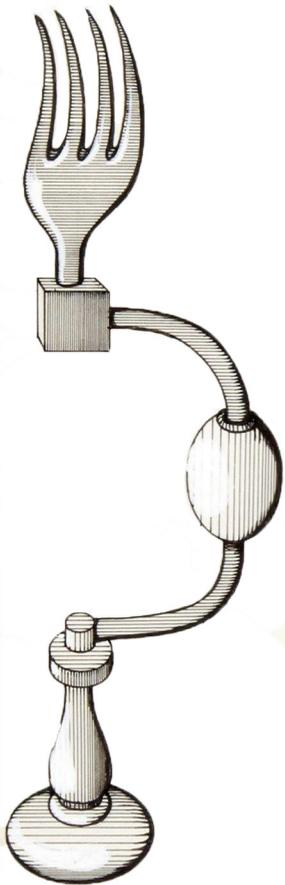


ACTES
DE LA JOURNÉE
DES INNOVATIONS
ET DES POLITIQUES
POUR UNE
ALIMENTATION
DURABLE

jipad 2025



3 **Le Mastère spécialisé IPAD**

4 **Introduction**

Chapitre 1 :

7 **Alimentation durable et pouvoir d'agir des mangeurs : une histoire de poule et d'œuf ?**

ÉLISABETH **AUBERT-MOUCHOT**, BRIGHT **LITTLE-TETTEH**, LAURE **PHILIPPOTEAU**

9 **Dans quelle mesure l'alimentation est-elle un levier d'engagement pour promouvoir une citoyenneté active et responsable ?**

LAURE **PHILIPPOTEAU**

17 **L'alimentation au service de la citoyenneté. Quand l'alimentation nourrit la démocratie**

BRIGHT **LITTLE-TETTEH**

25 **Redonner du pouvoir d'agir aux résidents en maison de retraite : un levier de lutte contre la dénutrition ?**

ÉLISABETH **AUBERT-MOUCHOT**

Chapitre 2

35 **Consomm'acteur... vraiment ?**

L'influence des environnements alimentaires sur nos choix

MATTHIEU **BOUCON**, ANTOINE **FERNANDEZ**, JULIE **LEGRY**, JULES **ROQUETTE**

37 **La grande distribution peut-elle contribuer au développement des circuits courts ?**

JULIE **LEGRY**

45 **Enseignements de l'expérimentation Healthy Market Los Angeles pour transformer le paysage alimentaire de Montpellier**

MATTHIEU **BOUCON**

53 **Comment améliorer l'accessibilité des consommateurs à des produits alimentaires durables dans les halles et marchés ?**

ANTOINE **FERNANDEZ**

61 **La fiscalité nutritionnelle : un levier efficace pour promouvoir une alimentation plus saine chez les consommateurs ?**

JULES **ROQUETTE**

Chapitre 3

69 **La coopération multiacteurs : un gage de résilience alimentaire**

COLINE **CHARASSE**, ARTHUR **GARRIGUE**, VALÉRIE **MARCHAL**

71 **Le portage politique, un levier de résilience alimentaire : analyse de la crise de 2024 en Nouvelle-Calédonie**

VALÉRIE **MARCHAL**

77 **Promouvoir la résilience alimentaire du Bassin parisien par la préservation de l'eau : l'exemple du territoire de la vallée de la Vanne**

COLINE **CHARRASSE**

85 **Biostimulants agricoles et associations mycorhiziennes : faire des champignons de véritables alliés pour des pratiques culturelles plus résilientes**

ARTHUR **GARRIGUE**

Chapitre 4

93 **Du champ à l'assiette : la traçabilité comme levier d'une production durable ?**

FLORE **BESSELIEVRE**, FREENEL-FLORIAN **BOSSA**

95 **Les perspectives soulevées par le « règlement européen sur la déforestation et la dégradation des forêts » (RDUE)**

FLORE **BESSELIEVRE**

103 **La *blockchain* au service de l'agriculture béninoise : Agrikalpay et la révolution du financement des producteurs d'ananas**

FREENEL-FLORIAN **BOSSA**

Chapitre 5

111 **Le bonheur est dans l'assiette : replacer le bien-être au cœur des systèmes alimentaires**

TERENCE **PIERROT**, LAURIE **LE MÉLÉDO**

113 **Et si le bonheur pouvait changer nos systèmes alimentaires ? Le bonheur national brut comme modèle à explorer**

LAURIE **LE MÉLÉDO**

121 **« Nourrir les souvenirs » : ingénieurs et futurs chefs réinventent la gastronomie au service des séniors**

TERENCE **PIERROT**

Le Mastère Spécialisé® IPAD

Le Mastère Spécialisé® IPAD (« Innovations et politiques pour une alimentation durable ») est une formation « post-master » (Bac+6) fondée par L'Institut Agro Montpellier et le Cirad, en partenariat avec la Chaire Unesco Alimentations du monde et labellisée par la Conférence des grandes écoles.

Nous y accueillons pendant une année des participant-e-s de tous âges, professionnel-le-s en reprise d'études ou jeunes diplômé-e-s en formation initiale, qui souhaitent renforcer leurs compétences ou se reconverter dans les métiers de l'alimentation durable. Les participant-e-s ont une formation supérieure dans des disciplines variées : sciences du vivant, sciences humaines et sociales, sciences politiques ou d'autres domaines encore.

Grâce à des rencontres avec des professionnel-le-s et des chercheurs-euses, mais aussi aux interactions au sein du groupe riche de sa diversité, le Mastère Spécialisé® IPAD fournit des clés de lecture pour appréhender la complexité, la diversité, les évolutions récentes, et finalement la durabilité des systèmes alimentaires.

Des connaissances et des compétences opérationnelles et actualisées sur les innovations techniques, politiques et organisationnelles répondant aux enjeux des systèmes alimentaires sont proposées. Depuis 14 ans, le Mastère Spécialisé® IPAD forme ainsi des expert-e-s de la conception, du pilotage et de l'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 consulter la page web : <https://www.institut-agro-montpellier.fr/ipad>

Nous vous souhaitons une bonne lecture et vous donnons rendez-vous pour la 12^e Journée des innovations et des politiques pour une alimentation durable, le jeudi 2 avril 2026.

STÉPHANE FOURNIER ET NICOLAS BRICAS
RESPONSABLES SCIENTIFIQUES
DU MASTÈRE SPÉCIALISÉ® IPAD

Introduction

Cet ouvrage rassemble les Actes de la 11^e Journée des innovations et des politiques pour une alimentation durable (Jipad), organisée le 03 avril 2025 par les participant-e-s au Mastère Spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable (IPAD) de L'Institut Agro Montpellier et du Cirad¹.

Dans ce cadre, elles et ils ont réalisé des études exploratoires sur une thématique choisie individuellement, ou bien ont répondu à des commandes de professionnels, autour de grands enjeux environnementaux, sociaux, politiques et économiques à l'œuvre dans les systèmes alimentaires. Les études réalisées reflètent leurs aspirations et s'inscrivent dans leur démarche de construction d'un projet professionnel en vue d'apporter leur contribution à la transformation des systèmes alimentaires.

L'objectif des études exploratoires consiste à produire des analyses qui tiennent compte des enjeux, des leviers, des freins et des controverses autour des innovations et des politiques orientées vers la durabilité des systèmes alimentaires. Dans le même temps, ces analyses visent à cerner les rôles des acteurs-rices, des organisations, des innovations et des outils mobilisés en faveur de la transition.

Ces études exploratoires ont été réalisées durant cinq semaines, réparties entre les mois de novembre 2024 et mars 2025. Elles combinent différentes approches méthodologiques : recherches bibliographiques, analyses documentaires, enquêtes quantitatives et qualitatives fondées sur des observations de terrain et des entretiens individuels et collectifs.

Les Actes de cette journée sont structurés autour des cinq grandes thématiques suivantes :

« Alimentation durable et pouvoir d'agir des mangeurs : une histoire de poule et d'œuf ? »

De l'alimentation considérée comme un levier d'engagement de la société civile pour développer le pouvoir d'agir et la citoyenneté. Coup de projecteur également sur une maison de retraite où la lutte contre la dénutrition contribue à un mieux-être plus global des résident-e-s.

« Consomm'acteur... vraiment ? L'influence des environnements alimentaires sur nos choix »

Du rôle de la grande distribution dans le développement de circuits courts. Des enseignements de l'expérimentation californienne « Healthy Market LA » pour inspirer la transformation du paysage alimentaire de Montpellier, où il est également question d'améliorer l'accessibilité des consommateurs à des produits alimentaires durables dans les halles et marchés. Enfin, dans quelle mesure la taxation nutritionnelle peut-elle constituer un levier efficace pour promouvoir une alimentation plus saine chez les consommateurs ?

1. Les présentations orales et tables rondes de la journée sont disponibles sur : www.chaireunesco-adm.com/JIPAD-2025

« La coopération multiacteurs : un gage de résilience alimentaire »

En Nouvelle-Calédonie, « l'effondrement » est-il nécessaire au changement du système alimentaire local ? Et dans un territoire du Bassin parisien, comment promouvoir la résilience alimentaire par la préservation de la ressource en eau ? Enfin, en matière de coopération entre éléments du monde vivant, il nous est proposé une analyse critique de la démarche de biostimulation par l'apport de champignons mycorhiziens arbusculaires dans les sols.

« Du champ à l'assiette : la traçabilité comme levier d'une production durable ? »

Focus sur la *blockchain* au service de l'agriculture béninoise ainsi que sur les perspectives, pour les filières café et cacao, du Règlement européen contre la déforestation et la dégradation des forêts.

« Le bonheur est dans l'assiette : replacer le bien-être au cœur des systèmes alimentaires »

Comment prendre en compte la mesure du bonheur pour évaluer les systèmes alimentaires, et comment « nourrir les souvenirs » en réinventant la gastronomie pour les seniors hospitalisés ?

Nous félicitons chaleureusement l'ensemble des participant-e-s du Mastère Spécialisé® IPAD pour leurs contributions originales et le travail fourni.

Nous adressons nos remerciements à Stéphane Fournier, Nicolas Bricas, Laurent Tézenas du Montcel, Pascale Moity-Maizy et Raphaël Girardin, pour le soutien apporté. Ainsi qu'aux tuteurs-rices et/ou commanditaires des études exploratoires : Reine Barbar, Yuna Chiffolleau, Sandrine Dury, Daniel Helle, Justine Labarre, Carole Lambert, Pauline Lécole, Gwénéolé Le Velly, Louise Macé, Claire Marsden, Carole Sadaka, Florent Saucède, Isabelle Terrasson et Isabelle Vagneron.

Vous souhaitant bonne lecture de ces Actes,

DAMIEN CONARÉ & LY YANN KAUV,
RESPONSABLES DE L'UNITÉ D'ENSEIGNEMENT
« EXPLORATION THÉMATIQUE »

Chapitre 1 : Alimentation durable et pouvoir d'agir des mangeurs : une histoire de poule et d'œuf ?

ÉLISABETH **AUBERT-MOUCHOT**, BRIGHT **LITTLE-TETTEH**,
LAURE **PHILIPPOTEAU**

Le rapport 2024 sur l'état de la France du Conseil économique social et environnemental (CESE) fait état d'une crise de la démocratie et d'une défiance grandissante envers les hommes et les femmes politiques (Thoury, 2024). Ces résultats s'expliquent en partie par la hausse drastique des inégalités ces dernières décennies et par des politiques qui sont perçues comme déconnectées de la réalité. L'approche descendante des élus et des institutions en général instaure un sentiment d'impuissance pour les citoyens et/ou habitants du territoire français, qui en retour se désintéressent des processus de décision politique sur lesquels ils ne semblent avoir aucune prise. Cette approche descendante n'est pas propre au monde politique. Elle est constitutive de notre société et se retrouve dans de nombreuses structures organisationnelles, avec d'un côté les décideurs et de l'autre les receveurs qui « subissent » les décisions. Or, l'adage attribué à Nelson Mandela le résume très bien : « *Tout ce qui est fait pour moi, sans moi, est fait contre moi* ». Remettre les citoyens et/ou habitants au cœur des processus de décision qui les concernent est donc essentiel pour pouvoir réengager le dialogue avec eux. Et en même temps, les reconnaître comme parties

prenantes plutôt que simples sujets leur permettrait de réinvestir l'espace public et d'y développer un pouvoir d'agir individuel et collectif.

Mais par où commencer ? Pour répondre à cette question, les trois synthèses présentées dans ce chapitre proposent une approche par le prisme de l'alimentation. L'alimentation est universelle et omniprésente dans nos vies. Elle relève du vécu de chacun et de chacune et s'expérimente de manière individuelle et/ou collective. Elle offre à chacun et à chacune un domaine d'expertise à partager. Alliée à la convivialité, elle devient vecteur de liens en dépassant les fractures sociales. Elle peut aussi redonner du pouvoir d'agir dans le cadre d'une relation de réciprocité entre acteurs publics et citoyens-mangeurs pour la transformation des « paysages alimentaires ». La première synthèse décrit dans quelle mesure l'alimentation peut être un levier d'engagement citoyen. La seconde interroge la manière dont l'alimentation peut nourrir une démocratie plus participative et plus inclusive. Enfin, la troisième synthèse aborde la question de la réciprocité du pouvoir d'agir entre soignants et résidents dans le cas de la prise en charge de ces derniers en Ehpad. Elle fait le postulat qu'un levier important de lutte contre la dénutrition en Ehpad serait la capacité

de redonner du pouvoir d'agir aux résidents. Et elle ouvre une piste de réflexion : redonner du pouvoir d'agir aux résidents ne passerait-il pas par redonner du pouvoir d'agir aux soignants ?
Bonne lecture !

BIBLIOGRAPHIE

Thoury, C. (2024). *Sortir de la crise démocratique Rapport annuel sur l'état de la France en 2024*. Conseil économique social et environnemental. https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2024/2024_17_RAEF_2024.pdf

Dans quelle mesure l'alimentation est-elle un levier d'engagement pour promouvoir une citoyenneté active et responsable ?

LAURE PHILIPPOTEAU

MOTS-CLÉS : CITOYENNETÉ ALIMENTAIRE, DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE, ÉDUCATION POPULAIRE, ENGAGEMENT CITOYEN, POUVOIR D'AGIR

Le dernier rapport annuel sur l'état de la France du Conseil économique social et environnemental (CESE) met en lumière une perte de confiance des Français dans la démocratie (Thoury, 2024). Cette perte de confiance est causée par des inégalités grandissantes et le sentiment d'impuissance des individus face à des politiques qui sont perçues comme déconnectées de leur réalité. Ce constat questionne les modalités de l'engagement citoyen et du développement du pouvoir d'agir citoyen pour contrebalancer ce sentiment d'impuissance.

En réponse à ces questions, l'association Du vote à l'assiette fait le pari que l'approche par l'alimentation peut être un bon vecteur d'engagement des citoyens et peut les amener à développer leur capacité d'agir sur des sujets ayant une dimension politique. L'association a été créée en 2024 en amont des élections européennes, avec pour mission d'engager les citoyens sur le thème des politiques alimentaires. L'association établit aujourd'hui sa feuille de route pour continuer sa mission en vue des municipales de 2026. Par la présente étude, elle souhaite mieux comprendre si l'alimentation est un levier efficace pour l'engagement citoyen et le cas échéant, comment les initiatives portées par la société civile peuvent l'activer.

L'ALIMENTATION, UN LEVIER EFFICACE POUR L'ENGAGEMENT CITOYEN DES MANGEURS

Comment définir engagement citoyen, citoyenneté active et responsable, pouvoir d'agir ?

L'engagement civique (ou citoyen) peut être défini par la « *participation active des individus au sein d'une communauté ou d'une société pour traiter des questions sociales, politiques et environnementales, ainsi que pour contribuer au bien-être général de la communauté* » (Jain, 2024). L'engagement citoyen peut prendre plusieurs formes. Si le vote reste la forme la plus répandue (réservée par ailleurs aux personnes ayant la nationalité française, ce qui n'est pas le cas de tous les habitants¹), l'engagement citoyen peut également prendre de multiples autres formes : bénévolat dans une association, service communautaire, actions de sensibilisation ou de plaidoyer. Ces démarches témoignent de la volonté politique des individus à être acteurs de leur environnement.

Susciter une citoyenneté active et responsable suppose d'abord d'intéresser les individus pour les engager sur un sujet. Ensuite, l'adjectif « active » suppose qu'ils participent et qu'ils

1. Sur ce sujet, voir la synthèse Jipad suivante de Bright Little-Tetteh. *L'alimentation au service de la citoyenneté – Quand l'alimentation nourrit la démocratie.*

s'impliquent dans un projet citoyen. Or la participation citoyenne n'est pas naturelle et suppose un apprentissage des valeurs et des outils de la citoyenneté (Carrel, 2013). Enfin, le mot « responsable » induit la notion de citoyenneté éclairée. Cette notion en elle-même suppose une acquisition de savoirs sur les enjeux liés à la question traitée.

Le pouvoir d'agir citoyen est intrinsèquement lié au développement d'une citoyenneté active et responsable. Il représente pour les individus non seulement la possibilité d'agir en théorie, mais aussi de disposer des ressources concrètes et de la légitimité pour transformer ce pouvoir théorique en actions réelles dans un contexte social donné.

L'alimentation : un élément omniprésent porteur d'enjeux individuels et collectifs

L'approche par l'alimentation constitue un très bon point de départ pour fédérer autour d'une cause, et ce pour plusieurs raisons :

- L'alimentation est omniprésente dans nos vies. S'alimenter est un acte quotidien, qui conditionne nos modes de vie car cela demande du temps (approvisionnement, préparation des repas), des moyens (argent et équipement) et des connaissances (savoir cuisiner).
- L'alimentation a une dimension affective et émotionnelle très forte. Elle nous relie à l'intime car elle est le marqueur de notre identité physique, culturelle et sociale, ainsi qu'au collectif car les repas sont constitutifs des rapports sociaux (Fischler, 1990). Elle a aussi un potentiel de convivialité qui fédère.
- L'alimentation conditionne également notre santé. Hippocrate, le père de la médecine disait : « *Que ton aliment soit ta première médecine* ».
- L'alimentation est un sujet concret et accessible dont tout le monde peut parler et qui est actionnable à l'échelle individuelle, car nous sommes tous des mangeurs.
- Enfin, l'alimentation porte des enjeux forts de transition écologique et d'égalité sociale. Le système alimentaire dominant montre ses limites avec des impacts négatifs sur le climat, la biodiversité et les ressources naturelles. Le productivisme à l'œuvre dans l'industrie alimentaire n'a pas réussi à endiguer

les problèmes d'égalité d'accès à l'alimentation (Sen, 1983) et les chiffres montrent que les problèmes d'obésité touchent en priorité les classes populaires².

