentaires : elle argumente qu'il est nécessaire de partir des pratiques quotidiennes pour parvenir à croiser démocratie alimentaire et justice sociale (Paturel et Bertrand, 2021). En ce sens, la forte implication des femmes à l'Esperluette est intéressante : elles y viennent avec leurs problématiques et besoins concrets et y décident collectivement des réponses qui leur conviennent. L'ouverture

du local, lieu physique hors de l'espace public, facilite leur venue, d'autant plus qu'elles disposent de peu d'endroits pour se retrouver par ailleurs. D'autres réflexions sont en cours pour encourager leur implication : horaires adaptés, garde d'enfants, etc.

Vers des comportements alimentaires plus durables ?

L'Esperluette facilite physiquement et financièrement l'accès à une offre de produits alimentaires durables (par exemple bio, locaux et/ou en vrac). L'accessibilité étant un levier pour changer les comportements alimentaires, il est justifié de se demander si les adhérents de l'Esperluette adoptent de nouvelles habitudes. Les habitants interrogés sont sensibles à la qualité de leur alimentation et certains disent avoir changé leurs habitudes : « *Moi clairement, je suis bénéficiaire des tarifs solidaires, j'ai un petit garçon et depuis on mange mieux. Il y a des choses qu'on ne se permettait pas et qu'on peut se permettre* », témoigne un adhérent (Barbier, 2021). Cependant, une évaluation de l'évolution des comportements alimentaires serait intéressante pour savoir si, effectivement, le dispositif a un impact sur leur alimentation.

On peut aussi émettre l'hypothèse que l'action collective permet aux adhérents d'acquérir de nouvelles connaissances et d'être en capacité de prendre des décisions plus éclairées concernant leur alimentation. Le projet de cuisine collective accentuera certainement cet aspect.

QUELS ENJEUX POUR ALLER PLUS LOIN ?

L'objectif pour l'Esperluette serait de toucher progressivement plus de monde dans le quartier. Tout l'enjeu sera alors de maintenir la qualité de l'offre et donc de trouver le bon équilibre en matière d'action collective et de financement.

Des difficultés liées à l'action collective

La participation est centrale dans le projet de l'Esperluette, d'autant plus que celui-ci dépend du bénévolat. Il est donc essentiel que les personnes s'impliquent dans la durée, et que l'action collective parvienne à assurer le fonctionnement de l'association. La problématique quotidienne est de susciter l'implication de tous les habitants et plus particulièrement des plus précaires.

5. Groupe de recherche et de participation du 14 mai 2019.

Cette action collective donne lieu à plusieurs difficultés. Déjà, des tensions et conflits, inhérents aux débats qui ont lieu entre les habitants, émergent. Tout l'enjeu est de faire en sorte qu'ils soient productifs et permettent de construire des choses collectivement. Il faut aussi accepter la temporalité longue : l'action collective prend plus de temps qu'une gestion de projet classique. Ensuite, il est parfois difficile de parvenir à une prise de responsabilité de chacun et d'éviter les prises de pouvoir de personnes *leaders*. En effet, les premiers résultats de la recherche-action suggèrent qu'une posture d'animateur favorable repose notamment sur la capacité à impulser, mais aussi à savoir se mettre en retrait (Léris et InPACT Occitanie, 2020). Cette difficulté est tout particulièrement ressentie par Pauline Scherer, dont le rôle de chercheuse impliquée impose une posture spécifique.

Trouver le juste équilibre du modèle économique

Le droit à l'alimentation durable peut être considéré comme un droit inaliénable qui relève d'une responsabilité régaliennne. Les porteurs du projet de l'Esperluette partagent cette vision et affirment que le financement de l'accès à l'alimentation durable est du ressort des pouvoirs publics. L'Esperluette se positionne comme une réponse face à un manque de protection sociale et n'a ainsi pas vocation à s'autofinancer intégralement : « *L'autofinancement c'est un mythe. Les riches ne paieront pas pour les pauvres. Ce qui semble plus réaliste, c'est une approche mixte avec des subventions et une partie autofinancée* » (Scherer, 2020). Pour l'heure, c'est effectivement en s'appuyant sur un mélange d'autofinancement et de subventions publiques et privées⁶ que fonctionne le projet. L'Esperluette cherche à financer par elle-même ses coûts de fonctionnement (les projets de café et cantine sont pensés de façon à dégager une petite marge en ce sens) et les habitants identifient les activités pour lesquelles des subventions se justifient (alimentation durable pour tous). Cependant, cette idée se heurte parfois à une vision différente des pouvoirs publics, notamment en

matière de solidarité : « *En tant que municipalité et CCAS⁷ on est garant de l'argent des contribuables et on doit le destiner aux gens qui en ont le plus besoin (qui n'ont aucune ressource, qui vivent dans la rue, dans des squats, bidonvilles, hôtels, foyers ou appartement surpeuplés) [...] Si l'Esperluette nous fait la preuve qu'elle peut [...] mixer les publics sur son quartier en ayant juste-ment des gens de la rue mais aussi des gens plus nantis ça sera très bien* » dit M. Delaveau, conseiller municipal délégué à la démocratie participative et inclusive à Montpellier (Delaveau, 2021). Ainsi, l'action sociale de la ville cible en priorité les personnes pour qui l'aide alimentaire gratuite est indispensable. L'Esperluette ne bénéficie donc pas spécifiquement à ce public (les adhérents les plus démunis peuvent se permettre de payer le prix « solidaire »). Les deux formes de solidarités sont donc légitimes mais ne répondent pas toujours au même besoin.

Par ailleurs, si l'Esperluette touche de plus en plus d'habitants de Celleneuve, elle pourrait être perçue comme une concurrence déloyale vis-à-vis des commerçants du quartier en raison de ses soutiens financiers publics. Le juste équilibre financier est donc à trouver.

Évaluer et communiquer sur les résultats obtenus

Que ce soit pour obtenir des soutiens ou pour promouvoir l'association auprès des habitants de Celleneuve, communiquer sur le projet et ses réussites est nécessaire. Le contexte de la recherche-action participative est déjà une vitrine intéressante : elle permet de faire connaître l'Esperluette auprès des chercheurs et porteurs de projets en matière d'accès à l'alimentation, et d'appréhender l'impact du projet. En effet, les éléments d'évaluation permettent de mieux comprendre si et comment l'Esperluette atteint ses objectifs. Ces résultats sont donc précieux pour améliorer le projet mais aussi pour communiquer sur ses réussites. De plus, il serait intéressant, maintenant que l'Esperluette dispose de plusieurs mois de recul, d'évaluer d'autres critères, notamment le comportement alimentaire. Il serait judicieux de définir ces critères en collaboration avec la mairie et la Métropole montpelliéraines,

6. Fondation Abbé Pierre, Région Occitanie, Fondation de France, Biocoop, direction départementale de la cohésion sociale de l'Hérault, Ville de Montpellier.

7. Caisse centrale d'activités sociales.

pour produire des résultats en matière d'action sociale et d'alimentation durable susceptibles de les intéresser et donc d'être valorisables au-delà de l'association-même.

Faire essaimer le projet ?

L'essence d'un projet comme l'Esperluette est son ancrage dans son quartier. Le faire grandir tel quel sans cet ancrage local aurait peu de sens. En revanche, il pourrait être intéressant de s'inspirer de ce modèle pour le « répliquer » et l'adapter à d'autres quartiers et villes, sous l'impulsion de leurs habitants.

Les leçons tirées de la recherche-action seraient là encore utiles, afin de répliquer de bonnes pratiques. Par exemple, la nécessité d'avoir un lieu physique pour se rencontrer, qui crée une interface avec l'espace public et est accessible à tous, notamment aux femmes. Une des clés de la réussite de l'Esperluette semble également être la motivation et le dynamisme des habitants. Enfin, un tel projet nécessite des compétences « professionnelles » particulières, notamment pour l'animation de l'action collective.

D'autre part, mettre en réseau les initiatives qui œuvrent pour l'accès à l'alimentation pour tous serait bénéfique. En s'organisant ensemble, elles pourraient notamment mutualiser leurs compétences, voire leurs ressources humaines.

Dans l'ensemble, le contexte est favorable à l'émergence d'initiatives autour de l'accès à tous à l'alimentation durable. La crise sanitaire, et en particulier les confinements, ont mis un coup de projecteur sur la précarité alimentaire en France. En réponse à cette situation, un comité interministériel dédié à la lutte contre la précarité alimentaire a été créé, et une enveloppe du plan de relance est dédiée à l'alimentation locale et solidaire. Plus spécifiquement à Montpellier, la politique agro-écologique et alimentaire (P2A) de la Métropole comporte un axe sur l'accès à une alimentation de qualité pour tous, dans lequel les initiatives comme l'Esperluette ont toute leur place. Celles-ci constituent un terrain expérimental intéressant pour la P2A, comme exemples d'inclusion et de mixité sociale et peuvent ainsi bénéficier du soutien de la mairie et de Montpellier Méditerranée Métropole.

CONCLUSION

L'Esperluette offre avant tout un espace de convivialité. La mixité sociale et la participation y rendent possible l'accès à une alimentation de qualité, selon les termes choisis par les habitants. En ce sens, et bien que le projet ne prétende pas apporter une réponse absolue à l'alimentation durable pour tous, il y contribue certainement pour une partie des habitants de Celleneuve.

Aujourd'hui, une autre réflexion est menée pour garantir un accès à l'alimentation pour tous : il s'agit de la sécurité sociale de l'alimentation (SSA), soit une aide budgétaire égalitaire et universelle dédiée à l'alimentation durable. Cependant, ce dispositif n'assurerait pas la création de liens sociaux et de solidarité qui sont la force d'un projet de quartier comme l'Esperluette. La SSA et le modèle de l'Esperluette sont donc deux voies, pas nécessairement contradictoires ni incompatibles, pour favoriser l'accès à tous à l'alimentation durable.

BIBLIOGRAPHIE

IPSOS, SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS, 2020. *Résultats du 14^e baromètre IPSOS/SPF – Sur la perception de la pauvreté par les Françaises et les Français. Quel impact de la crise sanitaire sur la précarité en France ?* IPSOS, 26 p. Disponible sur Internet : https://www.secourspopulaire.fr/sites/default/files/atoms/files/secours_populaire_baro_pauvrete_sept_2020_v4_version_web_spf.pdf

LEPILLER O., YOUNT-ANDRÉ C., 2020. Quand la défiance frémite. Une assiette qui se politise à petit feu ? Ch. 1. In : Fouilleux E. et Michel L. (dir.), *Respublica. Quand l'alimentation se fait politique(s)*. Rennes : Pur Édition, 49-64.

LÉRIS, INPACT OCCITANIE, 2020. *L'alimentation des personnes en situation de précarité : de l'assignation à l'émancipation. Construire des tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire avec et pour tou-te-s*. Forum en ligne du 06/11/2020. Disponible sur Internet : https://www.youtube.com/watch?v=jCJX4Vgl1xo&ab_channel=VirginiePoujol [consulté le 26/03/2021]

PATUREL D., BERTRAND M.-N., 2021. *Manger. Plaidoyer pour une sécurité sociale de l'alimentation*. Arcane 17, 120 p.

RAMEL M., BOISSONNAT PELS Y H., SIBUE-DE CAIGNY C., ZIMMER M.-F., 2016. Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité. *Revue Quart Monde*, 25.

Entretiens

BARBIER F., membre du conseil d'administration de l'Esperluette, entretien le 04/03/2021 à Montpellier.

DELAVEAU J.-D., conseiller municipal délégué à la démocratie participative et inclusive, mairie de Montpellier, entretien le 05/03/2021 à Montpellier.

ROY M., coordinateur de l'Esperluette, entretiens les 07/12/2020 et 04/03/2021 à Montpellier.

SCHERER P., adhérente de l'Esperluette et sociologue intervenante (Léris), entretiens les 07/12/2020 et 04/03/2021 à Montpellier.

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

MOUSSAOUI M., membre du conseil d'administration de l'Esperluette, entretiens les 07/12/2020 et 04/03/2021 à Montpellier.

TOUZARD I., vice-présidente de Montpellier Méditerranée Métropole à la Transition écologique et solidaire, énergie, biodiversité, agroécologie et alimentation, entretien le 18/02/2021 à Montpellier.

L'association En Chantier : la co-construction d'espaces autour de l'alimentation dans une dynamique inclusive et participative



VIDÉO DE
PRÉSENTATION

GWENAËLLE DIDOU

MOTS-CLÉS : PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE, INCLUSION SOCIALE, PARTICIPATION, CRÉATION DE LIEN, SOLIDARITÉ

L'alimentation est un réel marqueur des inégalités sociales en France, elle constitue généralement la première variable d'ajustement du budget des familles précaires. Aujourd'hui, le modèle privilégié de lutte contre la précarité alimentaire repose sur des dispositifs d'aide alimentaire. Certes nécessaire en cas d'urgence, ce modèle distributif connaît certaines limites : il ne permet pas aux personnes concernées de choisir leur alimentation et ne prend pas en compte la dignité des personnes qui en bénéficient (Ramel *et al.*, 2016). L'association En Chantier a développé des activités qui vont au-delà d'une simple proposition d'aide alimentaire. Elle propose un schéma novateur pour la lutte contre la précarité alimentaire. L'association se donne pour mission de faciliter l'accès pour tous à une alimentation saine et durable en favorisant la participation et l'implication des personnes autour de deux projets collectifs et inclusifs : une épicerie et un restaurant participatif.

LE PROJET D'EN CHANTIER : DES RÉPONSES À DES BESOINS SOCIAUX PAR L'ALIMENTATION

Genèse de l'association

Le projet de l'association En Chantier débute en 2013 dans le quartier de la Belle de Mai à

Marseille. Le fondateur, Cosimo Alterio, s'inspire d'un projet existant, développé autour de l'accès à une alimentation saine et équilibrée, avec pour ambition de l'enrichir afin de faire vivre ce quartier marseillais (Alterio, 2021). Le projet démarre avec la Cantine du midi, un restaurant participatif qui propose des repas réalisés par des bénévoles. En 2015, il se diversifie avec la mise en place d'un marché de producteurs dans l'espace restauration de la Cantine du midi. Une à deux fois par semaine, des producteurs de la région proposent leurs produits aux habitants. Ce marché répond à une demande des habitants qui souhaitent pouvoir se procurer les produits cuisinés à la Cantine du midi et résulte de la volonté de l'association de toucher un plus grand nombre de personnes, notamment les familles. Victime de son succès, ce marché se transforme en une épicerie, la Drogheria. Au départ, le fonctionnement de cette dernière est assez classique ; deux salariés de l'association s'occupent de sa gestion. Il évolue ensuite avec la mise en place d'un système de libre-service suivi par un système de caisse libre afin de donner plus d'autonomie aux adhérents. Aujourd'hui, l'épicerie se base sur un fonctionnement entièrement participatif et est cogérée par les bénévoles et les salariés de l'association. Autour de ces deux projets, l'association déploie d'autres activités complémentaires afin d'élargir son champ d'activité et de proposer des réponses

aux problématiques sociales et économiques du quartier de la Belle de Mai.

Un projet ancré dans le quartier de la Belle de Mai

Le quartier de la Belle de Mai, dans le 3^e arrondissement de Marseille, est un quartier prioritaire situé à la jonction entre l'hypercentre et les quartiers nord de Marseille. C'est l'un des quartiers les plus pauvres de France, avec plus de 53 % de la population vivant sous le seuil de pauvreté (Insee, 2018). Pendant longtemps, ce quartier a été le siège de la manufacture des tabacs de Marseille et le lieu de résidence d'immigrés italiens qui y travaillaient. C'était un quartier presque exclusivement ouvrier jusqu'à la fermeture de l'usine au début des années 1990, qui a entraîné son déclin. Aujourd'hui, le quartier évolue à deux vitesses : on voit se développer une gentrification, avec l'arrivée d'une classe sociale aisée du milieu artistique et culturel, et en parallèle une paupérisation croissante. Une grande partie des habitants font face à de nombreuses problématiques sociales notamment liées aux difficultés d'accès aux droits, aux logements, etc. Le quartier souffre aussi de l'insalubrité des habitats et d'une carence en équipements publics. De plus, il dispose de très peu de commerces alimentaires proposant des produits locaux et de qualité. Seules quelques grandes et moyennes surfaces vendent des produits issus de l'agriculture biologique mais à des coûts élevés et donc peu accessibles pour les habitants.

Par ailleurs, ce quartier est un territoire cosmopolite, vivant et riche culturellement. Il dispose d'un tissu associatif dense qui a permis le développement d'une culture d'entraide et de solidarité. C'est dans ce contexte que l'association En Chantier s'est implantée et participe aux dynamiques économiques et solidaires du quartier. Elle a développé des activités en faveur de la mixité sociale avec la volonté d'impulser la rencontre entre ces différentes cultures.

Quelles missions pour l'association En Chantier ?

En Chantier co-construit avec ses adhérents des projets qui favorisent l'accès pour tous à une alimentation saine et durable, en veillant à proposer des aliments qui répondent à différentes traditions culinaires. La production locale et respectueuse de l'environnement y est soutenue ; les

produits locaux et bio sont privilégiés. C'est par l'alimentation qu'En Chantier a créé des espaces d'échange et de partage favorisant le lien social. Des lieux d'accueil inconditionnels qui ont pour objectifs de décroiser les barrières linguistiques, culturelles et symboliques (En Chantier, 2019). Les différents projets de l'association sont mis en place sous forme d'activités participatives, favorisant ainsi l'implication des habitants. Ce mode de fonctionnement horizontal offre la possibilité aux personnes d'expérimenter, d'apprendre, d'acquérir de nouvelles compétences et ainsi de développer leur pouvoir d'agir.

L'association compte aujourd'hui plus de mille adhérents et deux cents bénévoles actifs de milieux socioéconomiques et culturels très différents. Ce sont majoritairement des habitants du quartier de la Belle de Mai, mais aussi des quartiers voisins ou même des personnes de passage. Ce sont des migrants, des étudiants, des salariés, des retraités, des personnes sans emploi, etc. (En Chantier, 2019).

DES ESPACES D'ÉCHANGE INCLUSIFS AUTOUR DE DEUX PROJETS PHARES

La Cantine du midi et ses déclinaisons

Tous les midis, des bénévoles préparent des repas à la Cantine du midi, le restaurant participatif de l'association. Ils sont réalisés sous forme « d'ateliers-formations » et animés par un salarié ou un stagiaire de l'association (Figure 1). Les menus sont ensuite vendus aux adhérents de l'association, à un prix accessible de 8 € le menu. La cuisine sert de tremplin pour améliorer les connaissances des bénévoles dans le champ de la nutrition et de l'alimentation mais c'est aussi un outil de transformation sociale grâce à la dynamique participative qui y est soutenue. Chacun est libre de proposer les plats qu'il souhaite faire découvrir, les menus sont co-élaborés selon les envies des participants. C'est aussi un espace de dialogue et de partage à travers les pratiques culinaires de chacun et les transmissions de savoir-faire.