Un vecteur fédérateur qui suscite un engagement citoyen multiforme

L'universalité et la matérialité de l'alimentation en font un bon vecteur de sensibilisation à des questions de durabilité ou de santé publique (par exemple, sensibilisation au gaspillage alimentaire). L'aspect convivial de l'alimentation fédère et constitue un point d'accroche de nombreuses associations pour inciter à la participation et pour créer du lien. Les choix de « consom'acteurs », qu'ils soient individuels ou collectifs, peuvent contribuer à une meilleure justice sociale (par exemple, meilleure rémunération des producteurs), à la transition écologique (par exemple, manger bio, végétarien) ou à la qualité de leur environnement immédiat (par exemple, maintien des commerces de proximité). Enfin, à l'heure où plus de trois millions de Français ont recours aux banques alimentaires³, l'alimentation peut constituer de fait un outil de solidarité active permettant d'agir directement sur le phénomène de la précarité alimentaire.

DES ENGAGEMENTS QUI NE DÉVELOPPENT PAS TOUS LE MÊME POUVOIR D'AGIR CITOYEN

Suite au constat ci-dessus, divers types d'engagements citoyens peuvent émerger autour de l'alimentation, mais tous ne développent pas le même pouvoir d'agir citoyen.

L'aide alimentaire : une passerelle vers la participation citoyenne active

L'aide alimentaire constitue un fort vecteur d'engagement citoyen, avec la mobilisation de plus de 200 000 bénévoles en France. Au-delà de l'aide matérielle immédiate, ces structures permettent de rétablir du lien social pour les personnes en situation d'isolement. Elles

2. <https://www.inegalites.fr/L-obesite-touche-de-manier-inegale-les-milieux-sociaux> (consulté le 15/03/2025).

3. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/6466177#onglet-2> (consulté le 12/03/2025)

constituent un point d'entrée vers diverses formes d'accompagnement social, comme l'aide à la recherche d'emploi ou l'accès aux droits. Ces structures favorisent également la participation des bénéficiaires eux-mêmes. Par exemple, les Restos du cœur font état du fait que 15 % de leurs bénévoles sont aussi des personnes accueillies⁴.

Ces éléments montrent que l'aide alimentaire est une passerelle pour plus d'engagement citoyen et une première étape vers le retour à la dignité et l'émancipation des personnes précaires. Cependant, le fait qu'elle traite des effets de la précarité alimentaire plutôt que de ses causes structurelles constitue une limite intrinsèque à sa capacité de développer le pouvoir d'agir des citoyens. Pour dépasser ce constat, les pistes à explorer sont dans la complémentarité avec d'autres approches : développer des projets comme des jardins partagés où les personnes accueillies peuvent davantage s'investir, promouvoir une gouvernance partagée pour un meilleur équilibre de pouvoirs entre « ceux qui donnent » et « ceux qui reçoivent », etc. (Cantuel, 2024).

Les systèmes alimentaires alternatifs : vers plus de contrôle par les citoyens

Diverses initiatives citoyennes autour de l'alimentation se sont développées ces vingt dernières années pour essayer de tendre vers des systèmes plus durables et plus justes (Le Velly, 2017) : adhésion à une association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), supermarchés coopératifs, participation à un jardin partagé ou à une ferme urbaine, etc. Ces structures visent à répartir plus équitablement la valeur et à recréer du lien social entre consommateurs et producteurs, dans une démarche inclusive. La coopérative en circuit court Cocoricooop à Ciney (Belgique) a développé un système de vente en ligne ainsi qu'un magasin accessible à tout le monde. En proposant des produits certifiés bio en majorité, mais aussi des aliments non certifiés, elle a tenté d'appliquer le système participatif de garantie (SPG), soit un processus d'assurance qualité permettant aux consommateurs

(avec d'autres producteurs de la même filière) d'aller visiter les producteurs locaux pour mieux comprendre la valeur de leur travail. Le fait que le projet promeuve une alimentation locale sur un territoire précis (sept communes rurales de la région du Condroz) permet de sortir des clivages socio-économico-culturels classiques. Tout le monde, du producteur au consommateur, se rassemble pour collaborer autour d'un même projet, sans jugement. Dans cette même coopérative, la participation au fonctionnement des structures permet aux citoyens bénévoles issus de divers milieux de développer de nouvelles compétences : logistique, ensachage, assemblage des commandes, livraisons, aide au magasin, etc. Le travail collectif favorise les liens sociaux et la convivialité, ce qui aide certaines personnes à sortir de l'isolement (Guns, 2025). Ici, le pouvoir d'agir se développe donc principalement autour d'une reprise de pouvoir via l'organisation collective et l'acte d'achat militant.

La démocratie alimentaire : pour une citoyenneté et un pouvoir d'agir renforcés

Pour aller encore plus loin dans le développement du pouvoir d'agir citoyen, il faut élargir le rôle que les mangeurs peuvent jouer dans le façonnage de leur environnement alimentaire. En introduisant le concept de « démocratie alimentaire », Tim Lang vise à redonner aux citoyens du pouvoir sur leur alimentation (Lang, 1998). Il introduit également la notion de « citoyenneté alimentaire ». Cette citoyenneté donne aux individus des droits et des responsabilités au sein du système alimentaire, et elle requiert une participation plus active de tous les citoyens – y compris les plus défavorisés – aux décisions qui façonnent ce système alimentaire. Les chercheurs Dominique Paturel et Patrice Ndiaye ont repris le concept et présentent la démocratie alimentaire « *comme un cadre de pensée et d'action collective qui va promouvoir la citoyenneté et la justice sociale via l'accès, la participation et le pouvoir d'agir de tous les acteurs du système alimentaire, et ce pour retrouver les moyens d'orienter l'évolution de leur système alimentaire à travers leurs décisions et pas uniquement leurs actes d'achat* » (Paturel & Ndiaye, 2019). C'est sur cette base que s'observent de nouvelles formes de démocraties alimentaires, telles que les expérimentations menées à Montpellier et à Cadenet.

4. https://www.restosducoeur.org/wp-content/uploads/2023/01/etude-observatoire_benevolat_220112.pdf (consulté le 12/03/2025)

DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE : RETOURS D'EXPÉRIENCE DE MONTPELLIER ET CADENET

Une participation citoyenne active mais essentiellement dans les comités citoyens

L'expérimentation de caisse alimentaire commune conduite à Montpellier (34) depuis 2022 a pour objectif de tester un dispositif permettant à 370 expérimentateurs de dépenser 100 EUR par mois dans des lieux de distribution alimentaire conventionnés. Un comité citoyen composé de 60 expérimentateurs gère le fonds au moyen d'une gouvernance démocratique et décide de manière collective de certains aspects stratégiques du dispositif, comme les critères de conventionnement. Le récent rapport de la caisse offre un premier retour d'expérience sur les taux de participation du projet (Scherer *et al.*, 2024). Sur les 370 participants inscrits en 2022, 297 étaient toujours actifs en 2024. Au niveau du comité citoyen, il y a eu 60 % de participation régulière aux réunions mensuelles. Toutefois, il en ressort que la participation a été beaucoup plus limitée en dehors du comité citoyen, avec 48 % des expérimentateurs qui n'ont jamais pris part à un événement de la caisse. La participation semble donc être en partie liée au degré d'implication dans le projet.

Du côté de Cadenet (84), la participation s'est construite de manière différente. Le projet avait pour objectif la création d'une caisse locale de sécurité sociale alimentaire. Il a d'abord été abordé sous un angle réflexif, avec la constitution en 2020 d'un collectif local de l'alimentation [de Cadenet] (CLAC). Une vingtaine d'habitants ont suivi ensemble un parcours d'apprentissage et ont construit une vision commune et les modalités opérationnelles du projet. L'implication dès le départ a été très forte, avec des citoyens qui se sont réunis tous les quinze jours pendant plus de deux ans, uniquement pour débattre des modalités du projet ! Pour Éric Gauthier du CLAC, les gens étaient « *accros à l'exercice de la démocratie* » (Gauthier, 2025).

Les comités citoyens : espaces privilégiés pour le développement du pouvoir d'agir

Toujours selon le rapport de la caisse alimentaire de Montpellier, malgré une évolution des perceptions pour tous les expérimentateurs confondus (70 % ont changé leur regard sur la

précarité alimentaire et 53 % leur perception du coût de l'alimentation), le pouvoir d'agir semble se développer plus fortement au sein du comité citoyen. Les résultats démontrent clairement le potentiel de développement de compétences et de confiance en soi de cette initiative sur les participants : 49 % se sentant plus aptes à animer un groupe, 46 % à s'exprimer en public, 39 % à construire un point de vue. En revanche, comme évoqué précédemment, on observe des résultats plus mitigés pour les expérimentateurs non actifs au sein du comité citoyen, puisqu'ils n'ont pas participé de la même manière. La caisse alimentaire de Montpellier envisage d'ailleurs d'ouvrir le comité citoyen une fois tous les trois mois à tous les membres de l'expérimentation afin de tester de nouvelles voies pour engager la participation du plus grand nombre.

À Cadenet, l'appropriation du projet de caisse locale de sécurité sociale alimentaire a été très puissante pour les membres du CLAC, puisqu'ils ont créé *ex nihilo* toute la vision et le détail de son fonctionnement. Ils ont également développé une forte conscience politique. Pour les municipales de 2026, ils commencent à faire de la « vigilance » pour être sûrs que les listes participatives et citoyennes prennent véritablement en compte les enjeux démocratiques. Certains de leurs membres ont des trajectoires d'engagement très fortes, comme en témoigne le parcours de Dora, qui n'aurait jamais eu l'idée de prendre la parole au début du projet et qui récemment a présenté l'initiative sur France Inter. Enfin, le CLAC a favorisé un environnement propice à l'essaimage puisqu'il s'est retiré du projet de sécurité sociale alimentaire et a laissé la main en 2024 au nouveau comité citoyen (33 membres dont seulement cinq issus du CLAC), qui conduira l'expérimentation lui-même.

QUELS INGRÉDIENTS POUR LA FABRIQUE D'UNE CITOYENNETÉ ALIMENTAIRE ?

À travers les retours d'expérience de Montpellier et de Cadenet et ceux de la coopérative solidaire Cocoricoop, nous avons voulu mieux comprendre la fabrique d'une citoyenneté alimentaire. Pour compléter cette approche, nous avons également interrogé Melting Pot, un acteur spécialisé dans l'engagement citoyen des jeunes et VoisinMalin, une association visant à renforcer le pouvoir d'agir dans les quartiers populaires. Les principales

actions identifiées reprennent en grande partie les outils et postures de l'éducation populaire et peuvent être menées de manière successive ou simultanée. Elles se déclinent comme décrit ci-après.

Amener des citoyens de tous milieux à s'intéresser en portant un projet concret

Tout d'abord, il est important d'avoir un projet concret autour de l'alimentation. L'alimentation constitue une dimension universelle, mais au-delà du sujet, il faut que le projet soit tangible et puisse apporter des bénéfices et/ou des possibilités d'actions concrètes : distribution de chèques alimentaires, projet territorial impliquant les habitants, sortie de l'isolement, etc. Robin Guns de Cocoricoop relève également l'importance d'avoir des activités accessibles à tous qui ne nécessitent pas de compétences spécifiques pour laisser à tout le monde la possibilité d'agir (Guns, 2025).

Aller chercher les citoyens avec des démarches « d'aller vers »

Une fois le projet défini, il faut aller chercher des citoyens de tous âges et milieux sociaux. Cette mixité sociale permet d'éviter la reproduction des inégalités sociales dans l'exercice du pouvoir d'agir (Loisel et Rio, 2024). Elle permet également de développer l'empathie des uns envers les autres. La solidarité et les liens qui en découlent permettent à ces initiatives d'être fédératrices au-delà des fractures sociales. Conscientes de cet enjeu, les initiatives étudiées ont toutes développé des démarches « d'aller vers » pour éviter l'écueil de n'attirer que des populations militantes ou de classe sociale homogène : capitaliser sur le réseau associatif existant et les travailleurs sociaux, aller sur les marchés, faire des balades alimentaires, distribuer des tracts, etc. Pour autant, certaines populations restent très difficiles à toucher, surtout du côté des jeunes et des classes populaires. Ces catégories ne sont pas forcément présentes dans les cercles associatifs ou institutionnels classiques, d'où l'importance de développer des stratégies pour les inclure. Dans ce contexte, les associations comme Melting Pot et VoisinMalin représentent des bons exemples de pratique en la matière, Melting Pot en allant sur le terrain des jeunes au sens propre comme au figuré, VoisinMalin en faisant du porte-à-porte dans les quartiers populaires.

Mettre tous les participants sur un pied d'égalité concernant la légitimation de la parole

Du fait de la mixité recherchée, certaines personnes plus précaires ou peu diplômées peuvent se sentir moins légitimes à participer face à des personnes perçues comme plus « sachantes », du fait de leur niveau d'éducation, du poste qu'elles occupent, etc. Pour mettre tous les participants sur un pied d'égalité, il est essentiel de poser un cadre bienveillant dans lequel chaque voix compte et dans lequel l'expertise du vécu est reconnue. Killian Vallois de la caisse alimentaire commune de Montpellier mentionne que l'un des apports du comité citoyen est de mettre des visages sur la précarité alimentaire, car il n'y a pas qu'une typologie de « pauvres » et les personnes en précarité sont les mieux à même de témoigner de leur situation personnelle (Vallois, 2025).

Les postures d'animation bannissent l'infantilisation, la stigmatisation ou la position descendante d'expert. L'idée est de laisser la place à l'intelligence collective et de poser un cadre bienveillant et structurant qui va veiller au respect des règles de la prise de parole collective. Éric Gauthier du CLAC évoque également la nécessité de laisser de l'espace aux participants pour prendre des initiatives en ne prenant pas tout en charge en tant qu'animateur (Gauthier, 2025). Enfin, dans tous les cas, la solidaire est un élément essentiel qui fait que les personnes se sentent à l'aise et veulent revenir !

Équiper pour l'exercice d'une citoyenneté éclairée grâce à un apprentissage collectif

Les expérimentations de démocratie alimentaire commencent par un parcours d'apprentissage sur plusieurs semaines, qui va permettre une montée en connaissances sur le sujet et ses enjeux. Les connaissances fondamentales à acquérir sont l'approche des systèmes alimentaires, les fonctions de l'alimentation et les modèles alimentaires (Paturel et Ndiaye, 2019). À ce parcours s'ajoutent divers ateliers, qui vont permettre aux participants de s'approprier les outils démocratiques et de développer leur esprit critique, comme les mini-théâtres de controverse de Cadenet, au cours desquels un expert intervient et le public doit le contredire. De manière similaire, Melting Pot développe des ateliers de simulation démocratique pour que les jeunes comprennent mieux

le fonctionnement des institutions. Comme l'a mentionné Alexandre Pastor de Melting Pot, « pour changer le système il faut d'abord comprendre les règles du jeu ! » (Pastor, 2025).

Garder les citoyens engagés : coconstruction et pouvoir de décision collectif

La coconstruction et la codécision sont au cœur des processus citoyens de démocratie. La coconstruction peut concerner tant la vision à long terme du projet que les détails de son exécution. Dans l'expérimentation de Montpellier, les discussions autour du conventionnement ont permis aux expérimentateurs membres du comité citoyen de décider ensemble des critères dans le cadre d'un débat démocratique. Ce débat est d'autant plus porteur qu'il va donner lieu à des décisions collectives. En effet, le débat sans pouvoir d'influence sur son issue peut conduire à une déception de la part des participants, voire à de la défiance vis-à-vis de la structure ou des institutions qui l'ont organisé (Loisel et Rio, 2024). Pour conserver l'engagement des participants sur le long terme, il est donc essentiel de ramener la sphère de décision au sein du comité citoyen.

QUELLES LIMITES À CE POUVOIR D'AGIR DEVELOPPÉ PAR LA SOCIÉTÉ CIVILE ?

Si la mise en œuvre des principes énoncés ci-dessus peut développer de manière efficace la reprise de pouvoir des citoyens sur leur alimentation, pour pouvoir être vraiment vecteurs de transformation, il faut qu'ils s'intègrent à un projet de société plus large.

Des initiatives qui demandent des ressources importantes

Le développement d'une citoyenneté active et responsable demande des ressources expertes, notamment en animation collective et en éducation populaire. Il demande aussi une certaine continuité, car l'engagement citoyen est un processus fragile et contextuel plutôt qu'un acquis permanent (Carrel, 2013). Dans la même veine, le problème du temps à consacrer par les personnes pour vraiment développer leur citoyenneté alimentaire et leur pouvoir d'agir est crucial. Les phases d'acquisition de connaissances et de débat se font souvent sur plusieurs séances pour

absorber l'information et laisser la réflexion individuelle et collective se développer. Les réunions de comités citoyens durent plusieurs heures et demandent une assiduité sur plusieurs mois. Si les initiatives citoyennes développent souvent des techniques pour retirer les obstacles à la participation (garde d'enfants, horaires choisis), il reste que nombre de personnes choisissent de ne pas participer à ces initiatives par manque de temps.

Quel rôle de l'État pour dépasser ces limites ?

Aujourd'hui, au-delà des programmes scolaires, le développement de compétences citoyennes par la base n'est pas jugé comme étant essentiel par les pouvoirs publics. Les ressources pour l'animation de ces initiatives autour de l'alimentation restent donc souvent liées aux subventions provenant d'institutions publiques ou privées. On peut légitimement se demander si ce modèle peut se répliquer à grande échelle et de manière pérenne dans le temps sans une réforme plus structurelle de l'éducation citoyenne. De même, la question se pose de comment dégager du temps citoyen pour que les individus soient égaux face aux opportunités d'engagement dans ces initiatives. Pour dépasser ce constat, la recherche sur les démocraties alimentaires apporte un élément de réponse, car celles-ci reprennent l'idée d'un droit à l'alimentation (Paturel & Ndiaye, 2019). Qui dit droit dit devoir, pas seulement de la part des citoyens mais aussi de la part de l'État. Si l'alimentation est un droit, comment l'État peut-il soutenir ces initiatives afin que les citoyens puissent pleinement l'exercer et participer aux décisions qui les affectent directement ou indirectement dans le cadre des politiques alimentaires ?