Autour de la Cantine du midi se sont déployés d'autres projets, comme la Cantine de Soutien. Certains jours, la cuisine est mise à la disposition des collectifs ou des associations souhaitant financer leurs projets. En Chantier a par exemple permis à un collectif de femmes de financer leurs permis de conduire grâce à la vente de repas

FIGURE 1. ATELIER FORMATION À LA CANTINE DU MIDI

(Source : auteure)

cuisinés à La Cantine du midi. Une quinzaine d'associations ont déjà bénéficié des locaux d'En Chantier. Ce projet favorise ainsi les liens inter-associatifs, les actions solidaires et élargit le public touché. Autre déclinaison, la Cantine Nomade, qui propose un service traiteur et livre des plats préparés sur commande. Cette prestation permet à l'association de consolider son modèle économique mais aussi de développer sa notoriété.

La Drogheria, une épicerie participative et solidaire

« La Drogheria fonctionne en synergie avec la Cantine du midi » (En Chantier, 2019). C'est par exemple à travers la Cantine du midi que les adhérents apprennent à connaître et à cuisiner les produits de l'épicerie et ce sont les invendus de l'épicerie qui peuvent être utilisés pour préparer les menus de la Cantine. L'épicerie est également un lieu collectivement porté qui fonctionne grâce à l'investissement des bénévoles qui se répartissent des permanences pour la gérer (permanences d'accueil, entretien, gestion des stocks et approvisionnement, etc.). La priorité est donnée aux produits bio et locaux qui sont vendus à des prix accessibles et majoritairement en vrac. L'approvisionnement en fruits et légumes se fait au marché d'intérêt national (MIN) des Arnavaux

à Marseille. Au total, En Chantier compte une trentaine de producteurs et distributeurs et propose plus de sept cents produits.

Son fonctionnement en libre-service jusqu'à la caisse incluse favorise l'autonomie : les adhérents se servent, pèsent leurs produits et calculent eux-mêmes le montant de leurs achats. C'est en partie grâce à l'implication de ses membres que la Drogheria a pu construire un modèle économique qui permet à chaque bénévole de récupérer un panier gratuit après sa permanence de trois heures.

Un système de gratuité : les paniers suspendus

Lorsqu'en mars 2020, le premier confinement dû à la pandémie de Covid-19 est décrété par le gouvernement, une action de solidarité supplémentaire est mise en place par l'association : les paniers suspendus. Elle permet à des personnes devenues plus vulnérables de bénéficier de produits gratuits provenant de la Drogheria. Un montant est attribué à chaque famille, progressif en fonction du nombre de personnes dans le foyer. Pour récupérer leur panier, les personnes concernées se rendent à la Drogheria et choisissent leurs produits en respectant le montant qui leur a été alloué. Lors du premier confinement, l'association

a distribué une moyenne de trente paniers par semaine, touchant ainsi plus de neuf cents personnes. La composition des foyers variait de deux à neuf personnes avec une prédominance de familles (En Chantier, 2020). Depuis la mise en place de cette action, de nombreuses personnes dans le besoin ont été orientées vers l'association, notamment par Pôle emploi ou la maison départementale des solidarités.

Pour l'association, cette démarche se différencie des distributions de colis alimentaires. « *Ce ne sont d'ailleurs pas des colis alimentaires qui sont offerts, mais des compléments qui répondent à une situation d'urgence* » explique Clémence Oviedo, en stage à l'association (Oviedo, 2021). En effet, l'association est consciente que ces paniers ne répondent pas à l'intégralité des besoins alimentaires des personnes. Par ailleurs, ils offrent des produits de qualité qui sont souvent absents des distributions d'aide alimentaire classique. Une attention est apportée pour que ces paniers soient diversifiés et composés de produits sains. C'est aussi une manière pour l'association de sensibiliser les personnes à la saisonnalité des produits, de faire découvrir d'autres circuits d'approvisionnement et d'échanger sur les bienfaits de certains aliments, sur des idées de recettes, etc.

L'association s'est beaucoup questionnée au sujet de la mise en place de cette action. En effet, En Chantier ne souhaitait pas aller vers une stricte action charitable car sa mission est de réussir à intégrer les personnes aux projets de l'association. Ainsi, l'association a consacré de nombreux temps d'échanges à l'explication de la démarche de l'association aux personnes, en les invitant à réfléchir aux activités auxquelles elles aimeraient participer. De plus, une action de communication via des flyers a été réalisée afin d'informer les personnes dans le besoin. Ceux-ci ont été élaborés en s'inspirant de la méthode FALC (langage facile à lire et à comprendre), réalisés dans plusieurs langues afin qu'ils soient compréhensibles pour le plus grand nombre et distribués à des structures partenaires. Par ailleurs, l'association a mené des actions pour tenter d'effacer des sentiments de gêne pouvant naître chez certaines personnes bénéficiant de paniers gratuits.

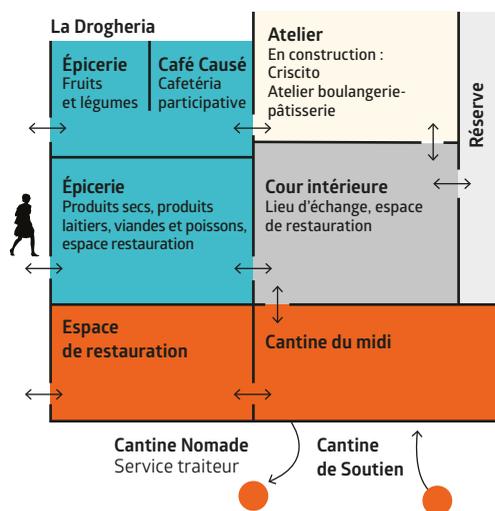
Afin de financer cette action, l'association a pu bénéficier d'aides publiques et a également mis en place un système de dons permettant aux adhérents de participer au financement de

ces paniers lors de leurs achats. Une réflexion est actuellement en cours sur la manière dont l'association pourrait se détacher de ses aides et faire perdurer cette action en allant vers l'autofinancement.

De nombreux projets en perspective

En lien avec ses adhérents, En Chantier ne cesse de réfléchir à de nouvelles activités (Figure 2). Le Café Causé, lieu d'échange sous forme de cafétéria participative, est actuellement en construction. Ce projet part d'une situation qui existe déjà mais de façon informelle : l'accueil des personnes dans les locaux de l'association et leur accompagnement selon leurs besoins (orientation professionnelle, accompagnement pour accès aux droits sociaux, etc.). L'idée du Café Causé est donc « *de donner plutôt un espace visible [à cet accueil informel], qui est l'espace café, la porte d'entrée où l'on peut accueillir les personnes, les orienter sur les différentes activités et leur proposer d'être moteur dans des propositions d'ateliers, etc.* » explique Sarah Toumi, salariée de l'association et coordinatrice de ce projet (Toumi, 2021). Ce projet est en lien avec celui de l'atelier Criscito, un atelier de boulangerie-pâtisserie qui a déjà connu une première phase d'expérimentation en 2019, et dont les objectifs sont d'élargir encore les possibilités d'échange et de partage autour de l'alimentation,

FIGURE 2. ORGANISATION DES DIFFÉRENTS ESPACES ET ACTIVITÉS D'EN CHANTIER



(Source : auteure)

mais aussi de permettre la mise en place de chantiers d'insertion professionnelle.

L'ACCOMPAGNEMENT DE LA DÉMARCHÉ PARTICIPATIVE DE L'ASSOCIATION

Gouvernance de l'association

Le mode de gouvernance de l'association est basé sur une logique de transversalité et d'engagement participatif. L'équipe est composée d'une dizaine de personnes : cinq salariés, des stagiaires en immersion professionnelle dans le cadre d'un partenariat avec Actiris Bruxelles (l'équivalent de Pôle emploi en France) et des volontaires en service civique. Les salariés sont dans « *une démarche de porteurs de projets plutôt que simplement salariés. Ils se positionnent sur un des projets de l'association En Chantier un peu comme des entrepreneurs salariés. Ils ont une véritable responsabilité dans le développement du projet, que ce soit sur le plan économique ou sur le plan du projet social* » souligne Sarah Toumi (2021). Les projets étant interdépendants, les porteurs de projets sont en interaction constante et se réunissent régulièrement pour échanger sur le déploiement des activités, la répartition des tâches administratives, etc. « *Le fait d'être sur plusieurs activités en interaction et que tout le monde soit impliqué d'une manière ou d'une autre demande une organisation rigoureuse de l'équipe et une très bonne communication entre les membres* » mentionne Alexia Lorieux, en service civique à l'association (Lorieux, 2021). Les salariés doivent également faire preuve d'une grande polyvalence car ils contribuent au fonctionnement quotidien des activités et ont également des missions d'accompagnement social. Cela peut amener à se questionner sur la charge mentale et émotionnelle associée à ces nombreuses responsabilités.

L'équipe salariée doit également s'adapter à un *turnover* important qui s'explique notamment par le fait que l'association reçoit régulièrement des stagiaires. Ces fréquents changements de personnes ne sont pas simples à appréhender pour l'équipe, car chaque personne arrive avec une vision et une manière différente de gérer des projets. Ils peuvent aussi avoir un impact sur les bénévoles, avec des relations de confiance à réinstaurer régulièrement.

Le degré d'implication des bénévoles diffère, dépendant des envies de chaque personne.

Certains participent seulement à des journées de chantier participatif, d'autres s'investissent dans plusieurs activités jusqu'à participer aux réflexions sur les nouveaux projets de l'association. Une bénévole s'est par exemple découverte une passion pour la pâtisserie en participant aux créneaux de la Cantine de midi. Elle s'y rend maintenant tous les jours pour préparer des gâteaux ou des biscuits qui sont ensuite vendus à la Drogheria.

Ce fonctionnement participatif demande de l'attention de la part des salariés. Ils veillent notamment à ce qu'une bonne cohésion de groupe soit maintenue entre les bénévoles. En effet, un sentiment de rejet peut vite arriver chez un bénévole qui par exemple maîtrise mal le français ou n'est pas à l'aise avec les outils informatiques. L'équipe salariée a aussi un rôle de régulation de groupe pouvant passer par l'instauration de règles ou de chartes de bon fonctionnement des lieux.

Une approche de la participation dans une logique de « pouvoir d'agir »

En impliquant les personnes dans les activités de l'association, En Chantier vise à renforcer leur pouvoir d'agir. Elle souhaite sortir des postures aidant/bénéficiaire et favorise davantage la transmission de connaissances et de savoir-faire entre les bénévoles en s'inspirant de la pair-aidance (En Chantier, 2020). Ainsi, les échanges entre les bénévoles peuvent permettre à certains de retrouver confiance et/ou de renforcer leur estime de soi. Ce changement de posture a lieu quand par exemple les bénévoles à la Drogheria informent et conseillent les adhérents dans leurs choix alimentaires ou leur apprennent à calculer leur note. Il peut également se produire à la Cantine du midi, lorsqu'un bénévole propose une recette et va jusqu'à animer un atelier cuisine en autonomie.

Au sein de la Cantine du midi, le processus de préparation des recettes a une place aussi importante que le rendu final. Certaines fois, cela demande une certaine souplesse et une capacité des salariés à se détacher de la vision d'un restaurant classique. En effet, même si la qualité et la présentation des plats vendus ne sont jamais négligées, il peut arriver que le rendu ne soit pas exactement celui qui était prévu ou que les plats ne soient pas prêts dans les temps. Les salariés doivent alors s'adapter pour faire face à ce type de situations.

Beaucoup de personnes précaires se rendent à l'association car elles ont des difficultés pour se nourrir, mais cette problématique en cache souvent d'autres. Les membres de l'association ont donc alors un rôle d'accompagnement et d'orientation des personnes vers d'autres structures. De nombreuses associations gravitent autour d'En Chantier, les locaux sont même partagés avec d'autres associations. En fonction des demandes des personnes, En Chantier peut donc potentiellement les orienter. Par exemple, elle est en lien direct avec l'association Mot à Mot qui propose des cours de français pour les migrants ou les allophones.

QUEL MODÈLE ÉCONOMIQUE POUR EN CHANTIER ?

Afin de mener à bien ses différentes activités participatives et de rendre ses actions plus pérennes, la question du modèle économique est essentielle pour l'association. Quel modèle économique permettra à En Chantier de développer son projet tout en maintenant son objectif de départ ?

Une hybridation des ressources pour un autofinancement

La volonté première de l'association était de mettre en place un projet autofinancé. Elle souhaitait rester maître de ses activités et craignait de développer de la dépendance envers ses financeurs. C'est ce qui a expliqué en partie la déclinaison de certaines de ses activités, dans le but de diversifier ses ressources financières. C'est par exemple l'une des raisons du développement du service traiteur, la Cantine Nomade. En effet, en proposant des menus plus élaborés et à des prix plus élevés que ceux de la Cantine du midi, l'association peut appliquer des marges plus intéressantes. Cette activité a donc une visée majoritairement économique mais permet aussi « d'exporter la démarche sociale et culinaire de l'association » souligne Dorothee Luderich, salariée de l'association (Luderich, 2021). Un groupement d'achat pour les professionnels (restauration, associations, cantines scolaire, crèches) a également été déployé à la Drogheria. Il permet à l'association de s'approvisionner en plus grande quantité, de manière plus régulière et ainsi de réduire ses coûts d'achat. C'est aussi une manière de mettre en avant sa démarche et de permettre

à d'autres acteurs du quartier de s'approvisionner en produits de qualité. Ces activités à vocation microéconomique permettent à En Chantier d'avoir une capacité d'autofinancement importante. Elles servent notamment à pérenniser les postes des salariés de l'association (En Chantier, 2019).

Cependant, afin de pouvoir développer de nouveaux projets et augmenter l'impact social de ses activités, l'autofinancement n'est pas suffisant pour En Chantier. En effet, pour de nouveaux projets puissent se mettre en place (comme celui de l'atelier Criscito), l'association a des besoins importants en matériel et doit également prévoir des aménagements dans ses locaux. En Chantier sollicite donc aussi des financements auprès de bailleurs publics et privés dont la préfecture/le ministère de la Santé et des Solidarités, la direction régionale des affaires culturelles (DRAC), la Métropole d'Aix-Marseille-Provence, le conseil départemental, Erasmus +, certaines fondations, etc. Ces aides financières restent encore minoritaires. Elle a aussi candidaté à un appel à projet du plan de relance destiné aux associations œuvrant dans les domaines de la lutte contre la précarité alimentaire. En bénéficiant de financements publics, l'association donne aussi plus de visibilité et de légitimité à son projet.

Le modèle économique d'En Chantier reste toutefois fragile et demande à être consolidé afin que l'association puisse continuer à fonctionner de façon pérenne. « *C'est un équilibre fragile entre un modèle économique qui permet que ce soit viable et un modèle social qui permet de continuer à avoir cette ambition d'accueil inconditionnel et d'accès à des produits, à de la gratuité, etc.* » (Toumi, 2021).

S'orienter vers l'économie sociale et solidaire pour un changement d'échelle ?

De plus en plus d'initiatives autour de l'alimentation durable se tournent vers l'économie sociale et solidaire (ESS) pour développer et consolider leur modèle (Bardot et Cheissoux, 2020). L'association En Chantier s'est beaucoup interrogée sur cette question de transiter vers un modèle d'ESS en mettant en place des chantiers d'insertion professionnelle. Dès le départ, l'association a créé des lieux d'entraide qui rendent différents services aux habitants tout en favorisant l'implication de chacun dans les différentes activités. En entrant

dans un cadre plus formel de chantiers d'insertion professionnelle, En Chantier craignait de perdre l'essence même du projet ainsi qu'une certaine liberté dans les activités qu'elle propose. Mais la mise en place d'un dispositif par l'insertion économique ne pourrait-il pas être un levier pour un changement d'échelle ? Selon Philippine Menier, directrice générale adjointe à l'emploi, l'insertion et l'ESS à la Métropole d'Aix-Marseille-Provence, la création de postes en insertion professionnelle au sein de la Cantine du midi formaliserait et valoriserait par des diplômes les ateliers-formations réalisés en cuisine (Menier, 2021). D'après elle, l'accès à une qualification à l'issue de ce temps de formation valoriserait les compétences des personnes, notamment dans le cadre de leurs démarches de recherche d'emploi. De plus, l'impact sur leur projet professionnel et leur montée en compétence serait plus facile à évaluer. Par ailleurs, cela demanderait à l'association d'entrer dans un cadre plus formel avec des contreparties qui seraient demandées par les acteurs publics.

Quel devrait être alors le bon équilibre à trouver afin que ce lieu reste aussi ouvert qu'il l'est actuellement ? Comment intégrer des chantiers d'insertion professionnelle aux activités de l'association tout en garantissant l'existence de processus d'autoapprentissage et d'échanges ? Un fonctionnement mixte pourrait peut-être être envisagé : un fonctionnement participatif basé sur du bénévolat afin de ne pas perdre l'essence même du projet, qui serait associé à des chantiers d'insertion professionnelle. Il n'y a pas de modèle mieux qu'un autre, c'est aux porteurs de projet, en accord avec les valeurs de l'association, d'identifier vers quel(s) modèle(s) ils souhaitent s'orienter. Tous ces questionnements sont actuellement en cours de réflexion au sein de l'association, avec la perspective de pouvoir mettre en place ces chantiers d'insertion professionnelle d'ici peu.

CONCLUSION

En créant un lieu collectif qui progresse avec les personnes qui s'y impliquent, l'association En Chantier semble avoir réussi à s'ancrer au sein du quartier de la Belle de Mai. Les activités qui y sont développées favorisent l'accès pour tous à une alimentation saine et durable, mais c'est avant tout un lieu de vie et d'échange qui y a été construit. Cuisiner ensemble à la Cantine du midi, co-gérer la

Drogheria, ce sont des démarches collectives qui permettent aux personnes de mobiliser leurs ressources et leurs savoir-faire, pour aller jusqu'au développement de leur pouvoir d'agir.

Les actions de l'association portent sur les différentes dimensions de l'accès à l'alimentation mais leurs impacts n'ont encore jamais été évalués. Une évaluation de l'impact social des activités pourrait être intéressante afin que l'association prenne du recul sur ses actions et puisse consolider son modèle.

En France, en réponse à une précarité alimentaire grandissante, une multitude d'initiatives similaires se sont développées. Alors, comment assurer leur pérennité ? Comment garantir de fortes dynamiques participatives et d'échange tout en allant vers un changement d'échelle ? Il semble en tous les cas important que ces initiatives soient adaptées au contexte local et puissent être appropriées par les personnes concernées.