CONCLUSION

Pour clore cette étude et répondre à la problématique de l'association Du vote à l'assiette sur la pertinence de l'alimentation comme levier d'engagement citoyen, nous pensons que l'alimentation est un premier point d'accroche très puissant pour engager les individus. Mais cela ne suffit pas. La fabrique citoyenne, ainsi que la participation et le développement du pouvoir d'agir des individus, nécessitent la mise en place d'un cadre et d'outils spécifiques, un temps long et des ressources

plus ou moins importantes selon l'ambition. Ces modalités, une fois mises en place, peuvent contribuer à éveiller les consciences, favoriser l'émancipation des mangeurs et développer de manière significative leurs capacités et leur pouvoir d'agir. Cependant, en prenant en compte les limites énoncées en dernière partie, il est évident que le passage à l'échelle de ce pouvoir d'agir citoyen ne pourra se faire sans une adaptation des pouvoirs publics à ces nouvelles formes de participation populaire. Comme le mentionne la chercheuse Manon Loisel, l'enjeu est maintenant de développer la capacité d'écoute des institutions et des élus pour qu'ils prennent en compte la parole citoyenne⁵.

BIBLIOGRAPHIE

Cantuel, L. (2024). *Faut-il en finir avec l'aide alimentaire ?* Éditions Fondation Jean Jaurès. <https://www.jean-jaures.org/publication/faut-il-en-finir-avec-laide-alimentaire/>

Carrel, M. (2013). *Faire participer les habitants ? Citoyenneté et pouvoir d'agir dans les quartiers populaires*. ENS Éditions. 10.4000/books.enseditions.5236

Jain N. (2024). *Qu'est-ce que l'engagement civique ? Définition, activités, exemples, importance et stratégies*. Ideascale. <https://ideascale.com/fr/blogues/quest-ce-que-lengagement-civique/>

Fischler, C. (1990). *L'omnivore*. Éditions Odile Jacob.

Lang, T. (1998). Towards a food democracy. In S. Griffiths & J. Wallace (Eds.), *Consuming passions. Cooking and eating in the age of anxiety* (p. 13-23). Manchester University Press.

Le Velly, R. (2017). *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*. Presses des Mines. 10.4000/sdt.28604

Loisel, M. & Rio, N. (2024). *Pour en finir avec la démocratie participative*. Éditions Textuel.

Paturel, D. & Ndiaye, P. (2019). *Démocratie alimentaire : de quoi parle-t-on ?* Chaire Unesco Alimentations du monde. <https://www.chaireunesco-adm.com/Democratie-alimentaire-de-quoi-parle-t-on>

Thoury, C. (2024). *Sortir de la crise démocratique Rapport annuel sur l'état de la France en 2024*. Conseil économique social et environnemental. https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2024/2024_17_RAEF_2024.pdf

Scherer, P., Walsler, M., Havet, C., Levionnois, S., Tête, E., Akermann, G. & Bricas, N. (2024). *La Caisse alimentaire commune de Montpellier – Une recherche-action de démocratie alimentaire*. https://tav-montpellier.xyz/?Experimentation/download&file=caisse_rapport.pdf

Sen, A. (1983). *Poverty and Famines: An Essay on Entitlements and Deprivation*. Oxford University Press. 10.1093/0198284632.001.0001

Entretiens

Gauthier E., animateur, Association au Maquis, entretien téléphonique le 28/02/2025.

Guns R., co-fondateur et ancien coordinateur, coopérative Cocoricoop, Ciney (Belgique), entretien téléphonique le 17/02/2025.

Pastor A., fondateur de Melting Pot, entretien le 20/02/2025 à Marseille.

Vallois K., chargé de projet, caisse alimentaire commune de Montpellier, entretien téléphonique le 19/02/2025.

Remerciements

Merci à Carole Sadaka de l'association Du vote à l'assiette pour avoir proposé le sujet et pour son soutien. Merci également à Maëlis Horellou de Carav'alim, Betty Haubout de VoisinMalin, Romane Cloquet et Juliane Collin de la Cellule manger demain (Belgique) et Anne Thibaut de Canopéa (Belgique) pour leur aide.

5. Loisel M. (2024). *Faut-il « en finir » avec la démocratie participative ?* Douce France sur France Culture. <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/sous-les-radars/faut-il-en-finir-avec-la-democratie-participative-7184855> (consulté le 11/03/2025)

L'alimentation au service de la citoyenneté

Quand l'alimentation nourrit la démocratie

BRIGHT LITTLE-TETTEH

MOTS-CLÉS : DÉMOCRATIE PARTICIPATIVE, GOUVERNANCE LOCALE, CONSEIL CITOYEN, ENGAGEMENT CITOYEN, DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

A l'heure où la démocratie soulève des interrogations, il est impératif de repenser son fonctionnement et d'explorer des alternatives pour redonner du sens à l'engagement citoyen. Ces alternatives doivent renforcer la voix du peuple et intégrer les acteurs locaux dans une démarche de cohésion sociale. Aujourd'hui, le sentiment de déconnexion politique s'accroît, entraînant un désengagement, notamment dans les quartiers prioritaires de la ville (QPV) où les inégalités entravent la participation démocratique. Face à cette situation, l'association « Du vote à l'assiette » vise à renforcer l'engagement citoyen dans les QPV de Marseille en mobilisant les habitants dans une démarche collective visant à repenser leur environnement alimentaire. Elle souhaite par le biais de cette étude analyser l'engagement politique des citoyens et leur rapport au vote, par comparaison aux formes institutionnelles de participation. L'étude montre par des exemples concrets comment la démocratie alimentaire renforce l'engagement citoyen.

LE DÉSENGAGEMENT POLITIQUE DANS LES QPV

Enjeux démocratiques et gouvernance territoriale dans les QPV

Créée en 2019, l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT) accompagne les 1362 QPV officiellement reconnus en France depuis janvier 2024, représentant environ 5,05 millions

d'habitants¹. Les QPV sont les zones urbaines les plus défavorisées en France, nécessitant des interventions en matière de rénovation urbaine et de qualité de vie. Ces interventions en zones prioritaires de la ville sont principalement fixées par les décideurs politiques selon leur agenda, souvent déconnectés des besoins locaux. Malgré des lois en France pour renforcer la participation citoyenne – notamment la loi Barnier (1995), la loi démocratie de proximité (2002), la loi du 21 février 2014 ou loi Lamy 2014 et la loi organique de 2021, des doutes subsistent concernant l'impact réel de cette participation sur la politique locale. Inclure les citoyens dans le dialogue politique réduit le fossé avec les représentants politiques, assure des décisions plus justes et adaptées aux réalités locales, et renforce ainsi l'efficacité et la légitimité de l'action publique. La démocratie participative n'a de sens que si elle garantit une participation égale de tous et assure la prise en compte de la contribution de chacun.

Le vote constitue la première expression formelle du choix des citoyens, qui leur permet d'influencer la gouvernance en élisant leurs représentants qui décident des politiques. En effet, les instances décisionnelles restent souvent centrées sur des enjeux institutionnels, au détriment des préoccupations des habitants. En outre, l'amélioration du cadre de vie, les avancées technologiques, les réseaux sociaux et l'accessibilité de l'information ont transformé le

1. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/8186144> (consulté le 26/03/2025).

contexte de la prise de décision politique, nécessitant une nouvelle approche pour repenser l'action publique. Par exemple, le climat politique actuel reflète un mécontentement croissant de la part des citoyens envers les autorités politiques dans la plupart des démocraties occidentales. Cela se manifeste par une hausse de l'abstention électorale et une tolérance accrue aux discours autoritaires, particulièrement exacerbés chez les groupes structurellement éloignés de la politique (jeunes, classes populaires, habitants des QPV, etc.).

Crises sociales et déclin du vote en QPV

David Gouard, maître de conférences en science politique, analyse les causes de la dégradation de la participation électorale en France, en s'appuyant sur les phénomènes électoraux observés depuis les années 1960. Il montre que la participation électorale a culminé dans les années 1970, notamment dans les quartiers populaires, grâce à un écosystème favorable : une identité ouvrière forte, l'ancrage des partis de gauche, et un logement social valorisé.

À cette époque, la participation électorale était alors une norme sociale soutenue par des réseaux relationnels solides, et des dynamiques d'influence au sein des quartiers, des familles et des cercles d'amis. Les quartiers populaires et le parti politique étaient perçus comme indissociables, favorisant une participation active, en particulier en soutien aux partis de gauche (Gouard, 2019). Toutefois, plusieurs crises ont entraîné un déclin de cet écosystème et une chute de la participation électorale : la crise du monde ouvrier, caractérisée par le déclin de l'emploi industriel, la précarisation du travail, la désyndicalisation, la crise des partis politiques, et la ségrégation croissante entre les centres-villes réhabilités et les périphéries marginalisées (Gouard, 2019).

Malgré des réformes facilitant l'inscription électorale depuis 2019, des facteurs comme les déménagements fréquents, les difficultés d'acquisition de la nationalité française et la mal-inscription éloignent entre 20 et 25 % des électeurs français du vote². Ces évolutions ont modifié la composition socioculturelle des

quartiers populaires et favorisé une hausse de l'abstention³.

L'abstention en essor

Bien qu'une tendance générale à l'augmentation de l'abstention soit observée en France, la majorité des citoyens vote de façon intermittente. Dans le webinaire « La participation sur le grill, le vote en QPV », Daniel Gaxie souligne que de nombreux électeurs ne s'engagent activement que lors d'élections jugées cruciales, comme les élections présidentielles, tandis qu'ils s'abstiennent lors d'élections municipales ou législatives. Ce comportement s'explique par plusieurs facteurs interconnectés : l'attractivité des élections, qui influe sur l'intérêt des citoyens ; la capacité de mobilisation, déterminante pour leur engagement ; le coût de la participation, qu'il soit matériel ou symbolique ; et les dispositions électorales individuelles qui façonnent leur rapport au vote. Ainsi, l'abstention traduit en grande partie une participation discontinue, liée à un rapport distancié ou fluctuant au vote. Dans cette perspective, il serait réducteur de considérer les quartiers populaires comme entièrement dépolitisés, l'enjeu étant moins leur re-politisation que la revitalisation de la citoyenneté électorale. Dès lors, comment certaines pratiques fédératrices et conviviales, telles que l'alimentation, peuvent-elles favoriser la participation politique et électorale ?

Cette question sera abordée en deux grandes parties. La première examinera le rôle du conseil citoyen dans l'élaboration de la politique de la ville, selon la loi du 21 février 2014 (loi Lamy), qui impose la participation des habitants et fait des conseils citoyens un acteur clé de la gouvernance locale. L'accent mis sur les conseils citoyens vise à déterminer si les facteurs expliquant l'abstention électorale se retrouvent également dans la participation des habitants à ces conseils. La seconde partie se concentrera sur les façons de renforcer l'engagement citoyen dans les QPV. À cette fin, l'alimentation sera perçue comme un vecteur de synergie et un potentiel outil de revitalisation permettant de relier les habitants des QPV, leur rapport aux urnes et leurs élus.

2. [https://www.insee.fr/fr/statistiques/6658145?utm](https://www.insee.fr/fr/statistiques/6658145?utm_source=statistiques&utm_medium=carte&utm_campaign=statistiques) (consulté le 27/032025).

3. Webinaire # 1 (2025). *La participation sur le grill, le vote en QPV*. <https://www.youtube.com/watch?v=cDkvJclW6Js&t=2578s>

LES CONSEILS CITOYENS DANS LA DÉMOCRATIE LOCALE

Les mécanismes d'engagement dans les conseils citoyens

L'article 7 de la loi Lamy stipule que les conseils citoyens sont composés d'un collège d'habitants volontaires tirés au sort et d'un collège de représentants d'associations et d'acteurs locaux impliqués dans le quartier. Le tirage au sort d'une partie de cette instance garantit la représentativité des habitants, notamment au regard du critère de résidence, favorise une certaine neutralité, et protège le collège des habitants contre le risque d'instrumentalisation. La loi Lamy précise la composition du collège des habitants et ses principes de fonctionnement, en insistant sur la parité hommes-femmes et la représentativité des différentes populations locale, notamment des jeunes. La loi prévoit également que les associations susceptibles de composer le collège dédié (acteurs associatifs et économiques) sont identifiés via un appel à candidatures diffusé. En cas de volontaires excédentaires, un tirage au sort peut être effectué. Le collège des habitants et le collège des acteurs locaux (sans les élus municipaux) composent le conseil citoyen. Leur rôle est de participer de manière autonome à la gouvernance de la politique de la ville et de suivre l'application des contrats de ville (ANCT, 2023). Pour pouvoir comparer le fonctionnement du conseil citoyen avec la participation des citoyens aux élections et processus politiques, un cadre conceptuel basé sur les facteurs de désengagement électoral évoqués par Daniel Gaxie sera utilisé. Ce cadre analysera l'attractivité du conseil citoyen et la mobilisation d'une part, le coût de la participation et l'implication des habitants d'autre part. L'objectif étant de trouver des similitudes dans les deux systèmes et de dégager les moyens d'inverser les tendances.

L'attractivité du conseil citoyen et la mobilisation

En 2023, l'ANCT a publié un rapport sur les démarches participatives dans les quartiers prioritaires, soulignant les défis liés à l'attractivité du conseil citoyen et à la mobilisation des citoyens (ANCT, 2023). L'attractivité du conseil citoyen dépend de l'engagement des collectivités. Certains élus, percevant le conseil citoyen comme une menace pour leur légitimité et autorité,

manquent de motivation pour le soutenir activement. De plus, l'accompagnement initial a diminué, rendant leur gestion plus difficile. En 2019, par exemple, les conseils citoyens portés par les collectivités ont diminué au profit de ceux constitués en association, ce qui peut entraîner un accès variable au financement ou des complications administratives décourageant la participation. Le recrutement des participants repose sur le tirage au sort et nécessite l'existence de fichiers administratifs (EDF, bailleurs HLM, listes électorales) ou d'une liste de volontaires issue d'un appel à candidatures. Cette formalisation administrative et le format des réunions compliquent l'engagement, favorisant l'absentéisme, notamment chez les jeunes et les personnes précaires. Les nouveaux arrivants et les personnes vulnérables sont sous-représentés en raison des barrières linguistiques et informations numériques. Certaines associations cherchent à renforcer le lien entre les habitants et les pouvoirs publics, mais leurs actions sont limitées par des ressources insuffisantes.

Le coût de la participation et l'implication des habitants

S'impliquer dans un conseil citoyen demande du temps, des démarches complexes et cela s'accompagne d'une gestion financière incertaine. La loi Lamy prévoit que chaque conseil citoyen dispose de ressources dédiées à son fonctionnement, mais selon l'ANCT (2023), les conseils citoyens reçoivent en moyenne 5 000 EUR par an, un montant souvent jugé insuffisant pour couvrir leurs besoins (réunions, communication, déplacements, etc.). Le financement, issu de sources variées, reste complexe, surtout pour les habitants peu familiers avec les démarches administratives. Sans accompagnement, ces démarches laborieuses découragent l'implication des habitants. Les conseils constitués en association accèdent plus facilement aux subventions, tandis que ceux sans statut juridique peinent à obtenir des fonds, ce qui limite leur action. Le cadre de références des conseils citoyens prévoyait des formations impliquant les habitants, les élus et les professionnels. Or, toujours selon l'ANCT (2023), ces formations ont souvent été limitées aux habitants (déjà engagés), excluant d'autres acteurs clés. Trop techniques et inadaptées, elles ont creusé les inégalités et généré un décalage entre les attentes et la réalité de la participation citoyenne.

Des territoires en mutation, une citoyenneté difficile à définir

La comparaison des facteurs d'abstention au vote et de faible participation au conseil citoyen révèle une méfiance réciproque entre les électeurs et les élus, un accès difficile à l'information, des disparités sociales et générationnelles, ainsi qu'un manque de ressources. Daniel Gaxie, dans son webinaire, souligne que la participation électorale repose sur deux facteurs clés : les dispositions politiques et les dispositions civiques. Selon lui, le premier facteur dépend de l'intérêt pour les questions politiques. Les individus fortement engagés politiquement sont plus enclins à s'impliquer, car ils cherchent à peser sur les décisions électorales. Il est donc naturel de les retrouver également actifs au sein des conseils citoyens, où ils espèrent influencer la gouvernance locale. Les dispositions civiques, quant à elles, reposent sur le sentiment de devoir civique. Le devoir civique, influencé par l'éducation, varie selon l'âge. Les jeunes en particulier se sentent moins concernés, surtout par les élections jugées secondaires. Une politique plus compréhensible et accessible aux jeunes est cruciale, mais elle s'est faite de plus en plus rare, notamment dans le cadre du conseil citoyen. En outre, dans un quartier marqué par une forte mobilité et un afflux important des familles issues de l'immigration, il est complexe de définir qui sont ces « citoyens » concernés par la participation. Les disparités de participation selon l'âge et le milieu social remettent en question l'engagement civique et l'attractivité des élections dans les QPV. Les dispositifs de démocratie participative peinent donc à toucher les milieux les plus populaires et à atteindre une véritable représentativité, restant majoritairement fréquentés par des personnes déjà investies politiquement. L'alimentation, en tant qu'élément universel du quotidien, permet de rassembler des publics divers, y compris ceux éloignés des dispositifs participatifs classiques, et peut ainsi encourager une participation plus représentative.

L'ALIMENTATION : VECTEUR DE SYNERGIE

Les multiples facettes de l'alimentation

Selon Bricas *et al.* (2021), l'alimentation permet de créer des liens avec autrui sur le plan social, économique, culturel et spirituel. Elle joue un

rôle central dans la création de liens sociaux et la construction d'identités, même dans les sociétés multiculturelles. À travers les repas communs et les innovations culinaires, elle permet de dépasser les origines régionales et favorise la création de ponts culturels. Le repas devient aussi un moment de transmission de valeurs sociales et culturelles, contribuant ainsi à la « socialisation alimentaire » des jeunes telle que décrite par Larson *et al.* (2006, In Bricas *et al.*, 2021). En effet, l'alimentation couvre un large éventail d'activités, allant de la production à la consommation, et implique des interactions économiques et sociales. Par exemple, les marchés et supermarchés ne servent pas seulement à acheter des aliments, mais ce sont aussi de lieux d'information, favorisant les rencontres sociales et renforçant le lien communautaire (Bricas *et al.*, 2021). L'alimentation peut également avoir une dimension politique si nous prenons en compte la définition du système alimentaire proposée par Louis Malassis : les systèmes alimentaires constituent « *une manière dont les Hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture* » (Malassis, 1994, In Bricas *et al.*, 2021). L'efficacité de cette organisation repose sur la mobilisation et le dialogue de divers acteurs au sein d'un territoire donné.

Bricas *et al.* (2021) en se référant à Stano et Boutaud (2015, In Bricas *et al.*, 2021), mettent en évidence que, même si l'alimentation est un puissant facteur de cohésion sociale, elle peut aussi être un marqueur de différenciation, révélant les frontières entre groupes, les sentiments d'appartenance et les représentations sociales associées aux individus. Si, d'une part, les repas communautaires et les traditions alimentaires favorisent la solidarité, d'autre part, dans les zones touchées par l'insécurité alimentaire, le type d'aliments consommés peut servir d'indicateur du statut social des consommateurs. Dans les quartiers marqués par les inégalités, les pratiques alimentaires peuvent donc renforcer les divisions entre les classes sociales et perpétuer ainsi la hiérarchie sociale. L'alimentation, à la fois vecteur de cohésion mais aussi parfois facteur d'inégalités sociales, a été utilisée dans certaines régions pour promouvoir une gouvernance inclusive et encourager la participation citoyenne au vote. La création de conseils citoyens spécifiques à l'alimentation, tels que les conseils des

politiques alimentaires, est un bon exemple dans ce contexte.

Quand l'alimentation tisse des liens

Les conseils des politiques alimentaires, apparus dans les années 1980 en Amérique du Nord, visent à améliorer la gouvernance alimentaire et l'engagement civique (Bornemann & Weiland, 2019). Aujourd'hui, nous pouvons trouver ces conseils dans plusieurs villes et pays, comme à Bruxelles, Milan, Berlin ou en France avec le Conseil national de l'alimentation (CNA). Bien que leurs objectifs principaux soient d'impliquer les citoyens dans les politiques publiques, certains conseils de l'alimentation mettent également l'accent sur la participation électorale. Un exemple marquant est celui de l'Alaska aux États-Unis, où un conseil alimentaire contribue aux politiques locales tout en incitant les citoyens à voter. Le conseil de la politique alimentaire de l'Alaska, en anglais Alaska Food Policy Council (AFPC), a émergé en 2010 en réponse à un intérêt croissant de différents groupes d'habitants pour les défis du système alimentaire. Sa mission est de mettre en relation, de plaider et d'informer les citoyens sur le fonctionnement des systèmes alimentaires locaux. Tous les consommateurs du territoire sont concernés. L'AFPC a joué un rôle clé dans la politique locale en organisant des événements pour renforcer l'engagement des Alaskiens et pour recueillir des informations destinées aux décideurs. L'un des événements marquants fut le festival et la conférence sur l'alimentation de l'Alaska en 2014, qui a favorisé les liens entre le public, les chercheurs, les entreprises alimentaires et les agences gouvernementales. Initialement financé par une subvention du centre de contrôle et de prévention des maladies (CDC) dans le cadre du programme de prévention et de contrôle de l'obésité en Alaska, l'AFPC a ensuite évolué pour devenir une organisation à but non lucratif.

En 2014, le conseil a pris la décision de se transformer en une association, après avoir constaté que la dépendance aux financements publics de l'État n'était pas durable et pouvait entrer en conflit avec ses actions de plaidoyer auprès des pouvoirs publics. Cette transformation a permis à l'AFPC de diversifier ses sources de financement, d'obtenir de nouvelles subventions et d'améliorer ses actions de plaidoyer. L'association fonctionne désormais grâce à un

conseil d'administration bénévole et a bénéficié de l'aide de bénévoles du programme VISTA d'AmeriCorps, qui jouent un rôle crucial dans son développement. L'AFPC continue de se concentrer sur l'amélioration de l'accès à une alimentation saine et locale, et encourage les Alaskiens à s'engager dans les discussions politiques. L'accent est mis sur le plaidoyer législatif : l'une de ses principales initiatives est un système d'alerte conçu pour informer les citoyens des actions législatives liées à la politique alimentaire. En tant qu'organisation non partisane, l'AFPC ne soutient aucun candidat politique, en revanche, elle souligne l'importance de la participation électorale en incitant les citoyens à s'informer sur les candidats et à voter.

Citoyenneté et engagement

En analysant les rôles des conseils citoyens dans la démocratie participative à travers les deux modèles de participation présentés, en France et aux États-Unis, nous constatons des points communs dans leurs objectifs. Néanmoins, des différences significatives émergent au niveau des stratégies employées pour engager les citoyens dans la gouvernance démocratique. Tout d'abord, partant du premier modèle du conseil citoyen, le mot « citoyen » suppose un individu appartenant à une nation avec des droits et des devoirs légaux associés à ce statut. Il est donc logique que la collectivité territoriale base ses critères de sélection pour participer aux conseils citoyens sur des fichiers administratifs. Cependant, en prenant en compte la réalité des populations des QPV, cette approche risque d'exclure certains résidents. Le modèle de l'AFPC inclut tous les consommateurs du territoire et aborde ainsi la notion de citoyen alimentaire. Le citoyen alimentaire est défini ici comme un consommateur qui exprime ses choix par son alimentation et qui est titulaire de droits légaux, notamment en matière d'information sur les produits (Bornemann & Weiland, 2019). Cette notion, issue du cadre de la démocratie alimentaire, suggère que les individus, au lieu d'être des consommateurs passifs, s'engagent activement dans la construction du système alimentaire par la participation et l'engagement politique. Cet engagement actif se manifeste dans ce que les chercheurs appellent le « consumérisme politique », où le consommateur exprime ses préoccupations politiques en

choisissant d'acheter ou de boycotter certains produits ou services (Delacote & Montagné-Huck, 2012 ; Copeland & Boulianne, 2022). L'approche de la citoyenneté dans le modèle de l'AFPC est particulièrement pertinente, car elle permet de prendre en compte un champ plus large pour engager les habitants, en particulier les jeunes, les femmes et les personnes issues de l'immigration. Bornemann & Weiland (2019) soulignent qu'une démocratie alimentaire forte offre un espace favorable à l'évolution des valeurs et des pratiques sociétales et peut donc être un levier pour aborder d'autres enjeux majeurs, tels que le logement et l'aménagement de l'espace, particulièrement importants dans les QPV.

Une seconde différence entre les deux modèles apparaît dans les modes de mobilisation des citoyens. Le cadre formel, dans la première instance, montre ses limites pour mobiliser les habitants dans les conseils citoyens, tandis que celui de l'AFPC, plus convivial, encourage une participation plus large. Par exemple, le format du tirage au sort n'a pas assuré une représentation fidèle des habitants et a même accru la méfiance. Cet enjeu, parmi d'autres, a été pris en compte dans la nouvelle réforme de la politique de la ville publiée en novembre 2024 qui fixe les règles pour les contrats de ville 2024-2030 (Engagements Quartier 2030). Même si cette réforme semble positive, car elle supprime la procédure de tirage au sort pour la composition des conseils citoyens grâce à deux décrets (décret n° 2024-1036 et décret n° 2024-1036 du 15 novembre 2024), la détermination des modalités de composition demeure entre les mains de l'autorité exécutive.

Du fait des modalités définies par les décrets, la participation des habitants des QPV à la gouvernance locale reste subordonnée à l'initiative et à l'organisation de la collectivité territoriales. D'autres voies méritent d'être considérées. Informer les citoyens sur l'avancement des projets, les évolutions politiques récentes et les candidats en lice à chaque niveau d'élection constitue un moyen de rendre l'offre politique plus attractive. C'est l'une des démarches de l'AFPC pour engager les citoyens. L'accès à une information pertinente et en temps utile permet aux citoyens de s'autonomiser, les incitant à agir pour exprimer leurs préoccupations personnelles ou sociétales (Bornemann & Weiland, 2019). Cela constitue une contribution clé au renforcement de leurs

dispositions politiques et civiques. Il faut donc accorder une attention particulière aux canaux de transfert d'information adaptés aux habitants des QPV. Ces canaux d'information doivent être conçus pour favoriser la co-formation des acteurs locaux, y compris les élus, en s'appuyant sur les principes du « pouvoir vers » et du « pouvoir avec » (Bornemann & Weiland, 2019), afin de renforcer l'autonomisation et la participation de toutes les parties prenantes.

CONCLUSION

Pour renforcer la démocratie participative et répondre aux besoins des habitants des QPV, il est essentiel de repenser la gouvernance locale en plaçant les citoyens au cœur du processus décisionnel. Une participation inclusive et continue permettrait de réduire la méfiance envers les institutions et d'assurer des politiques plus adaptées aux réalités du terrain. Face aux défis actuels, seule une action collective entre élus, acteurs locaux et citoyens pourra garantir une démocratie plus juste, transparente et efficace. La revitalisation de la citoyenneté est essentielle pour l'engagement politique des citoyens des QPV, et l'alimentation a un rôle à jouer à cet égard. Faire de l'alimentation un point d'entrée dans le processus d'aménagement urbain permet de faire prendre conscience aux habitants des QPV de leur paysage urbain. L'alimentation peut aussi favoriser la création de liens sociaux en redéfinissant la notion de citoyen pour inclure les habitants souvent marginalisés. Aussi, il est crucial que les citoyens aient accès à des informations pertinentes et actualisées pour suivre les décisions politiques, et que les élus maintiennent un lien constant avec leurs électeurs. Alors que la gouvernance fonctionne encore de manière descendante, encourager les élus à être plus à l'écoute des citoyens est un enjeu central de la participation démocratique.

Des approches alternatives de mobilisation citoyenne, telle que la méthode de Saul Alinsky (Talpin et Balazard, 2016), pourraient être envisagées pour organiser et influencer les décisions. Les initiatives locales, comme la table de quartier qui permet aux habitants de participer activement à la vie de leur quartier, au-delà du cadre institutionnel, doivent trouver un lien avec le conseil citoyen et être mises en valeur par une

capitalisation sur leurs actions. L'alimentation étant un besoin fondamental pour tous, elle peut structurer cette table et inviter chacun à participer. Un système bien structuré peut offrir un point d'information centralisé, ce qui ne peut fonctionner que par la consolidation des acteurs locaux ayant les mêmes objectifs. Ce canal permet aux citoyens de s'informer sur leurs représentants et de s'engager politiquement, tandis que les élus peuvent mieux comprendre les besoins de leurs électeurs. Une démocratie alimentaire efficace offre ainsi une approche innovante de la gouvernance locale, favorisant une action collective et l'émancipation des capacités humaines pour le développement des QPV.

BIBLIOGRAPHIE

Agence nationale de la cohésion territoriale – ANCT (2023). *Les démarches participatives dans les quartiers prioritaires : État des lieux 2014-2023*. <https://anct.gouv.fr/ressources/comprendre-les-demarches-participatives-dans-les-quartiers-populaires>

Bornemann, B. & Weiland, S. (2019). Empowering People – Democratising the Food system? Exploring the Democratic Potential of Food-Related Empowerment Forms. *Politics and Governance*, 7, 105-118. [10.17645/pag.v7i4.2190](https://doi.org/10.17645/pag.v7i4.2190)

Bricas, N., Conaré, D. & Walser, M. (2021). *Une écologie de l'alimentation*. Éditions Quæ. [10.35690/978-2-7592-3353-3](https://doi.org/10.35690/978-2-7592-3353-3)

Copeland, L. & Boulianne, S. (2022). Political consumerism: A meta-analysis. *International Political Science Review*, 43(1), 3-18. [10.1177/0192512120905048](https://doi.org/10.1177/0192512120905048)

Delacote, P. & Montagné-Huck, C. (2012). Political consumerism and public policy: Good complements against market failures? *Ecological Economics*, 73, 188-193. [10.1016/j.ecolecon.2011.10.020](https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2011.10.020)

Gouard, D. (2019). Le vote des banlieues. Réflexions sur soixante ans de recherche. *Parlement(s), revue d'histoire politique*, 30(3), 81-100. [10.3917/parl2.030.0081](https://doi.org/10.3917/parl2.030.0081)

Talpin, J. & Balazard, H. (2016). *Community organizing : généalogie, modèles et circulation d'une pratique émancipatrice. Mouvements : des idées et des luttes*, 85(1), 14-31. [10.3917/mouv.085.0011](https://doi.org/10.3917/mouv.085.0011)

Redonner du pouvoir d'agir aux résidents en maison de retraite : un levier de lutte contre la dénutrition ?

ÉLISABETH AUBERT-MOUCHOT

MOTS-CLÉS : DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE, NUTRITION EN EHPAD, CARE, POUVOIR D'AGIR

Bien manger est l'un des piliers de la culture française, et pourtant l'accès à une alimentation de qualité et choisie n'est pas garanti pour tous. En France, au moins 2 millions de personnes seraient contraintes à recourir l'aide alimentaire pour se nourrir (Drique *et al.*, 2024). Pour faire face à cette injustice, des initiatives émergent, inscrites dans le principe de démocratie alimentaire qui mobilise le droit au choix de l'alimentation et le pouvoir d'agir des mangeurs (Paturel et Ndiaye, 2019).

Quand le pouvoir d'agir est empêché par la précarité et la pauvreté, les expérimentations de sécurité sociale de l'alimentation proposent une réponse. L'évaluation de la caisse alimentaire commune de Montpellier le montre : « *Prendre le pouvoir de ce que l'on mange, c'est aussi reprendre du pouvoir d'agir* » (Scherer *et al.*, 2024). Mais quand la vulnérabilité est liée à l'âge, quand la dégradation de la condition physique ou mentale nécessite une prise en charge au quotidien, comment maintenir ce droit au choix et ce pouvoir d'agir ? Et dans quelle mesure la capacité des personnes âgées à reprendre du pouvoir d'agir pourrait-elle impacter leur prise alimentaire et devenir un levier de lutte contre la dénutrition ?

Ces questions se posent évidemment de façon cruciale en institution pour personnes âgées, où le non-respect du droit au choix a été amplement dénoncé, notamment avec le livre très médiatisé de Victor Castanet paru en 2022 aux éditions Fayard, « Les fossoyeurs ».

DE LA LUTTE ORGANISÉE CONTRE LA DÉNUTRITION AU DROIT AU CHOIX INDIVIDUEL

Des programmes nutritionnels qui n'associent pas les mangeurs

Selon les dernières données disponibles (Que Choisir, 2015), 15 à 38 % des résidents en Ehpad seraient en situation de dénutrition. La dénutrition est fortement liée à l'état de dépendance des personnes âgées et cet état de dépendance s'accroît pour les résidents en Ehpad. Il faut donc s'attendre à ce que ces chiffres s'aggravent.

Aussi, la façon dont s'effectue la prise alimentaire en Ehpad est-elle méthodiquement analysée dans de nombreux travaux scientifiques. Une revue de la littérature scientifique a analysé treize d'entre eux en s'appuyant sur le Five Aspect Meal Model (modèle FAMM) pour identifier les facteurs favorisant la prise alimentaire (Heikkilä *et al.*, 2022). Les cinq facteurs retenus sont les suivants :

- le produit (contenu de l'assiette) : il intègre les exigences médicales (textures modifiées, eaux gélifiées, manger-main, etc.) et la dimension sensorielle en jouant sur les goûts, les arômes, les souvenirs émotionnels, les préférences alimentaires, etc. ;
- la salle : décoration, éclairage, disposition des tables, fond sonore, etc. ;
- la rencontre : c'est la dimension commensale avec les différentes interactions possibles pendant le temps du repas ;

- la planification globale et la logistique des repas : les horaires, le type de service, etc. ;
- l'ambiance du repas, vue comme le résultat combiné des interventions sur les autres facteurs.

Cette synthèse de travaux de recherche montre que les interventions en Ehpad sur un des aspects du modèle FAMM, ou préférentiellement sur plusieurs d'entre eux dans une approche holistique, favorise la prise alimentaire mais aussi la socialisation et, par extension, l'autonomie des résidents. Elle signale en revanche que pour plus de pertinence dans le cas des Ehpad, ce modèle mériterait d'inclure la dimension du « *care* ». Ce terme anglais se réfère à l'idée de l'attention portée à la personne, d'une prise en charge globale de ses besoins et de ses attentes au-delà des seuls besoins médicaux, dans une relation bien-traitante. En marge de l'analyse principale, cette synthèse pointe aussi le fait que favoriser le choix personnel des résidents concernant les repas a un effet positif sur leur prise de poids.

Dans le modèle FAMM, la participation du mangeur n'est pas pensée dans l'élaboration des critères d'analyse de la prise alimentaire. Elle n'est pas un préalable dans la lutte contre la dénutrition. Ce modèle est néanmoins conforme à l'approche générale : la question du choix, de la participation active des personnes âgées pour ce qui concerne leur alimentation, est rarement prise en compte dans l'organisation des repas et dans les programmes nutritionnels. Dans sa thèse de sociologie sous la direction de Claude Fischler, Laura Guérin a amplement investi le sujet. Elle montre que la participation des résidents est largement empêchée par des pratiques institutionnelles privilégiant la conformité médicale et les contraintes logistiques aux volontés individuelles. Elle conclut : « *Le droit des résidents à participer aux décisions qui les concernent dans le domaine alimentaire est largement absent des recommandations de bonnes pratiques professionnelles, alors même qu'une forte médicalisation des pratiques alimentaires s'est imposée dans les établissements ces quarante dernières années* » (Guérin, 2018).

Après la pandémie de Covid-19, qui a mis en lumière les nombreuses failles des Ehpad, des recommandations officielles ont été faites afin d'améliorer la prise en compte des souhaits des

résidents (Haute Autorité de Santé, 2023). Et pourtant, dans le dernier guide nutritionnel destiné aux Ehpad, paru en novembre 2023, sur les quinze actions proposées aux soignants, une seule fait référence à la prise en compte du choix des résidents (Colisée, 2023). Elle concerne uniquement l'horaire des repas : « *s'adapter au rythme de vie du résident* ».

Plus récemment, en octobre 2024, le Vademecum de bonnes pratiques des cantines responsables pour la mise en œuvre de la loi EGalim dans les Ehpad conforte le schéma selon lequel le choix de l'alimentation n'est pas l'affaire des résidents (Cantines responsables, 2023). Il mentionne effectivement l'obligation d'information des résidents et d'organisation de commissions « menu » (bien que ce ne soit pas un lieu de parole pour la plupart des résidents). Mais il ne propose pas de réfléchir à l'association des résidents aux modalités de décision et de mise en œuvre des dispositifs.