BIBLIOGRAPHIE

BARDOT F., CHEISSOUX C., 2020. *Alimentation durable & économie sociale et solidaire : les liaisons fertiles*. Paris : Fondation Daniel et Nina Carasso, 35 p. Disponible sur Internet : https://www.fondationcarasso.org/wp-content/uploads/2020/12/2020_Etude_ESS_AD.pdf

EN CHANTIER, 2019. *Rapport d'activités 2019*. Marseille : En Chantier, 20 p.

EN CHANTIER, 2020. *Rapport. Des paniers suspendus à la Drogheria*. Marseille : En Chantier, 3 p.

INSEE, 2018. *Comparateur de territoire – Commune de Marseille*. Disponible sur Internet : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-13055+COM-13205+COM-13203> [consulté le 18/01/2021]

RAMEL M., BOISSONAT PELSUY H., SIBUE DE CAIGNY C., ZIMMER M.-F., 2016. Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti des personnes en situation de précarité. *Revue Quart Monde*, 25.

Entretiens

ALTERIO C., fondateur de l'association En Chantier, entretien le 19/01/2021 à Marseille.

LORIEUX A., stagiaire à l'association En Chantier, entretien le 19/01/2021 à Marseille.

LUDERICH D., salariée de l'association En Chantier, entretien le 01/03/2021 à Marseille.

MENIER P., chargée d'études, directrice générale adjointe à l'emploi, l'insertion et l'économie sociale et solidaire, Métropole Aix-Marseille-Provence, entretien téléphonique le 21/02/2021.

OVIEDO C., stagiaire à l'association En Chantier, entretien téléphonique le 23/02/2021.

TOUMI S., salariée de l'association En Chantier, entretien le 19/01/2021 à Marseille.

En savoir plus

LÉRIS, 2019. *L'alimentation des personnes en situation de précarité : de l'assignation à l'émancipation : Co-concevoir des Tiers-Lieux de solidarité et de transition alimentaire dans les territoires*. Disponible sur Internet : <https://drapps-occitanie.fr/wp-content/uploads/2019/05/Recherche-action-LERIS-tiers-lieux.pdf>

LE LABO DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE, 2020. *Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou-te-s à une alimentation de qualité*. Disponible sur Internet : <https://www.lelabo-ess.org/agir-contre-la-precarite-alimentaire-en-favorisant-l-acces-de-toutes-a-une-alimentation-de-0>

La ferme urbaine Capri : un projet pluridimensionnel et multi-partenarial à Marseille



VIDÉO DE
PRÉSENTATION

MARIE-ALICE MARTINAT

MOTS CLÉS : AGRICULTURE URBAINE, MIXITÉ SOCIALE, RECHERCHE-ACTION

L'agriculture urbaine recouvre de multiples facettes. Elle est caractérisée par différents facteurs : la production (légumes, fruits, miel, etc.), le système économique (marchand, non marchand), la localisation (parc, friche, toit, terrasse, etc.), la technique culturale (sol, hors-sol, vertical, etc.), les porteurs de projets (exploitant agricole, association, entreprise, etc.) et les objectifs (productif, récréatif, etc.) (Daniel, 2013). Elle est multifonctionnelle et répond à des enjeux environnementaux, d'aménagement urbain, d'interactions sociales, d'éducation, de loisir, de santé, d'économie et de sécurité alimentaire (Duchemin *et al.*, 2010). Il n'existe pas « une » mais « des » agricultures urbaines, qui répondent à des objectifs divers. En 2017, l'Agence de la transition écologique (ADEME) a établi une typologie de l'agriculture urbaine et défini six catégories, classées dans trois grands ensembles (Villate, 2017) :

- professionnelle, basée sur un objectif productif : agriculture périurbaine classique (exploitation agricole avec plus ou moins de liens avec la ville) ; technologique (fermes spécialisées, fermes verticales) ; sociale et solidaire (fermes multi-activités, avec des projets d'insertion, du recyclage, etc.) ;
- non professionnelle, basée sur un objectif récréatif : collective (jardins partagés, pédagogiques, familiaux, etc.) ou individuelle (jardins privés, balcons, poulaillers privés, etc.) ;
- servicielle, basée sur les services écosystémiques (écopâturage, poulaillers, apiculture, etc.).

Le projet de la ferme Capri porté par la Cité de l'agriculture (CDA, association qui porte et

accompagne les projets et les initiatives en faveur de la transition agroécologique et alimentaire à Marseille) se rapproche de la typologie « agriculture urbaine sociale et solidaire », qui a des objectifs à la fois productifs, sociaux, environnementaux et pédagogiques. Ce projet a débuté en 2018 et prend racine en cette année 2021 avec les premières plantations réalisées en février. Il est encore trop tôt pour évaluer les objectifs productifs et environnementaux. Toutefois, on peut d'ores et déjà établir une préfiguration des objectifs sociaux et pédagogiques.

COMMENT L'AGRICULTURE URBAINE S'INSÈRE-T-ELLE DANS LE TERRITOIRE MARSEILLAIS ?

Un territoire marqué par l'urbanisation et la précarité

Marseille s'étend sur 240 km², une superficie deux fois et demie plus importante que Paris. La densité de population est faible par rapport aux autres métropoles : 3600 hab/km², contre 10 000 pour Lyon et 21 000 pour Paris (Figure 1). La ville est constituée de nombreuses « enclaves agricoles » intra-urbaines. Ces terrains sont issus d'anciennes exploitations agricoles qui se sont retrouvées à l'intérieur de la ville du fait d'un étalement urbain très important et très rapide.

À l'échelle de la métropole, plus de 60 % de la superficie est occupée par des espaces dits « naturels ». Mais la ville gagne annuellement près de 900 hectares sur les surfaces agricoles, qui couvrent malgré tout près d'un quart du territoire.

Marseille est une ville qui connaît une forte précarité, avec presque un tiers de la population qui

vit dans des quartiers dit « prioritaires ». Le taux de pauvreté est en augmentation et dépasse les 25 %, soit un quart de la population qui vit avec un revenu inférieur à 1000 € par mois (Allier, 2019). La population est jeune : 25 % des habitants ont moins de 20 ans.

Marseille est également une ville cosmopolite ouverte sur la mer Méditerranée, fruit de deux millénaires d'immigration.

Des dynamiques en faveur de l'agriculture urbaine au sein de la Métropole Aix-Marseille-Provence (AMP)

L'appui au développement de l'agriculture urbaine sur la Métropole AMP est parti de deux grandes dynamiques.

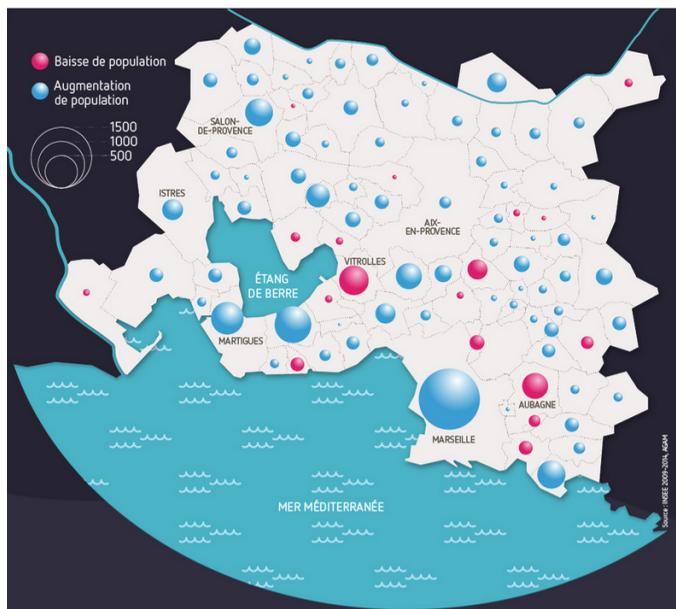
La première, liée à l'aménagement urbain, travaille depuis une dizaine d'années à préserver les anciens espaces agricoles par le biais d'outils de planification urbaine (plan local d'urbanisme, schéma de cohérence territoriale, etc.). Cette démarche s'est poursuivie à la création de la Métropole AMP en 2016, via la compétence « projet urbain et planification ».

La seconde dynamique, issue des services de la politique de la ville et du renouvellement urbain, utilise l'agriculture urbaine comme un outil de cohésion sociale et de lutte contre les précarités alimentaires. Depuis de nombreuses années, ces services de la Métropole AMP ont développé des projets autour des jardins partagés, collectifs, familiaux et des chantiers d'insertion par l'activité de maraîchage en lien avec l'Agence nationale pour la rénovation urbaine (ANRU). Au sein du service de la politique de la ville, une étude a été marquante pour le développement de l'agriculture urbaine sur le territoire. Réalisée en 2017, elle portait sur l'accompagnement et la pérennisation des démarches d'agriculture urbaine. Elle a permis de faire un état des lieux des projets d'agriculture urbaine dans les quartiers « politique de la ville » du territoire de la métropole AMP et d'identifier des leviers institutionnels pour soutenir ces projets.

Depuis plusieurs années, de nombreux projets d'agriculture urbaine ont vu le jour sur le territoire marseillais, parmi lesquels on trouve :

→ Heko Farm, qui travaille sur la transformation d'espaces urbains en lieux participatifs autour du végétal comestible, sur la sensibilisation du public aux enjeux environnementaux et qui réalise des études sur la valorisation

FIGURE 1. DÉMOGRAPHIE DE LA MÉTROPOLÉ AIX-MARSEILLE-PROVENCE



(Source : Métropole Aix-Marseille-Provence)

agroécologique de foncier non bâti depuis 2016 ;

- Terres de Mars, ferme urbaine dans le 14^e arrondissement proposant des services de traiteur à Marseille et dans le département des Bouches-du-Rhône depuis 2015 ;
- les Champignons de Marseille, spécialisés dans la production de champignons dans une ancienne mûrserie de bananes en plein centre-ville depuis 2017.

La Cité de l'agriculture

Créée en 2015, la Cité de l'agriculture est définie par sa fondatrice et directrice Marion Schnorf comme un laboratoire urbain d'actions, de recherches et de fédération d'initiatives autour de l'agriculture et de l'alimentation durable (Cité de l'agriculture, 2020). Elle s'engage dans la transition agroécologique et alimentaire. Les missions portées par cette structure s'articulent autour de quatre pôles : prospective, terrain, transmission et société-forum.

Des événements autour de l'agriculture urbaine sont également organisés : les 48 heures de l'agriculture urbaine et les journées de l'agriculture urbaine en Méditerranée.

2019, année d'un partenariat public-privé

En 2019, la Cité de l'agriculture a interpellé la présidente de la Métropole AMP sur les questions d'agriculture urbaine. Marion Schnorf a alors été invitée à intervenir en conseil métropolitain pour présenter sa structure. À la suite de cette intervention, la présidente de la Métropole a sollicité la direction générale adjointe en charge de l'agriculture pour se saisir du sujet et proposer un plan d'action. Ainsi, un grand nombre de partenaires privés et publics ont été invités à engager un travail commun afin de réaliser un recensement des projets d'agriculture urbaine sur le territoire de la métropole. Cette co-construction a également contribué à identifier des freins au développement de l'agriculture urbaine sur le territoire.

Par son rôle fédérateur et d'animation de réseau, la CDA devient très rapidement le porte-parole des acteurs de l'agriculture urbaine sur le territoire. À travers la coordination du plan d'action, la Métropole, avec le soutien de la CDA, se met au service des porteurs de projets et s'affaire à lever les freins au niveau réglementaire et juridique : plan local d'urbanisme, tarif de l'eau, accès au foncier, soit tout ce qui bloque l'installation des porteurs de projets privés.

2020, la ville de Marseille met l'agriculture urbaine à son agenda

Depuis juin 2020, et pour la première fois, une adjointe à la mairie de Marseille, Aïcha Sif, a la charge de l'agriculture urbaine, de l'alimentation durable et de la préservation des terres agricoles. Cet engagement est lié aux nombreuses initiatives déjà présentes sur le territoire. En effet, la ville est propriétaire de nombreux terrains nus, que ce soit en friche ou même d'anciennes terres agricoles, qu'elle souhaite utiliser aujourd'hui pour le développement de l'agriculture urbaine. Consciente du travail engagé par la Métropole AMP, la Ville collabore avec elle, malgré des majorités politiques différentes. « *Ça fait même consensus [...]. C'est une autre façon de faire de la politique, qui est plus systémique* » (Sif, 2021).

Ce travail entrepris depuis six mois et demi a redynamisé un service qui existait déjà : l'atelier municipal de l'alimentation durable (AMAD). Ce service de la mairie propose de travailler sur l'alimentation, depuis les cantines des enfants jusqu'aux séniors. Ce travail transversal mobilise

de nombreux services de la municipalité, avec une vingtaine de personnes qui participent à l'atelier.

LA FERME URBAINE CAPRI, UN OUTIL DE DÉCLOISONNEMENT ET DE LIEN SOCIAL ?

La genèse du projet

Depuis 2018, la Cité de l'agriculture œuvre sur le projet de la ferme urbaine Capri. Ce projet pilote de recherche-action se veut à dominante productive, par la vente de fruits et légumes, avec une volonté d'ouverture aux habitants en s'intégrant au contexte socioéconomique du territoire. Les ambitions de la ferme évoluent et sont présentées aujourd'hui par son coordinateur en quatre volets : (1) produire des aliments frais et sains dans des quartiers qui en manquent souvent, (2) accueillir du public dans un lieu ouvert et agréable, (3) sensibiliser et former, (4) étudier, expérimenter, essayer (Turbet Delof, 2021). La Cité de l'agriculture souhaite faire ressortir des indicateurs sur l'agriculture urbaine, et fournir des méthodes et des pratiques qui soient reproductibles par d'autres porteurs de projet dans Marseille ou ailleurs.

La ferme Capri s'inscrit dans un programme d'actions de plus grande ampleur, « Cultivons Marseille », qui vise à soutenir la transition agro-écologique marseillaise à travers une mise en réseau d'acteurs et d'outils à même de transformer le territoire. L'axe d'intervention de ce programme est le développement d'outils de mutualisation entre structures d'agriculture urbaine.

Où se situe le projet ?

La ferme Capri se situe sur un terrain de 8 500 m² dans le quartier prioritaire de la Delorme, dans le 15^e arrondissement et limitrophe avec le 14^e arrondissement. Il se situe au cœur de deux copropriétés – Castors de Servières, Castors des Aygaldes – et à proximité immédiate des cités de la Maurelette et de Bassens (Figure 2). Bassens est une cité construite initialement pour être provisoire, qui a été conservée plus longtemps que prévu. La cité de la Maurelette est une copropriété où les habitants sont propriétaires de leur appartement, mais où l'on trouve également de la location pour des familles plus pauvres. Cette

FIGURE 2. LOCALISATION DE LA FERME URBAINE CAPRI



(Source : auteure)

copropriété est une cité qui connaît aujourd'hui une forte dégradation. Dans chacune des cités, on retrouve un réseau d'économie illégale, qui peut s'expliquer par le fort taux de chômage des jeunes et un faible niveau de qualification. Les copropriétés des Castors ont, quant à elles, été construites dans la période d'après-guerre par des ouvriers qui ont fabriqué eux-mêmes leur maison.

Le terrain est loué à la ville avec un bail de dix ans renouvelables pour 800 € par an. La ferme s'inscrit donc dans un tissu urbain hétérogène, caractérisé par une difficulté d'accès à une alimentation saine et de qualité : un désert alimentaire. À proximité du terrain se trouve l'école primaire publique Saint-Joseph Servières. Le terrain surplombe un bras de l'autoroute A7.

La ferme s'articule en dix-sept jardins et une serre qui servira de pépinière. Les jardins sont des zones de production de fruits et légumes qui seront vendus en vente directe, à destination des habitants. Un point d'accueil sera mis en place et la ferme sera ouverte à des horaires et jours définis. Des ruchettes de reines vont être installées et feront l'objet d'un support pédagogique en lien avec un apiculteur professionnel.

En termes de ressources humaines, la ferme mobilise une maraîchère, un coordinateur, une

animatrice à plein temps, une aide-maraîchère à temps partiel ainsi qu'un(e) à deux stagiaires.

Un outil de recherche-action pour l'agriculture urbaine

Comme décrit plus haut, la ferme a également vocation à expérimenter et modéliser des indicateurs servant à caractériser les services rendus par l'agriculture urbaine dans une volonté de répliquer sur d'autres territoires et/ou par d'autres porteurs de projet. Cette démarche de recherche-action se traduit également par la capitalisation et le partage d'expérience. Une personne dédiée au travail de recherche et évaluation a été embauchée au sein de la structure depuis un an.

« On est dans une phase de mesure d'état initial et de définition du référentiel d'évaluation, pour bien cerner tous les changements qui vont être provoqués ou pas par la ferme » (Pham Le, 2021). Cette phase nécessite de documenter tout ce qui est fait sur la ferme et de se coordonner avec divers experts partenaires, notamment le Centre de recherche et d'enseignement de géosciences de l'environnement (CEREGE) pour une étude sur le suivi des sols, le Groupe de recherche en agriculture biologique (GRAB) qui dispose d'une ferme

urbaine pilote à Avignon et l'institut technique de l'horticulture ASTHREDOR pour l'étude de différentes techniques horticoles.

La recherche-action abordera donc différents aspects de l'agriculture urbaine, liés à la pollution de l'air et du sol, à la température avec la problématique des îlots de chaleur urbains, à la biodiversité soit par des diagnostics écologiques soit en ayant recours à des sciences participatives.

À travers cette démarche, la CDA souhaite également développer le volet social et de justice alimentaire. Elle a d'ailleurs été sollicitée par l'institut régional du travail social (IRTS) pour que des étudiants travaillent sur l'impact social de la ferme urbaine. La proposition de la CDA est alors de couvrir trois axes : appropriation du cadre de vie par le jardinage, la ferme Capri comme lieu de rencontre sociale et l'alimentation durable.

Quels sont les résultats espérés ?

Au sein de la Cité de l'agriculture, la ferme Capri est vue comme un outil pour décloisonner les relations urbain / rural, en faisant découvrir des horizons professionnels agricoles et en rendant accessible une alimentation saine et de qualité à une population urbaine et précaire. C'est également un outil pour améliorer le cadre de vie en ville par la création d'un lieu pour les habitants qui soit agréable et accessible.

Pour ancrer la ferme Capri dans son territoire, la Cité de l'agriculture a mis en place quatre phases de concertation ouvertes à tous : habitants et acteurs privés et publics.