Une nouvelle approche qui invite à une prise en compte holistique de la parole du résident

Pourtant, associer des mangeurs, même fortement diminués, à leur alimentation est une question de dignité fondamentale qui ne devrait pas s'effacer face aux impératifs économiques, institutionnels ou sanitaires. Assurer la participation des mangeurs nécessite bien sûr un engagement des professionnels de santé mais aussi un déplacement de posture. C'est ce que propose Laura Guérin en analysant le refus alimentaire non pas comme un trouble lié à une pathologie de l'âge, mais comme un acte délibéré et participatif. Il peut être vu comme une parole : le refus de donner crédit à une institution dans laquelle le résident ne se sent ni reconnu, ni considéré. Elle invite alors à se saisir de cette parole en mots ou en actes et à en faire un objet de négociation avec les résidents pour être en capacité de faire évoluer leur prise alimentaire (Guérin, 2018).

Laura Guérin nous dit ainsi que l'alimentation se fait langage quand les mots ne sont plus possibles. Elle devient un support psychique essentiel pour maintenir la continuité du « Soi » face aux pertes liées à l'âge, à la maladie, ou aux contraintes de la vie en institution (Louchard Chardon & Dumet, 2024). C'est en

fait la dimension psychique de l'alimentation qu'il faut investir, et celle-ci implique toujours la relation avec le personnel, et en particulier avec les soignants de premier niveau (Cardon, 2024), lors de la prise en charge concrète du résident. La relation à l'alimentation traduit des besoins affectifs, des fantasmes archaïques et des mécanismes de défense qui doivent être décryptés par les soignants. Ceux-ci se trouvent ainsi confrontés à des comportements alimentaires des résidents qui sollicitent leur capacité d'écoute et de compréhension et mobilisent des réponses autres que celles prévues par l'institution. Lorsque le soignant entend ce qui se joue derrière l'alimentation (refus ou obsession), lorsque cette « parole » est prise au sérieux et mise en pratique, c'est-à-dire intégrée à l'accompagnement, « elle offre un supplément d'âme identitaire » (Cardon, 2024). Elle devient ainsi le support de la relation avec la personne âgée, relation qui se construit dans un ensemble d'interactions et pas seulement pendant le temps des repas.

Toujours selon Philippe Cardon, la qualité de cette connexion, de l'ordre de l'intime, installe la personne âgée dans une propension générale à exprimer ses besoins, et contribue à maintenir sa capacité d'agir et à garder prise sur son alimentation.

La participation des résidents en Ehpad à l'acte alimentaire s'appuierait donc sur un principe de dignité, de « droit au choix », et passerait par la capacité à reconnaître et prendre en compte leur parole. Il s'agit bien évidemment d'une prise en compte systémique, qui impacte toutes les dimensions de la vie en institution et donc toute l'organisation de l'établissement.

Ce droit au choix des résidents est officiellement reconnu et inscrit dans un arsenal réglementaire¹, mais il se heurte en pratique aux règles sanitaires, médicales, institutionnelles et financières et reste finalement peu opérant. Mais est-ce pour autant une fatalité ?

1. Loi du 02/01/2022 renforçant le droit des usagers en protégeant les libertés individuelles ; Loi du 04/03/2002 orientée vers le droit à l'information des patients et la recherche du consentement libre et éclairé ; Loi « Hôpital, Patients, Santé et Territoires » (HPST) du 21/07/2009 portant création des agences régionales de santé (ARS) avec des missions d'organisation et de déploiement de la démocratie sanitaire.

La maison de retraite protestante de Montpellier (MRP), qui revendique mettre en œuvre le droit au choix des résidents, démontre que la fatalité n'existe pas².

LA PRISE EN COMPTE DE LA PAROLE DU RÉSIDENT AU CŒUR DU FONCTIONNEMENT : LE CAS DE LA MAISON DE RETRAITE PROTESTANTE DE MONTPELLIER

Une maison avant tout...

« Ici, c'est le résident³ qui choisit ». Une formule qui revient comme un leitmotiv dans cette structure associative sous tutelle du conseil départemental de l'Hérault. Tarifs et effectifs sont strictement encadrés, et bien qu'il n'y ait pas de recherche de rentabilité, les marges de manœuvre économiques sont évidemment contraintes. La MRP recourt massivement aux appels à projets et aux partenariats avec de multiples structures pour mobiliser des ressources complémentaires dédiées au service de l'accompagnement et de la stimulation des résidents. Elle jouit d'une excellente réputation, avec un taux d'occupation proche de 100 %, mais elle n'échappe pas aux difficultés du secteur : prises en charge de pathologies de plus en plus lourdes et difficultés de recrutement.

Enfin, ce qui saute aux yeux quand on approche ce lieu pour la première fois, c'est l'absence de blouses blanches, des meubles patinés par le temps, un léger désordre témoin d'un fourmillement incessant d'activités et d'interactions... et des sourires : on entre dans une maison.

... ouverte aux investigations...

Les investigations menées pour comprendre le fonctionnement de la MRP ont pris appui sur :

- l'observation libre d'actions et d'initiatives en lien avec l'alimentation : le temps du déjeuner, un atelier « cuisinons ensemble », une commission « restauration », un apéritif « huîtres et vin blanc » ;

2. L'exploration réalisée à la MRP entre dans le cadre du projet de partenariat de coopération académique Erasmus+ Tradinnovations (2023-1-FR01-KA220-HED-000166321).

3. Le participe présent est intentionnel, délibérément adopté dans tous les écrits provenant de la MRP.

- des entretiens semi-directifs avec des membres de l'équipe de direction (directrice, chef cuisinier, diététicienne, responsable hébergement, responsable du service animation, psychologue, responsable de communication), du personnel administratif (responsable des relations avec les familles, responsable RH, comptable) et des professionnels de premier niveau (AES, AS, ASH⁴, animateur) ;
- des entretiens libres auprès des résidents et d'un membre d'une famille de résident.

... et dans laquelle la vision du « droit au choix » des résidents opère au quotidien

La directrice de la MRP incarne une vision pragmatique de la prise en charge des résidents (Figure 1) : « *Ce que le résident ferait chez lui, nous devons lui permettre de le faire ici et maintenant* ». Cette vision est associée à des valeurs (fond bleu). Celles-ci sont concrétisées dans le fonctionnement de la MRP par des priorités, des dispositions organisationnelles et/ou des missions spécifiques (fond orangé), qui se déclinent en activités quotidiennes. Au sein de ces activités, selon un principe de subsidiarité⁵, la direction encourage et soutient initiatives et expérimentations favorisant la réponse aux attentes des résidents et leur participation à la vie de l'établissement (fond mauve). Ces dernières sont évaluées collectivement, les critiques deviennent objets de négociation pour coconstruire des améliorations. Cela crée un terrain d'écoute et d'interactions multiformes, qui favorise *in fine* une plus grande liberté d'expression des résidents (fond vert, point noir) et des comportements des professionnels de premier niveau propices à la prise en compte de la parole des résidents (fond vert, point rouge).

4. AES : auxiliaire éducatif et social, AS : aide-soignant, ASH : agent de service hospitalier.

5. Appliqué à un établissement tel que la MRP, le principe de subsidiarité peut être défini comme suit : la responsabilité de l'action est assurée par la personne compétente la plus proche de ceux qui sont directement concernés par cette action.

VERS L'ESSAIMAGE DE « CE QUI MARCHE » POUR REDONNER DU POUVOIR D'AGIR

Un haut niveau d'implication et de compétence du personnel requis pour la mise en œuvre d'une organisation innovante

Le chemin d'impact décrit dans la figure 1 met en relief quelques résultats observés développant le pouvoir d'agir. Par exemple : « *Madame X a retrouvé la capacité de se servir toute seule* ». Ou encore : « *Les interactions et les gestes de solidarité entre résidents optant pour la formule self-service se développent.* »

Il montre aussi deux choses. D'abord, que ces résultats découlent de facteurs systémiques, touchant toutes les activités de l'organisation et concernant à différents niveaux tout le personnel. Ensuite, que les conditions de réussite reposent fortement sur l'implication et les compétences des soignants de premier niveau. Même si, bien sûr, les questions économiques et des limites sur l'accueil des résidents présentant des pathologies trop lourdes ne sont pas occultées. Les soignants doivent en effet être en capacité de comprendre, de se situer et de mettre en œuvre à leur niveau des principes d'organisation agiles et innovants qui peuvent être synthétisés en deux points majeurs :

- l'association *ex-ante* des résidents, voire des familles, aux prises de décisions concernant le fonctionnement de l'établissement ;
- la reconnaissance de la complexité et de la temporalité propres à la prise en compte des besoins des personnes vulnérables. Elles nécessitent :
 - une réactivité des soignants qui ne peuvent pas s'appuyer sur des processus formalisés de prise en charge mais qui doivent recourir à des mises en discussion fréquentes avec leurs pairs dans une multitude d'interactions à tous niveaux ;
 - la déclinaison du principe de subsidiarité jusqu'aux soignants de premier niveau, pour qu'ils soient encouragés à se sentir responsables de la prise en compte du besoin du résident ;
 - la capacité de l'encadrement à privilégier la confiance et la délégation à la recherche de conformité.

Le recours à la modélisation pour engager l'essaimage

À l'issue de cette analyse, se pose la question de l'essaimage. Celui-ci concerne à la fois le « *scaling deep* », ou comment perfectionner ce qui est déjà en place et repousser les limites, le « *scaling out* », ou comment redonner du pouvoir d'agir aux résidents au sein d'autres Ehpad et le « *scaling up* », ou comment institutionnaliser ces pratiques, les structurer dans des politiques pour les ancrer durablement. Ces questionnements peuvent trouver un cadre conceptuel dans la démocratie du *care*, qui met l'accent sur la prise en compte des besoins spécifiques des plus vulnérables (Tronto, 2013). Joan Tronto propose un modèle en cinq étapes (Figure 2), qui a été mobilisé dans le cadre du programme Nutrichic financé par la Région Bretagne, et qui concernait trois Ehpad (Guillemot & Dyen, 2023). Ce programme avait pour objectifs de caractériser les mécanismes par lesquels les soignants répondent aux besoins non médicaux des résidents et de formuler des recommandations.

La conceptualisation de la relation du *care* d'un soignant avec un résident telle que proposée dans le programme Nutrichic se rapproche fortement de ce qui a été décrit dans le cas du fonctionnement de la MRP. Il serait intéressant d'appliquer le modèle de Tronto à la MRP pour voir comment il interroge plus en profondeur le niveau de responsabilité ou le niveau de mobilisation des soignants (« *caring about* », « *caring for* » et « *care giving* »). *A contrario*, le cas de la MRP pourrait alimenter les étapes de « *care receiving* » et « *caring with* », notamment concernant les modalités de mise en œuvre des deux principes d'organisation « agiles » identifiés.

VOIR FIGURE 1. PAGES SUIVANTES

(Source : auteure)

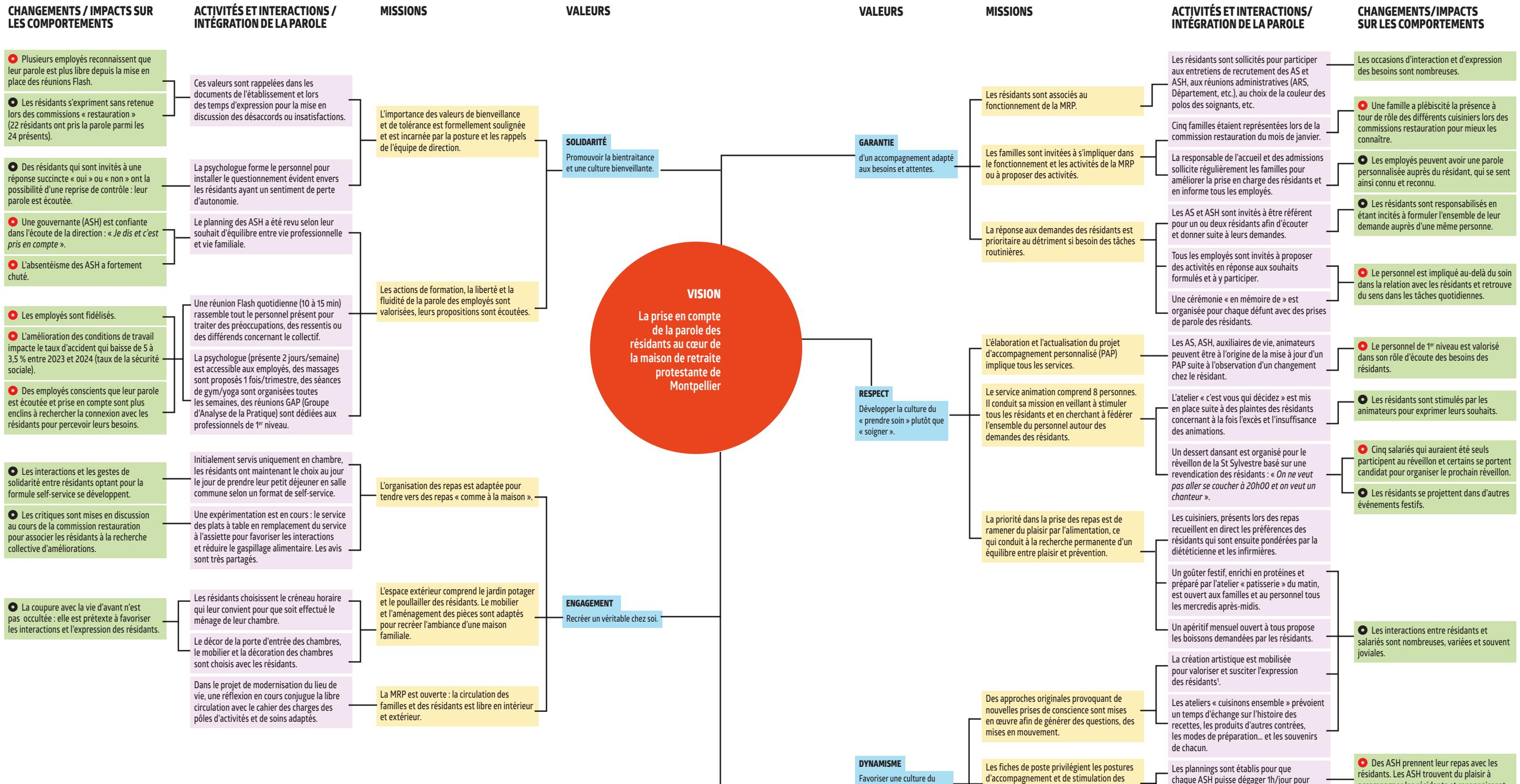


FIGURE 1. CHEMIN D'IMPACT DU FONCTIONNEMENT DE LA MAISON DE RETRAITE PROTESTANTE DE MONTPELLIER : COMMENT LE « DROIT AU CHOIX » DES RÉSIDANTS EST DÉCLINÉ DANS L'ÉTABLISSEMENT ET OPÉRÉ AU QUOTIDIEN
« Ce que le résident ferait chez lui, nous devons lui permettre de le faire ici et maintenant »

CONDITIONS DE RÉUSSITE

Une structure associative sans exigence de rentabilité : les excédents budgétaires sont réinvestis pour améliorer l'écoute et l'accompagnement des résidents.

Les résidents admis ne peuvent présenter ni de pathologies trop lourdes ni de comportement violent afin de maîtriser les risques associés à la libre circulation.

Le personnel recruté doit faire preuve d'une très forte implication personnelle et d'une aptitude à identifier les besoins/attentes des résidents et à y répondre (malgré un déficit d'encadrement pour les AS, le poste de cadre de santé étant vacant depuis plusieurs mois).

Les effectifs et budgets étant strictement encadrés, les arbitrages sur les affectations de poste doivent être acceptés et supportés par le personnel (seulement deux personnes la nuit pour 91 résidents).

Des espaces de négociation entre la direction et l'ensemble du personnel doivent être institutionnalisés pour ajuster l'exigence de la qualité de l'écoute et de l'accompagnement aux réalités de la prise en charge quotidienne.

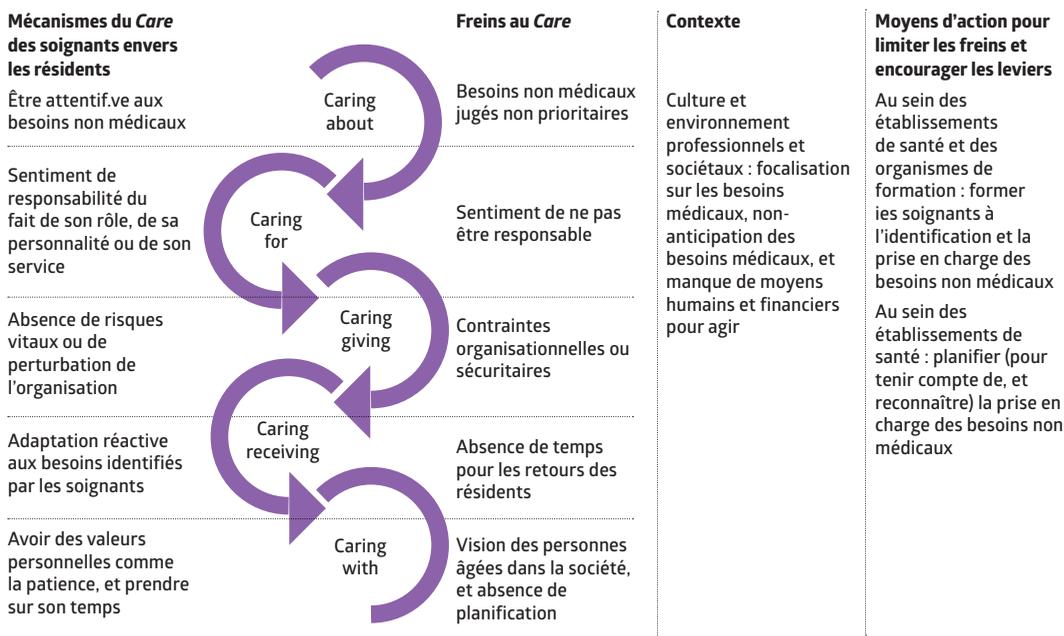
Le personnel doit adopter une posture d'accompagnement réactive, inscrite dans des processus de fonctionnement peu ou pas formalisés.

LÉGENDE

- Changements pour les salariés
- Changements pour les résidents

1. Portraits « Vieux et Beaux » du photographe William Moureaux, troupe de théâtre en résidence pour la co-écriture d'une œuvre, chanson de rap « Le combat des invisibles » avec le Wake up Café, association œuvrant à la réinsertion durable des anciens détenus.