La première phase s'est déroulée en juin 2020. Elle avait pour objectif de présenter les grandes intentions du projet et a révélé une méconnaissance du projet de la part des riverains. Elle a également soulevé des préoccupations de la part de ces derniers : accès, stationnement, fréquentation et fréquence d'ouverture.

La seconde phase de concertation s'est déroulée en juillet 2020. Elle avait pour objectif de recenser les souhaits, habitudes et usages des habitants en termes d'approvisionnement alimentaire. Elle s'est organisée autour de la réalisation d'une carte sensible¹ du territoire et d'un atelier sur l'alimentation. Ce dernier a permis d'identifier les lieux d'achats alimentaires des

habitants présents et de créer des premiers liens avec les acteurs du quartier, notamment avec l'association départementale pour le développement des actions de prévention des Bouches-du-Rhône (ADDAP 13), qui propose et encadre des chantiers participatifs avec des jeunes, ainsi qu'avec l'école primaire Saint-Joseph Servières.

La troisième phase était une esquisse du projet amendé par les apports des habitants.

En septembre 2020 s'est déroulée la dernière phase visant à rendre compte de la concertation qui a eu lieu. Cette dernière a permis de faire connaître le projet aux habitants présents et venant des différents quartiers voisins de la ferme. Les différents acteurs du territoire ont également pu s'y rencontrer et construire des projets en lien avec la ferme Capri.

Les perceptions du projet par les habitants sont hétérogènes. Il suscite de l'inquiétude pour certains et une opportunité d'amélioration du cadre de vie pour d'autres. Ces sentiments sont fonction du quartier, de la génération et de la classe sociale. Toutefois, le projet reste globalement bien accueilli, mais encore peu connu.

La CDA considère la concertation des citoyens comme un travail continu qui sera alimenté par les rencontres et les échanges que pourra générer la ferme.

Quelles attentes de la part des différentes parties prenantes ?

Dans le cadre de son soutien financier, la Métropole escompte que la ferme devienne un projet pilote de recherche-action répliquable sur le territoire. Elle voit la ferme comme un outil pour mesurer les externalités positives de l'agriculture urbaine, notamment les impacts environnementaux, sociaux et économiques.

Lors de l'installation de la ferme Capri, la Cité de l'agriculture a pris contact avec les acteurs sociaux du territoire, notamment l'ADDAP 13 et le centre social Saint-Joseph Fontainieu, dans une volonté d'intégrer au mieux le projet dans son territoire.

L'ADDAP 13 travaille entre autres sur l'accompagnement individuel des jeunes et le développement social local, en agissant sur l'environnement des jeunes. L'acteur social souhaite faciliter la rencontre entre la ferme Capri et la population locale, malgré une frontière qui est forte : « *On est encore loin d'aller manger bio et sain quand on*

1. Carte qui tente de rendre compte de l'expérience d'un territoire.

n'arrive pas à payer une facture EDF et que l'on vit dans un logement insalubre » (Bertrand, 2021). L'association estime qu'il y a un travail important à réaliser en termes de connaissances sur l'alimentation dans les différents quartiers. Elle va plus loin en signant une convention avec la Cité de l'agriculture pour organiser des ateliers, un chantier éducatif et des journées « découverte » pour permettre aux jeunes de se familiariser tout au long de l'année aux métiers de la filière alimentaire. L'ADDAP 13 attend de la ferme Capri qu'elle soit un outil pédagogique et participe au développement global du territoire.

Une médiatrice du centre social Saint-Joseph Fontainieu voit la ferme urbaine Capri comme un vecteur de lien social et comme une opportunité pour permettre aux habitants de sortir de leur bâtiment (Khattat, 2021). Pour elle, le rôle des acteurs sociaux est de faire le relais auprès des habitants pour que s'instaure une confiance entre les acteurs de la ferme Capri et la population. Elle met également en avant l'importance de réaliser un planning, avec des créneaux horaires permettant aux habitants de s'organiser et d'anticiper leur venue à la ferme.

L'école primaire voisine est très enthousiasmée par ce projet (Bouquet, 2021). Une visite du terrain a déjà été organisée avec des élèves. En plus du suivi de la construction du projet, l'école souhaite co-construire un potager avec la Cité de l'agriculture. Il y a également en projet de vendre les fruits et légumes produits par la ferme à la sortie de l'école.

Construire un projet multi-partenarial, une opportunité ?

La construction d'un projet multi-partenarial nécessite de comprendre les attentes de chaque partenaire et d'être à son écoute.

« Les acteurs arrivent chacun avec leurs points de vue, leurs visions du projet et leurs attentes. Ils ne vont pas forcément parler le même langage : technique ou politique. Il faut alors construire ces attentes et ces visions pour bâtir un projet commun » (Turbet Delof, 2021). Faire le choix d'un large panel d'acteurs pour construire la ferme Capri permet également d'ajouter des « forces » et d'augmenter les impacts sur différents publics et dans différents domaines.

Préfiguration des impacts de la ferme Capri

Aujourd'hui, le travail de recherche-action à la ferme Capri en est au stade TO, c'est-à-dire dans une phase de documentation et d'analyse de la vie de la ferme. Il Ce travail a pour but de couvrir de nombreuses dimensions, allant de l'impact environnemental à l'impact social pour les populations bénéficiaires, avec l'appui de partenaires opérationnels et scientifiques.

La Cité de l'agriculture a su se faire connaître auprès d'acteurs clés comme les centres sociaux, les écoles et les associations présentes dans les quartiers : *« Il s'y prennent bien pour s'inscrire sur le territoire en prenant le biais du partenariat, ils sont déjà identifiés »* (Bertrand, 2021). Bien que lors des différentes phases de concertation le nombre d'habitants présents ait été assez faible, cela a tout de même permis d'identifier des personnes relais sur le territoire. Pour faire adhérer les habitants des différents quartiers, il faut faire adhérer les acteurs sociaux qui connaissent le territoire et savent quel public viser et à quel moment. Cette mobilisation des acteurs sociaux peut permettre une acceptation du projet par les habitants qui ont déjà un lien de confiance avec les structures présentes.

Par sa position à la jonction de différents territoires, la ferme Capri peut jouer un rôle de décloisonnement entre ces quartiers. Elle a déjà permis à des habitants de deux quartiers différents, Bassens et la Maurelette, de se rencontrer lors d'un chantier éducatif organisé en partenariat avec l'ADDAP 13. La mixité sociale autour de l'agriculture peut être l'un des impacts majeurs de la ferme Capri.

En termes d'accessibilité à une alimentation plus saine et durable, la ferme Capri sera un nouveau lieu de vente de produits alimentaires sains, durables et frais à des prix abordables. La volonté de la CDA est de participer à son échelle à augmenter l'offre alimentaire et à favoriser l'accès à une alimentation saine et durable pour tous. Les produits issus de la ferme seront écoulés via la vente directe sur place et éventuellement à proximité. Les prix de vente ne sont pas encore définis mais ils seront établis dans un souci de rendre accessibles ces denrées aux populations avoisinantes.

Toutefois, il y a un réel travail de sensibilisation à faire auprès des habitants au sujet de la nutrition et de l'équilibre alimentaire. L'alimentation est également un marqueur de culture et de

transmission des origines. Dans des quartiers cosmopolites comme le 14e et le 15e arrondissements, il faut prendre en compte ce fait pour ne pas provoquer de chocs culturels. « *Il va falloir que la ferme Capri ait une grande écoute des populations car ce ne sont pas les habitants qui vont pouvoir s'adapter à la ferme et il faudra trouver un équilibre* » (Bertrand, 2021). Bien consciente de l'importance de s'adapter à la population, la CDA a la volonté de tester la culture de denrées qui sont classiquement importées et peu disponibles sur place, comme le gingembre par exemple. La ferme aura pour fonctions de proposer une solution locale et durable aux pratiques alimentaires existantes et d'être vecteur de découverte et de sensibilisation à une alimentation durable et accessible.

À travers la ferme, la CDA souhaite donc favoriser un accès géographique, économique et cognitif à une alimentation saine et durable.

L'ancrage territorial identifié comme point de vigilance

2021 est l'année de la concrétisation du projet avec l'entrée en production de la ferme. Un programme d'ouverture au public (scolaires, habitants, partenaires, porteurs de projets, chercheurs) va être mis en place. Le renforcement et la création de nouveaux partenariats sont également à prévoir.

L'appropriation du projet par les populations avoisinantes est un facteur clé de réussite de ce projet. Aujourd'hui, de nombreux projets en lien avec l'accès à une alimentation durable sont conçus en mettant en œuvre une réelle participation citoyenne. Ce type d'action collective permet à chacun de mobiliser ses ressources, favorise la création de lien social et développe le pouvoir d'agir des personnes. Ces démarches permettent un réel ancrage territorial et une appropriation évidente de la population comme acteur du projet. Lors du déploiement de la ferme Capri, la participation citoyenne s'est traduite par un programme de concertation des habitants. Toutefois, l'appropriation de ce projet par ces derniers dépendra des acteurs sociaux du territoire déjà identifiés par les habitants et des futures actions de la CDA.

CONCLUSION

À travers la ferme urbaine Capri, la CDA souhaite atténuer l'opposition entre une agriculture rurale productive et une agriculture urbaine uniquement tournée vers la pédagogie ou le loisir. L'objectif est de démontrer qu'un espace de production peut servir de support à la mixité sociale, à la professionnalisation et à la rencontre entre acteurs du territoire : « *Venir mêler toutes ces approches et montrer qu'elles ne s'opposent pas mais au contraire qu'elles s'améliorent conjointement* » (Turbet Delof, 2021).

L'agriculture urbaine prend une place clé dans le développement des aires urbaines. Bien que ce type d'agriculture n'ait pas pour ambition de nourrir la population urbaine, elle peut être complémentaire de l'agriculture périurbaine et rurale. En effet, l'agriculture urbaine va au-delà de l'aspect de production de denrées alimentaires en ayant une volonté d'améliorer le cadre de vie des habitants des lieux où elle s'implante et de participer à l'accès à une alimentation saine et durable pour tous.

BIBLIOGRAPHIE

ALLIER G., 2019. *Marseille : le cri d'alarme d'un économiste sur l'une des villes les plus inégalitaires de France. Interview de Philippe Langevin*. Disponible sur Internet : https://www.challenges.fr/economie/social/marseille-est-la-ville-ou-le-niveau-de-pauvrete-est-le-plus-important_664039

CITÉ DE L'AGRICULTURE, 2020. *L'association*. Disponible sur Internet : <http://www.cite-agri.fr/visions/>

DANIEL A.-C., 2013. *Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du Nord*. AgroParisTech et Vinci, 79 p.

DUCHEMIN E., WEGMULLER F., LAGAUT A.-M., 2010. Agriculture urbaine : un outil multidimensionnel pour le développement des quartiers. *VertigO*, 10 (2). Disponible sur Internet : <http://journals.openedition.org/vertigo/10436>

VILLATE M., 2017. *L'Agriculture urbaine, quels enjeux de durabilité ?* ADEME, 24 p.

Entretiens

BERTAND C., directrice de service, groupe ADDAP 13, entretien le 01/03/2021 à Marseille.

BOUQUET O., institutrice à l'école primaire publique Saint-Joseph Servières, entretien téléphonique le 22/02/2021.

KHETTAT S., médiatrice sociale au centre social Saint-Joseph Fontainieu, entretien le 19/02/2021 à Marseille.

PHAM LE M., chargée de recherche évaluation à la Cité de l'agriculture, entretiens les 07/01/2021 et 11/03/2021 à Marseille.

SIF A., adjointe au maire de Marseille, chargée de l'agriculture urbaine, de l'alimentation durable et de la préservation des terres agricoles, des fermes pédagogiques et relais nature, entretien le 01/03/2021 à Marseille.

TURBET DELOF L., chargé de projet agriculture à la Cité de l'agriculture, entretiens les 07/01/2021 et 11/03/2021 à Marseille.

Cette étude s'est également basée sur l'entretien suivant, dont le contenu est venu enrichir l'analyse

GUILMIN A., chargée de mission « gestion urbaine de proximité », service pôle de développement, direction politique de la ville à la Métropole AMP, entretien le 09/03/2021 en visioconférence.

En savoir plus

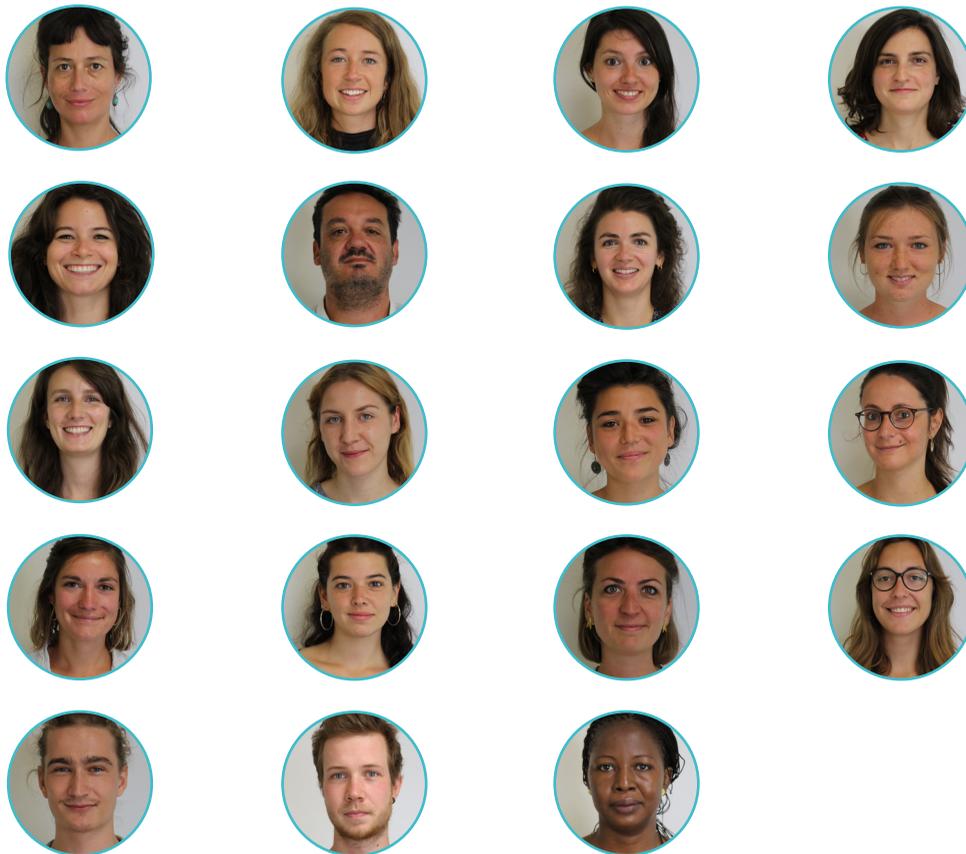
CITÉ DE L'AGRICULTURE, 2020. *Rapport d'activité 2019*. Marseille, 49 p.

MAYOL P., GANGNERON E., 2019. *L'agriculture urbaine : un outil déterminant pour des villes durables*. CESE, 98 p.

MÉTROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE ET EUROGROUP CONSULTING, 2018. *Étude pour l'accompagnement et la pérennisation des démarches d'agriculture urbaine (réunion de restitution)*. Aix-en-Provence, 32 p.

Jipad 2020

Promotion
IPAD
2020-2021



DE GAUCHE À DROITE ET DE HAUT EN BAS :

Juliette **AUGEROT** | Gwenaëlle **DIDOU** | Maureen **DUCAROUGE** | Louise **GALIPAUD**
Mathilde **GOURION-RETORÉ** | Bruno **HANEN** | Maëlis **HORELLOU** | Solenne **JAUPITRE**
Caroline **LAHEY** | Florine **LEGAREZ** | Joséphine **LIU** | Maurine **MAMÈS**
Marie-Alice **MARTINAT** | Marie **MAY** | Manon **PLOUCHART** | Alizée **THOUEILLE**
Ange **VILLEVIEILLE** | Axel **WURTZ** | Mireille **YAMEOGO**

Actes de la Journée des innovations pour une alimentation durable Jipad 2021

Montpellier, jeudi 1^{er} avril 2021

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 : 978-2-900792-68-1

Dessin de la couverture : CARELMAN J., *Catalogue d'objets introuvables*, Le Cherche Midi

Licence: CC-BY-SA

ABATTAGE DU POISSON ABATTOIR ACCÈS À L'ALIMENTATION DURABLE
ACCESSIBILITY ACTION COLLECTIVE ACTEUR DE COMPOST AGRICULTURE
URBAINE AUTONOMIE ALIMENTAIRE AUTOSUFFISANCE BIEN-ÊTRE ANIMAL
CERTIFICATION CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ CITOYENS COALITION
D'ACTEURS COGESTION COMMERCE ÉQUITABLE COMPORTEMENTS
ALIMENTAIRES COMPTABILITÉ CRÉATION COLLECTIVE CRÉATION DE LIEN
DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE DIGNITÉ DISPOSITIF INCLUSIF DRIVE
DYNAMIQUES TERRITORIALES ÉDUCATION AU GOÛT ÉLEVEURS
EMPOWERMENT ENGAGEMENT CITOYEN ET PAYSAN EXPRESSION
AUDIOVISUELLE FERTILITÉ DES SOLS FILIÈRE TERRITORIALE FINANCE
SOLIDAIRE FONCIER AGRICOLE FOOD TOURISM GASTRONOMY GESTION
COLLECTIVE GOUVERNANCE INCLUSION SOCIALE INSTALLATION JUSTICE
SOCIALE LABEL LIEN PRODUCTEUR-MANGEUR LIEN SOCIAL LOCAL
LOGISTIQUE ALIMENTAIRE LOGO SIMPLIFIÉ MARCHÉ D'INTÉRÊT
NATIONAL MÉDITERRANÉE MIXITÉ SOCIALE MODÈLE ALTERNATIF DE
NORMES COMPTABLES PARTICIPATION PÊCHE PÊCHE DURABLE
POLITIQUE DE SANTÉ POLITIQUES PUBLIQUES PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE
PRÉSERVATION DES CAPITAUX NATURELS ET SOCIAUX
PRODUCTION AGRICOLE PROJET PÉDAGOGIQUE PROTECTION ANIMALE
QUALITÉ NUTRITIONNELLE RAISING AWARENESS RECHERCHE-ACTION
RELOCALISATION RÉSILIENCE ALIMENTAIRE RESSOURCES HALIEUTIQUES
REVENU DES MARINS-PÊCHEURS SENSIBILISATION SOLIDARITÉ
STRUCTURATION DES FILIÈRES LOCALES TRANSFORMATION
TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE ZÉRO DÉCHET

JOURNÉE
DES INNOVATIONS
POUR UNE
ALIMENTATION
DURABLE

jipad 2021