FIGURE 2. SYNTHÈSE DES RÉSULTATS ET DES RECOMMANDATIONS DU PROGRAMME NUTRICHIC



(Source : Guillemot & Dyen, 2023)

CONCLUSION ET PERSPECTIVES

L'étude de cas conduite à la MRP montre qu'il est possible de faire du droit au choix des résidents un principe directeur de l'établissement, afin de redonner du pouvoir d'agir et de la dignité aux personnes âgées vulnérables et dépendantes. Cela passe par l'intégration dans l'organisation au quotidien de la stimulation multiforme de l'expression des résidents et de la prise en compte de cette « parole » pour en faire le support de l'accompagnement apporté par les soignants. Bien évidemment, cela exige de la disponibilité, donc des ressources en personnel, mais aussi des compétences et une posture spécifique des soignants pour saisir cette parole et y répondre dans un cadre contraint. Et donc, en amont, un investissement en formation des soignants pour leur permettre d'adopter cette posture spécifique et, en aval, une revalorisation du métier pour en améliorer l'attractivité. En tout cas, le modèle du « care » de Tronto présenté ici peut servir de support pour modéliser cette posture et ouvrir des pistes d'analyse en vue de l'extrapolation à d'autres établissements.

Il reste quand même à identifier, dans une perspective de lutte contre la dénutrition, dans quelle mesure cet « empowerment » est effectif sur l'augmentation de la prise alimentaire. Ce sera probablement chose possible à la MRP, qui accueille depuis le 19 mars 2025 une expérimentation conduite par l'UPR CHROME de l'Université de Nîmes. Cette expérimentation consiste à tester l'adéquation du dispositif « Tray Visor » aux contraintes logistiques du service des repas en Ehpad. Ce dispositif scanne le contenu de chaque assiette avant et après le service et analyse la prise alimentaire via l'intelligence artificielle. Il permettrait donc de répondre au suivi nutritionnel des résidents, et au-delà, d'envisager une évaluation d'impacts multifactoriels en intégrant des composantes cognitives, comportementales et émotionnelles. Il permettrait aussi de répondre aux exigences de la loi EGAlim en termes de gaspillage alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

Cantines responsables (2023). *Vademecum – Mise en œuvre de la Loi Egalim dans les Ehpad*. <https://cantinesresponsables.org/etudes/vademecum-mise-en-œuvre-de-la-loi-EGalim-dans-les-Ehpad/>

Cardon, P. (2024). Vouloir agir face aux défis de l'alimentation des personnes âgées. *Gérontologie et société*, 175(46), 11-21.

Colisée (2023). *Guide d'action des Ehpad pour lutter contre la dénutrition*. <https://solidarites.gouv.fr/sites/solidarite/files/2023-11/denuitration-guide-ehpad.pdf>

Drique, M., Aulanier, A., Théodore, M., Coulet, C., Merckaert, J. (2024). *L'injuste prix de notre alimentation. Quels coûts pour la société et la planète ?* <https://www.secoures-catholique.org/sites/default/files/03-Documents/RAP-CoutCache2024BD.pdf>

Guerin, L. (2018). L'essentiel est qu'il(s) mange(nt). Participation sollicitée ou empêchée des résidents en Ehpad. *Participations*, 22, 159-183.

Guillemot, S. & Dyen, M. (2023). Prendre en charge les besoins non médicaux des personnes âgées dépendantes vivant en collectivité : mécanismes, leviers et freins à l'œuvre dans les temps de repas. *Carnet de la Consommation*, 6. [10.48748/RDJC-CE73](https://doi.org/10.48748/RDJC-CE73)

Haute Autorité de Santé (2023). *Recueil du point de vue des personnes hébergées ou accueillies en Ehpad*. https://www.has-sante.fr/upload/docs/application/pdf/2023-09/recueil_du_point_de_vue_des_personnes_hebergees_ou_accueillies_en_Ehpad_-_guide_methodologique.pdf

Heikkilä, K., Andersson, S., Lagerbielke, E., Persson, C., Sandgren, A. & Werkander Harstade, C. (2022). Mealtime interventions and their outcomes in care homes for older people considering the five aspects meal model: An integrative review. *Geriatric Nursing*, 47, 171-182.

Louchard Chardon, C. & Dumet, N. (2024). Quand l'aliment se fait langage, enjeux psychiques de l'alimentation en gériatrie. *Gérontologie et société*, 175(46), 157-172.

Paturel, D. & Ndiaye, P. (2019). *Démocratie alimentaire : de quoi parle-t-on ?* Chaire Unesco Alimentations du monde. <https://www.chaireunesco-adm.com/Democratie-alimentaire-de-quoi-parle-t-on>

Que Choisir (2015). *La qualité alimentaire bat en retraite !* <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-alimentation-des-personnes-agees-dans-les-Ehpad-la-qualite-alimentaire-bat-en-retraite-n14255/>

Scherer, P., Walser, M., Havet, C., Levionnois, S., Tête, E., Akermann, G. & Bricas, N. (2024). *La Caisse alimentaire commune de Montpellier – Une recherche-action de démocratie alimentaire*. https://tav-montpellier.xyz/?Experimentation/download&file=caisse_rapport.pdf

Tronto, J. (2013). *Caring democracy*. New York University Press.

Chapitre 2

Consomm'acteur... vraiment ? L'influence des environnements alimentaires sur nos choix

MATTHIEU **BOUCON**, ANTOINE **FERNANDEZ**,
JULIE **LEGRY**, JULES **ROQUETTE**

Aujourd'hui, se nourrir est bien plus qu'un simple acte quotidien : il s'agit d'un geste ancré dans un environnement, un mode de vie et un système économique. Les paysages alimentaires désignent l'ensemble des lieux, des acteurs et des pratiques liés à l'approvisionnement en nourriture sur un territoire donné. Ils traduisent les habitudes des populations, les logiques de consommation, les structures de distribution, mais aussi les inégalités d'accès à une alimentation saine et choisie. Comprendre ces paysages, c'est interroger les formes d'organisation du commerce alimentaire, les préférences des consommateurs et les choix politiques qui influencent l'offre disponible.

Dans les villes comme dans les zones rurales, la manière dont on accède à l'alimentation a connu d'importantes mutations. L'essor des grandes et moyennes surfaces a profondément marqué les territoires et modifié la manière de faire ses courses en offrant une vaste sélection de produits sous un même toit, souvent à des prix compétitifs. Dans la première synthèse, nous étudions comment certaines d'entre elles, malgré leur modèle très centralisé, mettent en place de nouveaux processus d'approvisionnement favorisant les circuits

courts et une juste rémunération des producteurs.

À côté de ces géants de la distribution, d'autres formes de commerce persistent, voire connaissent un renouveau. Dans la seconde synthèse, nous questionnons le rôle que la transformation des épiceries indépendantes peut jouer dans la construction d'un paysage alimentaire durable. La troisième synthèse, quant à elle, porte sur les initiatives visant à améliorer l'accessibilité des produits alimentaires durables dans les halles et les marchés de plein vent. Ces alternatives redessinent les pratiques d'achat autour de la proximité, du lien social, voire d'une volonté de consommer plus localement ou de manière plus responsable.

Ces différents circuits d'approvisionnement coexistent dans un même territoire et reflètent une diversité d'orientations, de valeurs et d'accessibilités. Tous ne s'adressent pas aux mêmes populations ni ne proposent les mêmes produits. Certains quartiers disposent d'une offre variée, tandis que d'autres souffrent de ce qu'on appelle parfois des « déserts alimentaires », où l'accès à une alimentation de qualité est limité. Cette inégale répartition des ressources alimentaires contribue à façonner des paysages alimentaires différenciés, porteurs d'inégalités sociales et territoriales.

Dans ce contexte foisonnant, les consommateurs sont aussi confrontés à une surabondance de choix, qui rend parfois difficile l'évaluation de la qualité des produits. Aussi, les pouvoirs publics s'interrogent autant sur la pertinence de l'outil fiscal pour promouvoir une alimentation plus saine que sur la nécessité de fournir davantage d'informations au consommateur. Le Nutri-score a été développé dans cet objectif : en simplifiant la lecture des étiquettes nutritionnelles, il cherche à guider les choix vers une alimentation plus saine, quel que soit le lieu d'achat. Son apparition dans les rayons illustre une prise de conscience collective sur les liens entre nutrition, santé publique et responsabilité individuelle. Dans la dernière

synthèse, nous étudions le rôle de la fiscalité nutritionnelle dans la promotion d'une alimentation plus saine. Nous analysons ses mécanismes et interrogeons les enjeux d'efficacité et d'impacts socioéconomiques qu'elle soulève.

Ainsi, les paysages alimentaires ne se limitent pas à une carte des points de vente : ils incarnent les tensions entre industrialisation et relocalisation, entre accessibilité économique, accessibilité socioculturelle et qualité nutritionnelle, entre habitudes ancrées et nouvelles aspirations. Comprendre ces paysages, c'est interroger les dynamiques qui transforment notre rapport à l'alimentation, entre contraintes pratiques, enjeux environnementaux et recherche de mieux-manger.

La grande distribution peut-elle contribuer au développement des circuits courts ?

JULIE LEGRY

MOTS-CLÉS : GRANDE DISTRIBUTION, CIRCUIT COURT, LOCAL, PRODUCTEURS, MAGASINS

La grande distribution suscite beaucoup de questionnements quant au rôle qu'elle pourrait jouer pour contribuer au développement des circuits courts. Le modèle de la grande distribution qui s'est consolidé ces dernières décennies s'appuie sur un approvisionnement via les centrales d'achat régionales et nationales. Aujourd'hui, c'est la tendance inverse qui s'observe, avec une volonté de jouer la carte du local. Une tendance qui s'est confirmée lors des entretiens menés auprès de six dirigeants des enseignes de la grande distribution suivantes : Super U, Intermarché, Auchan et Carrefour. L'enseigne E. Leclerc, également sollicitée, n'a pas répondu aux demandes de rendez-vous. L'objectif de ces échanges était de connaître la stratégie actuelle et future en matière de circuits courts à l'échelle des magasins.

CIRCUIT COURT VEUT-IL DIRE LOCAL ?

Selon le site du gouvernement, « *les circuits courts se caractérisent par la limitation du nombre d'intermédiaires dans la vente, sans nécessairement impliquer une proximité physique, et sont définis comme une vente présentant un intermédiaire au plus* » (DGCCRF, 2025).

Lorsque le sujet des circuits courts est abordé avec les dirigeants de magasin, l'approvisionnement en circuit court signifie pour eux qu'il doit être local. S'ils évitent les intermédiaires, c'est pour favoriser le commerce de proximité et donc les producteurs qui se situent dans un périmètre raisonnable autour du magasin. La distance moyenne annoncée est d'environ une cinquantaine de kilomètres, mais cela dépend fortement

de la configuration du territoire, de la situation géographique et du produit concerné.

LA GRANDE DISTRIBUTION : UN ACTEUR BIEN PRÉSENT MAIS DIFFICILE À APPRÉHENDER

Un acteur dominant de notre paysage alimentaire

Il est important de rappeler le poids de la grande distribution en France. Fin 2023, étaient recensés 2300 hypermarchés, 5875 supermarchés et 3435 supermarchés à dominante marques propres (anciennement appelés les discounters), environ 20 000 magasins de proximité et plus de 6200 drives. Au total, et selon la Fédération du commerce et de la distribution¹, ce sont plus de 30 000 points de vente qui façonnent nos paysages urbains et ruraux.

La grande distribution est un lieu de vie constamment animé pour les clients, qui naviguent entre les rayons à la recherche de leurs articles. C'est aussi un environnement dynamique qui réunit chaque jour des milliers de travailleurs. En effet, selon le site « je bosse en grande distribution », ce secteur emploie environ 650 000 personnes en magasin (Le Borgne, 2024). Plus de cent cinquante métiers sont exercés dans les magasins, les entrepôts ou les bureaux. La grande distribution est ainsi un acteur majeur de notre paysage alimentaire.

1. <https://www.fcd.fr/le-secteur/le-commerce-et-la-distribution/> (consulté le 26/11/2024)

La jungle des formats de magasins et typologies d'enseignes

Le secteur de la grande distribution peut sembler complexe et difficile d'accès pour ceux qui ne le connaissent pas bien.

Les magasins se déclinent en différents formats (hypermarchés, supermarchés, magasins de proximité et discounters) qui dépendent principalement de la surface de vente et de la politique commerciale.

Le mode de fonctionnement varie selon les formats de magasins, mais ce ne sont pas les seuls critères à prendre en compte. Il faut également distinguer les enseignes intégrées des enseignes indépendantes. Bien qu'elles aient toutes les deux en commun une organisation en réseaux, elles ne s'organisent pas tout à fait de la même manière. Dans le cas des enseignes intégrées, les points de ventes appartiennent à une même entité juridique, ce qui implique que les directeurs aient à rendre des comptes à la maison-mère. Cela permet de centraliser les décisions et d'harmoniser les pratiques. Il s'agit par exemple des enseignes comme Carrefour, Auchan, Casino, etc. En revanche, les enseignes indépendantes s'organisent en un réseau de commerçants, propriétaires de leur point de vente. Ils s'associent pour bénéficier de certains avantages mais gardent leur indépendance juridique et financière, à l'image des enseignes Leclerc, Coopérative U, Intermarché, etc.

Les différences ne se limitent pas aux aspects juridiques et organisationnels. La dimension humaine peut jouer un rôle clé et influencer le fonctionnement du magasin. Les valeurs défendues par le dirigeant vont influencer directement la stratégie commerciale de l'enseigne. Ainsi, si celui-ci est soucieux du développement local, il inclura dans sa stratégie des actions visant à soutenir son territoire.

Un modèle de magasin est-il plus propice au développement des circuits courts qu'un autre ?

Avant d'aborder la question du développement des circuits courts et indépendamment du type de magasin, les différents interlocuteurs s'accordent à dire qu'il est essentiel d'avoir un magasin en bonne santé. En effet, il doit être suffisamment performant pour envisager le développement de l'assortiment avec des produits locaux.

L'intégration de nouveaux fournisseurs complexifie la gestion du magasin et impacte plusieurs services (commandes, comptabilité, réception de la marchandise, etc.). Il est donc crucial de maîtriser la gestion des ruptures, des rotations et du gaspillage en premier lieu. Une fois que l'activité du magasin est stable et rentable, alors il devient possible de dégager du temps pour référencer de nouveaux produits.

Lorsque le magasin est indépendant, il bénéficie d'une plus grande liberté d'action. Cette autonomie lui permet d'être plus flexible dans l'élaboration de sa stratégie commerciale, lui offrant la possibilité de s'adapter rapidement aux évolutions du marché pour notamment développer les circuits courts. Cette souplesse facilite la prise d'initiatives et la mise en œuvre de projets sans devoir attendre la validation d'un niveau hiérarchique supérieur. Les dirigeants, en tant que chefs d'entreprise, sont donc davantage investis qu'un directeur de magasin intégré, souvent affecté d'une région à l'autre, sans forcément connaître l'environnement local et devant rendre des comptes à la maison-mère. Il n'est pas rare qu'un magasin indépendant soit dirigé par plusieurs générations d'une même famille, renforçant ainsi le sentiment d'appartenance au territoire. Ce lien avec le local est particulièrement marqué dans les enseignes Intermarché et Coopérative U. Certains associés (Coopérative U) ou adhérents (Intermarché) n'hésitent pas à soutenir les producteurs pour les aider à faire évoluer leurs entreprises ou exploitations. Un tel investissement ne peut se réaliser que lorsque le dirigeant se sent impliqué et responsable du développement économique et social de son territoire.

Ce qu'il faut retenir, c'est qu'il existe une volonté commune de la part des magasins, intégrés comme indépendants, de renforcer les liens commerciaux avec les producteurs locaux. Cependant, le modèle indépendant, qui favorise une plus grande autonomie et un meilleur ancrage territorial, semble offrir des conditions plus propices au développement des circuits courts.

UNE DEMANDE EN PRODUITS LOCAUX GRANDISSANTE MAIS UNE OFFRE QUI PEINE À S'ÉTOFFER

Des consommateurs à la recherche de produits locaux : une certaine dichotomie

En 2023, l'alimentation était le deuxième poste de dépense (15,9 %) des Français après le logement (31 %) et avant les transports (12,9 %)².

Depuis quelques décennies, un changement de paradigme s'opère. Pendant 40 ans, le système de consommation a été dominé par la globalisation, la massification et la standardisation. Aujourd'hui, la tendance se dirige plutôt vers la différenciation et la relocalisation. Parallèlement, les habitudes de consommation évoluent aussi. La prise en compte des enjeux sociétaux, tels que le dérèglement climatique ou les scandales sanitaires, orientent de plus en plus les consommateurs vers des produits dont ils connaissent la provenance, de manière à donner plus de sens à leur alimentation. Dans une enquête présentée par Kantar WP lors de ses webinaires, « 92 % des répondants déclarent privilégier les produits d'origine France et 87 % disent essayer d'acheter des produits locaux aussi souvent que possible » (FranceAgriMer, 2020).

D'après une enquête Ifop réalisée en avril 2020, 82 % des Français déclarent vouloir continuer à acheter plus de produits locaux après la crise de Covid-19 (FranceAgriMer, 2020). Aux yeux des sondés, les produits locaux cumulent les bénéfices : bons pour la santé selon 86 % d'entre eux et meilleur goût pour 80 %. Cette crise et les périodes de confinement ont laissé supposer que les consommateurs ont davantage pris conscience de l'importance de la provenance de leurs aliments.

Cependant, force est de constater que les habitudes d'avant la crise ont rapidement repris le dessus, les consommateurs délaissant les points de vente à la ferme, les AMAP, etc. On peut néanmoins faire l'hypothèse que la demande en produits sains et locaux demeure présente. Pendant les confinements, le temps libre permettait aux consommateurs de privilégier les achats de produits bruts directement auprès des producteurs,

que ce soit à la ferme ou dans une épicerie, une AMAP, une ruche, etc. Toutefois, le retour à la vie active et le rythme imposé par le travail a poussé les consommateurs à reprendre leurs anciennes habitudes, principalement dans un souci de gain de temps, malgré leur souhait d'acheter des produits locaux. Cela laisse à penser qu'en rendant ces produits disponibles et accessibles en grande surface, où 80 % des consommateurs se rendent pour effectuer leurs achats alimentaires (France PAT, 2025), ils connaîtraient un réel succès.

Toutefois, les dirigeants interrogés s'accordent pour reconnaître une certaine dichotomie dans le discours de leurs clientèles. Certains d'entre eux ont pu mesurer les attentes des clients, notamment grâce à des sondages réalisés en caisse. Les résultats montrent clairement que ces derniers désiraient une offre plus étendue de produits locaux. Cependant, lorsqu'ils observent les comportements d'achat, il apparaît que l'aspect financier continue de primer sur l'origine et la qualité des produits : bien que les consommateurs affichent une vraie volonté d'acheter local, ces produits ne représentent qu'une part modeste de leur panier. La question se pose : est-ce une question de disponibilité, de type de produit ou de prix ?

Les principales difficultés rencontrées par les magasins pour développer les circuits courts

Trouver des producteurs

Le principal frein évoqué par les magasins concerne la difficulté à trouver des producteurs locaux. Tous ont exprimé leur incapacité à les identifier. Il convient de souligner que la situation géographique du magasin est déterminante. Si le territoire sur lequel il est implanté manque de producteurs, le développement des produits locaux s'avèrera plus compliqué. Il faut donc que l'emplacement du magasin soit propice aux circuits courts. Concernant les magasins interrogés, les produits locaux en circuits courts concernent principalement des produits transformés tels que la brandade, les olives assaisonnées, l'huile d'olive, les tapenades, le sel, les sauces tomates, les soupes de poissons, etc. Ces produits sont moins soumis aux contraintes de saisonnalité et bénéficient d'une durée de conservation qui facilite la gestion des stocks. En revanche, s'approvisionner

2. https://www.lafinancepourtous.com/decryptages/finance-perso/revenus/consommation/evolution-consommation_menages/ (consulté le 10/03/2025)

en produits frais semble plus difficile, car ceux-ci sont très dépendants des conditions météorologiques, avec des rendements susceptibles d'être affectés ou décalés dans le temps. La véritable difficulté réside donc dans l'approvisionnement en fruits et légumes, dont la gestion semble plus complexe. Il est intéressant de noter que l'enseigne Carrefour a entrepris une campagne de communication, via son site Internet et grâce à des banderoles affichées à l'entrée des magasins, pour lancer un appel aux agriculteurs à venir rencontrer les magasins proches de leur exploitation.

Construire une équipe compétente, formée et stable

Il est beaucoup plus aisé de passer par la centrale d'achat pour effectuer le réassort des rayons. Comme mentionné précédemment, il est essentiel qu'un magasin ou un rayon soit bien établi avant de pouvoir y intégrer de nouvelles références. Cela nécessite la présence d'une équipe compétente et impliquée. L'intégration de nouvelles références exige un investissement supplémentaire, ainsi qu'une capacité de gestion accrue. En plus des commandes passées via la centrale, il faudra suivre d'autres fournisseurs. Les risques de rupture augmentent proportionnellement au nombre de nouvelles références qui seront intégrées. Cette démarche implique également un effort supplémentaire en termes de communication, notamment à travers un balisage adapté permettant de renseigner le prix et la provenance des produits.

Les magasins font face à des problématiques de *turnover* importants au sein de leurs équipes, rendant parfois difficile la formation de ces dernières. Construire une équipe solide dans un magasin demande du temps. D'autant plus lorsqu'il s'agit de responsabiliser les membres et de les faire monter en compétences afin de gérer l'approvisionnement en circuit court.

Développer la capacité des producteurs à répondre aux exigences techniques et organisationnelles de la grande distribution

Certains producteurs rencontrent des difficultés à s'adapter aux exigences techniques et organisationnelles des magasins. Ils ne sont pas tous équipés, par exemple, d'outils informatiques. Pour certains, il est parfois difficile d'imprimer un bon de livraison ou une facture conformément

aux attentes des magasins, qui suivent des directives strictes. Les difficultés administratives freinent également les opportunités de développement. Même si certaines enseignes essaient de s'adapter en demandant de moins en moins de documents, il reste indispensable de fournir certains justificatifs pour des raisons comptables et légales (comme un extrait Kbis par exemple). En outre, il est difficile pour les magasins de s'adapter à chaque producteur. Par exemple, la prise de commande varie d'un producteur à l'autre : certains privilégient le téléphone, d'autres les mails. De même, les délais de livraison diffèrent selon les producteurs. Cela oblige un temps d'anticipation différent pour chaque producteur afin d'être livré dans les temps et d'éviter la rupture de stock. Enfin, pour collaborer avec la grande distribution il est nécessaire de fournir un code-barres, à l'exception des fruits et légumes en vrac. Même si la démarche de création est simple, pour un agriculteur peu familier avec les outils informatiques et à qui l'on n'a jamais expliqué la procédure, cela peut sembler insurmontable.

En finir avec les idées reçues

Première idée reçue, la grande distribution recherche des prix les plus bas possible.

« *Son prix est le mien* », c'est en ces termes que les magasins résumant principalement leur approche de la négociation de prix avec les producteurs locaux. Le tarif est accepté dès lors qu'il est plus ou moins aligné avec celui de la centrale d'achat, en particulier pour les fruits et légumes. Lorsque les magasins intègrent des producteurs locaux, ce n'est pas dans le but de réduire les prix, mais plutôt avec l'objectif de diversifier et enrichir leur assortiment pour satisfaire les attentes des clients. Le prix doit répondre à trois objectifs : rémunérer équitablement le producteur, permettre au magasin de réaliser une vente rentable et s'assurer que le produit soit accessible au consommateur pour qu'il se vende. En effet, le prix demeure un critère essentiel incitant le consommateur à passer à l'acte d'achat, ce qui pousse le magasin à fixer un prix cohérent. En supprimant les intermédiaires et les frais pratiqués par les enseignes, il est tout à fait possible pour le producteur de se positionner en termes de prix tout en restant compétitif.

Deuxième idée reçue, la grande distribution exige une implication des producteurs en rayon.

Certains fournisseurs sont sollicités pour participer à la gestion du rayon : mise en rayon, animations, reprise des invendus. Cela ne concerne pas les producteurs locaux, ou alors de manière très ponctuelle, pour des mises en avant à des périodes bien précises et pour des produits bien spécifiques. En ce qui concerne la mise en rayon, elle est prise en charge par les employés du magasin afin de garder la maîtrise et le contrôle du secteur et de s'assurer de la disponibilité en rayon. Il incombe au responsable de rayon et à son équipe de gérer le réapprovisionnement des rayons dont ils ont la charge et qui sont sous leur responsabilité.

Troisième idée reçue, l'accueil au sein des magasins de la grande distribution est hostile.

La grande distribution est un milieu peu familier des producteurs. C'est un géant de la distribution réputé pour ses centrales d'achat où les prix sont négociés au plus bas et où le rapport de force se fait au détriment des producteurs. Pour un agriculteur, il n'est pas facile d'aborder un magasin sans savoir s'il y trouvera l'interlocuteur adéquat et s'il pourra s'y faire une place. Les magasins rencontrés sont bien conscients de la réputation qu'arbore la grande distribution. Cette réputation ne reflète pas véritablement la réalité et renvoie une image qui ne correspond pas à la relation que les producteurs peuvent entretenir avec leurs interlocuteurs dans les magasins. La qualité relationnelle en magasin par rapport à celles vécues en centrales d'achat n'est pas du tout la même. Les négociations en centrales font état d'un rapport de force qui n'a pas lieu d'être au sein des magasins. La logique des circuits courts ne consiste pas à rechercher les prix les plus bas ni à viser de gros volumes, mais plutôt à promouvoir des produits locaux pour répondre aux attentes des clients. Malheureusement, la réputation véhiculée par les centrales d'achat décourage souvent les producteurs de s'aventurer jusqu'aux portes des enseignes proches de chez eux.

**INITIATIVES ET INNOVATIONS :
DES OUTILS D'AIDE AU DÉVELOPPEMENT
DES CIRCUITS COURTS**

Il existe des initiatives et des innovations qui favorisent le développement des relations entre producteurs et magasins. Voici quelques exemples d'outils dont, certains sont encore peu connus.

Les plateformes numériques

Les plateformes telles que Kheops et Nectar Go facilitent la mise en relation entre producteurs et magasins. Ces deux *start-ups* proposent la mise en place d'un catalogue en ligne de producteurs locaux, permettant ainsi aux magasins de consulter la liste des produits disponibles à la commande. Elles offrent également un outil numérique pour centraliser les commandes et simplifier les démarches administratives.

Il existe une multitude d'autres sites qui promeuvent la vente de produits agricoles provenant des producteurs : Pour de bon, Bienvenue à la ferme, Frais et local, etc.

Les plateformes logistiques

On peut citer l'exemple de « Sur le champ, la logistique des produits locaux illico ». Comme le montre la figure 1, cette plateforme vise à développer le lien entre les producteurs et les professionnels par la mise en œuvre d'outils permettant aux professionnels de la restauration et de la distribution alimentaire de s'approvisionner localement et de faciliter la logistique, la commercialisation et la gestion administrative pour les producteurs.

La Charrette (site de rencontres pour professionnels du local) est un autre exemple d'initiative. Engagé sur la logistique et l'alimentation locale, le but de ce site est de participer au développement de toutes les formes de circuits courts.

Des catalogues de produits locaux

Certains magasins prennent l'initiative et le temps de créer eux-mêmes un catalogue dans lequel ils mettent en avant les producteurs avec lesquels ils travaillent. Cela exige un certain investissement en temps et financier, mais révèle l'engagement de certains dirigeants en matière de promotion de circuits courts. C'est l'exemple du magasin Super U à Marguerittes qui depuis quelques années crée son propre catalogue (Figure 2).

FIGURE 1. LE FONCTIONNEMENT DE LA PLATEFORME « SUR LE CHAMP »



(Source : <https://www.surlechamp.co/>)

FIGURE 2. CATALOGUE 2024 DE SUPER U MARGUERITTES



(Source : prospectus 2024 du magasin fourni par le dirigeant)

Le rôle des organismes publics

Les collectivités et autres organismes locaux peuvent-ils jouer un rôle actif en identifiant, par exemple, les producteurs locaux ainsi que les débouchés potentiels, afin de stimuler le commerce sur leur territoire ? Grâce à leur connaissance fine du tissu local, ils sont en mesure de créer des liens entre producteurs et acteurs économiques, favorisant ainsi les échanges. Ils deviennent alors des moteurs du développement économique et social à l'échelle locale. Certaines chambres d'agriculture jouent un rôle actif dans le rapprochement entre producteurs locaux et grandes enseignes. Plusieurs exemples illustrent leur contribution à la valorisation des produits locaux et au soutien de l'économie régionale : en Loire-Atlantique, la chambre d'agriculture, en collaboration avec la CCI Nantes Saint-Nazaire, a signé une charte d'engagement avec des enseignes telles qu'Auchan, Carrefour, Intermarché, Leclerc et Coopérative U. Cette initiative vise à promouvoir les produits locaux en grandes et moyennes surfaces (GMS). Elle offre aux producteurs un accompagnement personnalisé incluant des formations, des mises en relation avec les acheteurs professionnels et des visites

de fermes. Autre exemple, la chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc a mis en place une carte des producteurs locaux, envoyée chaque semaine aux grandes surfaces de la région. Cette initiative permet aux directeurs de magasins de repérer et de contacter directement les producteurs souhaitant écouler leurs produits. Des enseignes telles que Carrefour, Leclerc, Casino, Intermarché et Coopérative U se sont engagées à référencer rapidement ces producteurs, à amplifier le référencement direct pour les magasins indépendants et à mettre en avant les produits locaux en magasin.

Ainsi, ces enseignes ne se contentent pas de soutenir l'économie locale : elles participent activement à la construction d'un modèle plus résilient, plus équitable, et plus ancré dans les réalités et les ressources de leur territoire.

CONCLUSION

La grande distribution est un acteur qui fait pleinement partie de notre paysage alimentaire. Malgré les difficultés que peuvent rencontrer certains producteurs à identifier les formats et typologies de magasins et d'enseignes, des partenariats se sont mis en place et les produits locaux se sont petit à petit immiscés dans les rayons. La demande étant de plus en plus importante, la tendance s'est accentuée ces dernières années. Bien que toutes les enseignes interrogées affichent une volonté commune de promouvoir les circuits courts, le nombre de produits locaux disponibles à l'assortiment reste encore limité. Leur principale motivation réside avant tout dans le désir de répondre à la demande des consommateurs, qui souhaitent trouver davantage de produits locaux. Toutefois, pour certaines, cette démarche va au-delà d'une simple réponse à une demande ; il s'agit également de contribuer positivement au développement de leur territoire en offrant aux producteurs un accompagnement et de nouvelles opportunités.

Parmi les principales difficultés relevées, il semble essentiel de faciliter la mise en relation entre les producteurs et les magasins. En effet, il n'est pas toujours simple d'identifier les producteurs disponibles à proximité du magasin. Ensuite, les magasins font face à la difficulté des producteurs à s'adapter aux exigences techniques et organisationnelles qui, faute d'outils et parfois de connaissances du fonctionnement de la grande

distribution, rend difficile la mise en place de partenariats. Enfin, l'image de la grande distribution constitue un frein pour beaucoup de producteurs, qui n'osent pas franchir le seuil des magasins, incertains des exigences auxquelles ils devront se conformer.

Plusieurs outils numériques existent pour lever ces freins. Ils permettent de mettre en relation producteurs et magasins et facilitent les échanges tout en les aidant à se coordonner.

Les produits locaux ont incontestablement leur place en grande distribution. Tout d'abord parce que la demande existe, et qu'en rendant ces produits disponibles sur les points de vente que les consommateurs visitent, ceux-ci y auront davantage accès. De plus, les circuits courts redonnent aux magasins une position de commerçants plutôt que de simples distributeurs. Mais cela se fait à la condition d'avoir un magasin qui soit en bonne santé, afin de dégager du temps pour pouvoir réaliser des commandes complémentaires. Dans un modèle où la rationalisation des tâches est calculée pour optimiser les processus et faire des économies de temps et d'argent, cela demande une réorganisation des postes en magasin. L'implication de tous, salariés comme dirigeants, est primordiale.

Pour terminer, et d'après les dirigeants interviewés, la grande distribution peut donc contribuer au développement des circuits courts, notamment à l'échelle des magasins. Les arguments cités précédemment montrent qu'il existe de multiples intérêts pour le trio que forment les consommateurs, les producteurs et les magasins. Et pour la dynamique sociale et économique qu'ils apportent au territoire sur lequel ils sont. Les ajustements qui sont en train de se mettre en place grâce à la volonté de chacun des trois groupes vont permettre d'optimiser l'organisation et la coordination de tous les acteurs pour favoriser une alimentation plus locale grâce aux circuits courts.

BIBLIOGRAPHIE

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes - DGCCRF (2025). *Produits alimentaires commercialisés en circuits courts*. <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/produits-alimentaires-commercialises-en-circuits-courts>

FranceAgriMer (2020). *L'impact de la crise de la COVID-19 sur la consommation alimentaire en France : parenthèse, accélérateur ou élément de rupture de tendances ?* https://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2020/12/15_conso-covid-impact-tendances_vf.pdf

Le Borgne J. (2024). *En 2030, la grande distribution sera le secteur le plus créateur d'emploi. Je bosse en grande distribution*. <https://www.jebosseengrandedistribution.fr/2024/09/11/en-2030-la-grande-distribution-sera-le-secteur-le-plus-createur-demploi/>

France PAT (2025). *Projets Alimentaires Territoriaux et acteurs de la distribution*. https://france-pat.fr/wp-content/uploads/2025/03/France-PAT_acteurs-distributions_web.pdf

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

Dirigeant du Super U Marguerittes, entretien le 25/02/2025 en visioconférence.

Dirigeant d'Intermarché Montaren, entretien le 17/02/2025 à Montaren.

Dirigeant du Carrefour Bagnols-sur-Cèze, entretien le 17/02/2025 à Bagnols-sur-Cèze.

Dirigeant d'Auchan Cavaillon, entretien le 13/03/2025 en visioconférence.

Dirigeant du Carrefour Uzès, entretien le 05/02/2025 à Uzès.

Dirigeant du Super U Vaison la Romaine, entretien le 19/02/2025 à Vaison la Romaine.

Remerciements

Je remercie tout particulièrement Yuna Chiffolleau, directrice de recherche en sociologie économique à l'INRAE (UMR Innovation) et co-animatrice du RMT Alimentation locale, Louis Macé, adjointe au service Politiques agricoles, alimentation, filières et territoires de Chambres d'agriculture France et Léna Peuvergne, chargée de mission filières alimentaires de proximité de Chambre d'agriculture France pour leur accompagnement tout au long de cette mission, ainsi que pour la richesse de leurs analyses, leurs conseils pertinents et les pistes de réflexion qu'elles m'ont aidée à explorer.

Enseignements de l'expérimentation Healthy Market Los Angeles pour transformer le paysage alimentaire de Montpellier

MATTHIEU BOUCON

MOTS-CLÉS : PAYSAGES ALIMENTAIRES, ÉPICERIES INDÉPENDANTES, FORMATION, MÉTROPOLE

« **Q**uand on pense qu'il suffirait que les gens arrêtent de les acheter pour que ça ne se vende plus ! »¹. Par cette phrase, Coluche illustre bien l'idée répandue selon laquelle la transition vers un système alimentaire durable repose entre les mains des consommateurs.

Certains chercheurs viennent nuancer cette affirmation en soulignant le rôle important des environnements ou paysages alimentaires (Brocard & Saujot, 2022), ainsi que des « installations » (Lahlou, 2018) dans nos choix. Nous essayons de traduire nos convictions en achats, mais de multiples obstacles s'y opposent, comme l'accessibilité physique, le prix, les normes socioculturelles, etc.

Dans cette synthèse, nous verrons comment des métropoles comme Los Angeles et Montpellier envisagent d'améliorer leurs paysages alimentaires en accompagnant la transformation de commerces existants.

LES ÉPICERIES, LEVIERS POUR TRANSFORMER LES PAYSAGES ALIMENTAIRES

Montpellier, un paysage alimentaire inégal

L'environnement ou paysage alimentaire englobe les dimensions physiques, virtuelles (Internet),

économiques, sociales et se situe géographiquement autour du lieu d'habitation et sur les parcours de vie (travail, sport, loisirs).

L'enquête Mont'Panier, réalisée dans le cadre du projet de recherche Foodscapes (2025), est partie de cette définition pour analyser les habitudes de consommation et les paysages alimentaires de Montpellier Méditerranée Métropole (3M). Elle a suivi la consommation de quatre cent soixante-deux habitants sur un mois. Cette étude a révélé des pratiques d'approvisionnement variées, influencées par les caractéristiques du paysage alimentaire et aussi par la perception qu'en ont les individus.

En complément de l'enquête menée auprès des habitants, les inégalités d'accès aux commerces alimentaires ont été cartographiées (Muller *et al.*, 2021). Ce travail a révélé que l'offre alimentaire durable de la métropole est inégalement répartie sur le territoire. De nombreuses définitions de la durabilité des produits alimentaires existent. Dans cette étude :

- un produit alimentaire durable sera considéré comme un produit bénéfique pour la santé, respectant l'environnement et garantissant une rémunération décente aux producteurs ;
- un produit alimentaire sain sera considéré comme bénéfique pour la santé.

L'offre alimentaire durable de la métropole est ainsi répartie en trois grandes zones :

- le quartier central de l'Écusson, en situation de « mirage alimentaire », disposant d'une

1. Ecolozen P. (2017). *Coluche - Quand on pense qu'il suffirait de ne pas les acheter pour que ça ne se vende plus*. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=rWKGfS8M-DA>

- offre abondante mais inaccessible financièrement pour le plus grand nombre ;
- la première couronne et les villes en périphérie, identifiées comme des « bourniers alimentaires » avec une offre de qualité existante, mais noyée dans une offre majoritairement non durable ;
 - les zones résidentielles et les zones d'activités économiques, caractérisées comme des « déserts alimentaires » où l'offre alimentaire est inexistante.

Forte de ces apports de la recherche, Montpellier Méditerranée Métropole a décidé d'intégrer l'objectif de transformation de ses paysages alimentaires dans les orientations de sa politique agroécologique et alimentaire (P2A).

Des commerces indépendants et ancrés localement

Le paysage alimentaire comprend une diversité de commerces, allant des supermarchés aux marchés de producteurs, en passant par les restaurants et les épiceries. La manière dont ces commerces organisent leurs étals, les techniques marketing déployées, les promotions et de nombreux autres facteurs influent sur la consommation de leurs clients (Huitink *et al.*, 2020 ; Hartmann-Boyce *et al.*, 2018). Ces facteurs peuvent donc jouer un rôle important sur l'augmentation de la consommation de produits durables. Notre étude s'est ainsi intéressée à la manière dont les supérettes et épiceries indépendantes de Montpellier pourraient être transformées à cette fin. Trois hypothèses principales ont guidé notre analyse :

- leur indépendance leur permet d'avoir une marge de manœuvre importante pour l'approvisionnement et l'organisation du magasin ;
- elles disposent d'un ancrage local important et d'une réelle proximité avec leur clientèle ;
- leur situation géographique et leurs horaires sont généralement complémentaires à ceux des autres lieux de distribution alimentaire (par exemple, ouverture plus tardive dans des quartiers où il n'y a pas de gros supermarchés).

Dans cette étude, nous chercherons à comprendre dans quelles conditions une transformation des supérettes et épiceries indépendantes pourrait renforcer la qualité du paysage alimentaire à Montpellier.

Le commerce alimentaire sain et durable selon la caisse alimentaire commune de Montpellier

La caisse alimentaire est un budget commun permettant aux participants de dépenser chaque mois cent EUR dans des commerces alimentaires qui répondent à des critères élaborés collectivement par un comité citoyen (Sécurité sociale de l'alimentation, 2025) :

- praticité et accessibilité – maillage territorial, diversité des produits, accessibilité physique et temporelle des commerces ;
- qualité environnementale et santé – respect de l'environnement, démarche de sobriété, produits frais et sains ;
- relation avec les producteurs – produits locaux et de saison, commercialisation au plus près des producteurs, relation de confiance avec les producteurs ;
- modèle économique, gouvernance et éthique – gouvernance partagée, marges limitées et réinvesties, conditions de travail dignes sur toute la chaîne de production et de distribution ;
- relation de confiance entre le comité citoyen et le commerce.

Un des axes de travail de Montpellier Méditerranée Métropole pour modifier les paysages alimentaires est de s'assurer que le territoire soit maillé de commerces tendant vers ces critères. Ceux-ci serviront de référence dans la suite de ce travail.

HEALTHY MARKET LOS ANGELES : DIX ANS DE PROGRAMME

La ville de Los Angeles, via le Los Angeles Food Policy Council (LAFPC), a dressé un constat similaire à celui de Montpellier dix ans plus tôt et a déployé avec succès le programme Healthy Market Los Angeles (HMLA). Dans cette partie est retranscrite l'analyse de ce programme, basée sur deux entretiens avec ses directrices et sur la documentation disponible en ligne.

Une association à l'origine de HMLA

Le LAFPC est une organisation non gouvernementale (ONG) qui vise à rendre la nourriture des Angelinos saine, abordable, équitable et environnementalement durable. Cette association tisse

des liens entre les organismes publics, le privé et les citoyens au travers de groupes de travail sur divers sujets autour de l'alimentation durable. Son financement provient majoritairement de fonds publics (environ 70 %).

Un an d'accompagnement commercial, de la formation et des investissements matériels

Le programme HMLA a été lancé par le LAFPC en 2014 à la suite des résultats de groupes de travail sur l'amélioration du paysage alimentaire de certains quartiers pauvres, où résident principalement des communautés *BIPOC* (*Black, Indigenous, and People Of Color*). Le programme vise à faire évoluer les offres des épiceries de quartier tenues par des commerçants indépendants pour qu'elles intègrent davantage de produits sains et durables. Les commerçants embarqués dans ce programme sont accompagnés durant un an par un conseiller commercial. Ils créent ensemble un plan de transformation spécifique au magasin, déterminent les besoins en formation et en investissements. La formation, les investissements nécessaires (en moyenne entre 10 000 et 20 000 USD par magasin), ainsi que l'accompagnement, sont entièrement financés par le LAFPC. Depuis le début du programme, dix à vingt-cinq épiceries ont été accompagnées chaque année.

Des résultats probants

Pour chaque commerce, quatre évaluations des impacts du programme sont réalisées : au début, au milieu, à la fin de l'accompagnement et six mois après. Ces évaluations ont pour objectif de suivre une vingtaine d'indicateurs répartis en quatre catégories :

- la santé financière du commerce ;
- la gestion du catalogue et des stocks du magasin, avec notamment un suivi du nombre de produits alimentaires sains et durables ajoutés dans les rayons ;
- l'amélioration du marketing et du merchandising du commerce, avec par exemple un suivi du panier moyen ou des retours des clients ;
- l'accélération commerciale globale de l'épicerie, incluant un suivi des profits, des marges, des coûts opérationnels, etc.

Afin de s'assurer de l'impact positif du programme, les équipes du HMLA se concentrent sur trois de ces indicateurs :

- l'augmentation du pourcentage de produits sains dans les rayons des épiceries ;
- le nombre de nouvelles relations commerciales découlant de l'accompagnement par le programme HMLA (par exemple : comptable, avocat, association de commerçants) ;
- le nombre de magasins déclarant une implémentation réussie des bonnes pratiques commerciales (par exemple : suivi financier, gestion des produits).

Sur les quatre-vingt-cinq épiceries accompagnées depuis le début du programme :

- toutes ont déclaré une augmentation de leurs ventes de produits sains ;
- le chiffre d'affaires a augmenté en moyenne de 124 % ;
- toutes ont déclaré avoir été mises en relation avec des contacts clés pour le développement de leur commerce.

Le programme HMLA a donc réussi, grâce à ses actions, à ajouter des produits sains dans le paysage alimentaire des quartiers défavorisés de Los Angeles, tout en renforçant les commerces accompagnés. Ces résultats positifs ont été rendus possibles grâce à des actions clés que nous décrivons dans la partie suivante.

Les apprentissages après dix ans d'expérience

Une phase de sélection cruciale

La vocation du programme HMLA n'est pas d'aider des commerces en difficulté. Il est donc primordial lors de la sélection de choisir des épiceries qui se portent bien financièrement, afin de s'assurer que les investissements consentis portent leurs fruits. Pour garantir la réussite d'un projet, il est également important de :

- s'assurer que le commerçant témoigne d'une réelle volonté de changement avant de rejoindre le programme ;
- ne pas sélectionner d'épiceries situées à proximité de *full service grocery stores*, l'équivalent de nos supermarchés ;
- choisir les commerces situés dans des quartiers pauvres, car ce sont généralement ces populations qui ont le moins de moyens pour surmonter un environnement alimentaire hostile.

Des plans de transformations pragmatiques

Le programme HMLA s'appuie sur son expérience pour mettre en place des actions prenant en compte la réalité des commerces. L'idée n'est pas de transformer entièrement les épiceries, mais bien d'identifier avec les gérants les actions stratégiques à mettre en place pour proposer une offre plus saine et durable. Un des points importants de ce programme est l'utilisation de techniques de marketing propres aux produits de moindre qualité et de les appliquer aux produits frais et sains. Les actions peuvent porter sur :

- la rénovation de l'aspect extérieur, pour donner envie au client de rentrer dans le magasin ;
- l'amélioration de l'aspect intérieur, du rayonnage, pour attirer les clients vers les produits frais et les autres options saines et durables ;
- la création d'une réelle marque pour le magasin et la distribution d'objets marketés ;
- la mise en place de formations, technologies et idées pour augmenter la vente de produits frais, sains et durables, comme l'utilisation des réseaux sociaux ou le développement de programmes de fidélité.

Il n'est pas exigé des magasins qu'ils retirent de leurs rayons leurs produits alimentaires de moindre qualité, mais plutôt qu'ils mettent en avant les nouveaux produits de meilleure qualité.

L'objectif pour les commerçants est également d'augmenter leurs ventes, et donc leurs revenus. À cette fin, le programme a évolué : alors qu'au départ l'action principale consistait à ajouter des fruits et légumes à l'offre des épiciers, cette mesure s'est révélée insuffisante. Le programme a donc été réorienté vers l'élaboration de plans commerciaux plus robustes, intégrant les spécificités de chaque point de vente et les habitudes de sa clientèle.

L'adéquation du programme avec le contexte local

S'agissant de commerces de proximité, les comportements d'achat diffèrent selon les communautés vivant autour des épiceries. Par exemple, le programme a eu beaucoup plus de succès avec les épiceries des quartiers latinos qu'avec celles des quartiers afro-américains. En effet, les populations latinos, immigrées plus récemment, ont culturellement l'habitude de faire de petites

courses régulières. *A contrario*, les populations afro-américaines, généralement arrivées depuis plus longtemps, s'approvisionnent moins fréquemment, et plutôt dans des supermarchés. Le projet a donc eu moins d'impact auprès de cette communauté.

L'accompagnement par un conseiller commercial

L'épicerie est accompagnée pendant un an par un conseiller commercial, employé du LAFPC. Ce conseiller se déplace une à deux heures par semaine dans l'épicerie afin de travailler avec le gérant sur son plan de transformation et sur les actions qui en découlent. Il doit être « *pragmatique et débrouillard* » selon les termes de la responsable du programme (Velasquez, 2025). En effet, il ne pourra pas être spécialiste de tous les sujets, mais son rôle est de trouver les personnes ressources s'il ne sait pas lui-même répondre à la problématique remontée. Il a également pour rôle de construire une relation de confiance pérenne avec le commerçant.

L'adaptation aux contraintes du commerçant

Le métier d'épicier est un métier prenant et il est important de prendre en compte les disponibilités de ces commerçants pour mettre en place les formations. Dans le cas du programme HMLA, les épiciers avaient plus de temps durant les weekends et les vacances scolaires. Les formations ont donc été planifiées dans ces créneaux.

PISTES D'ADAPTATION AU CAS DE MONTPELLIER

Afin d'imaginer comment ce programme pourrait être adapté à la métropole montpelliéraine, nous avons sélectionné deux quartiers identifiés comme étant des bourbiers alimentaires. Au sein de ces quartiers, nous avons pu identifier les épiceries et supérettes indépendantes et aller interroger les gérants de trois d'entre elles. Nous avons également contacté la Fédération des épiciers de France, représentant des épiciers indépendants en France. Nous détaillerons dans un premier temps les observations réalisées dans les épiceries puis les éléments importants à prendre en considération afin de lancer un tel programme.

Analyse comparée de trois épiceries de quartier à Montpellier

Quartier 1 – Une supérette centrale dans un quartier étudiant, avec une forte culture du changement

La supérette, reprise il y a huit ans par ses propriétaires, se trouve dans un secteur universitaire avec une large offre de *fast-food* à proximité de l'université. Le premier supermarché est à plus de dix minutes de marche. Le commerce offre un large catalogue de produits alimentaires : épicerie, boissons, alcool, snacking, produits surgelés, fruits et légumes frais. Environ deux cents clients par jour, majoritairement des étudiants habitant le quartier, achètent des produits dans le magasin. Cette clientèle spécifique entraîne des périodes creuses durant les vacances universitaires (juillet, août, décembre). Les principaux produits vendus sont des produits alimentaires de base et des boissons : farine, sucre, œufs, lait, Coca, Ricard. L'approvisionnement est réalisé auprès de différents grossistes qui livrent directement au magasin, et occasionnellement auprès de producteurs locaux.

Le gérant fait régulièrement des changements dans son magasin et s'efforce de proposer une offre diversifiée permettant de répondre à tous types de clients (premier prix, labels de qualité). Cette flexibilité lui a permis d'augmenter son chiffre d'affaires de 300 % en huit ans et de passer de trois à dix employés.

Accompagner la transformation de cette supérette semble d'autant plus justifié qu'elle constitue l'unique point d'accès à une offre alimentaire dans son périmètre. Sa dynamique financière est bonne et le gérant est dans une démarche d'amélioration permanente. Cocher entièrement les critères du commerce sain et durable évoqués plus haut paraît en revanche compliqué. En effet, la volonté du gérant d'avoir des produits *low cost* implique de continuer à vendre des produits à faible valeur nutritionnelle, fortement caloriques, n'étant donc pas durables.

Quartier 2 – Deux épiceries entourées de supermarchés et menacées par l'évolution de l'urbanisme de la ville

Les deux épiceries étudiées sont situées dans un quartier constitué d'une part d'une zone résidentielle et d'autre part d'une zone d'activité économique. Elles se trouvent à moins de cinq minutes de marche de grandes surfaces. Leur offre de

produit est assez restreinte et se compose principalement de boissons et de snacking. Ces épiceries offrent également un service de relais-colis. Les principaux produits vendus sont l'eau, le Coca et la bière. L'approvisionnement est réalisé directement et presque quotidiennement par les gérants à Metro et Promocash. Les clients sont principalement des habitants du quartier qui viennent pour faire des courses d'appoint ou des voyageurs transitant par une gare située à une minute à pied.

Les gérants ont fait évoluer leur offre de produit seulement à la marge depuis la reprise de ces commerces il y a huit ans. Leur mode de fonctionnement évolue peu et est très prenant en termes de temps, ce qui laisse peu de place au lancement de nouveaux projets.

Deux changements urbains en cours de réflexion dans la ville de Montpellier semblent jouer en défaveur de ces commerces : une réglementation à venir imposant la fermeture des commerces à partir de 22 heures et le déménagement de la gare. Si ces changements sont confirmés, les gérants se retrouveraient probablement en difficulté financière.

Accompagner ces épiceries semble donc peu pertinent au vu du contexte économique instable dans lequel elles se trouvent et de leur situation géographique proche de supermarchés. De plus, avec l'organisation actuelle, les gérants ne semblaient pas avoir de temps disponible pour se consacrer à une transformation.

Des critères de sélection pour une transformation pérenne

Notre étude a mis en évidence des différences entre les épiceries, selon le profil du gérant et les caractéristiques du quartier. Cette observation fait écho aux critères de sélection des magasins retenus dans le programme HMLA, qui constitue l'une des clés de son succès. Il apparaît ainsi clairement que tous les commerces n'ont pas le même potentiel de transformation. Il est donc essentiel de cibler en priorité ceux dont l'impact pourrait être le plus significatif. En vue de l'intégration de ces derniers dans un éventuel programme de transformation, une sélection pourrait être opérée selon les critères suivants :

- motivation du gérant à transformer son magasin ;
- dynamique commerciale et économique positive ;

- ancrage local et relation de proximité avec les habitants des quartiers ;
- éloignement géographique par rapport aux autres lieux de distribution alimentaire.

Ne pas sélectionner le commerce selon des critères de ce type entraînerait un investissement en temps et en argent important pour des résultats limités.

Le prix, l'agencement, l'offre et le marketing comme moteurs de cette transformation

Au vu de l'expérience du programme HMLA et des résultats de recherche de Hartmann-Boyce *et al.* (2018), certaines actions sont à explorer en priorité : agir sur les prix, changer l'agencement, modifier l'offre, améliorer la communication du commerce.

Agir sur les prix, mesure phare pour orienter la consommation

Les incitations via les prix ont été reconnues dans certaines études comme une mesure efficace afin d'influencer les achats des consommateurs (Hartmann-Boyce *et al.*, 2018, p. 1004). Il a également pu être montré que les changements qu'elles induisaient pouvaient perdurer au-delà de la période d'incitation tarifaire (List *et al.*, 2015, p. 1). Ces actions peuvent être des réductions, des promotions, des offres de fidélité ou toute autre technique permettant de jouer temporairement sur le prix d'un produit pour augmenter la consommation de celui-ci de manière durable.

Mettre en évidence les produits durables par l'agencement

Les changements de disposition des produits à l'intérieur du magasin ont également été identifiés comme étant des moyens efficaces pour orienter le consommateur vers des produits durables (Hartmann-Boyce *et al.*, 2018, p. 1004 ; Velasquez, 2025). Ils peuvent être de différentes natures : mise en avant physique ou visuelle de produits durables ; revue du parcours client dans le magasin ; changement d'orientation des étals ; amélioration de la mise en rayon.

Ajouter de nouveaux produits à l'offre

En fonction de la clientèle et de l'offre alentour, il peut être intéressant d'ajouter de nouveaux

produits durables dans les rayons du magasin. Il est important dans ce cas de bien doser les besoins en formation, en investissement et en temps. En effet, ajouter un type de produit non présent actuellement dans l'offre (par exemple des fruits et légumes frais ou une sandwicherie) peut nécessiter du nouveau matériel, une nouvelle façon de gérer les stocks ou encore des circuits d'approvisionnement non maîtrisés par le gérant.

La communication et le marketing afin d'attirer plus de clients

Réaliser toutes les modifications précédentes serait superflu si la fréquentation de la clientèle ne suivait pas. C'est pourquoi il est crucial de travailler l'image extérieure des commerces (Velasquez, 2025). Plusieurs pistes sont à explorer pour donner aux clients envie d'entrer dans le magasin :

- création d'une image de marque pour le magasin, distribution d'objets marketés ;
- embellissement de la devanture, modification de la signalétique menant au commerce ;
- présence active sur les réseaux sociaux.

La Fédération des épiciers de France et l'Opcommerce pour construire une offre d'accompagnement

La Fédération des épiciers de France (FEF)

La FEF est une organisation professionnelle qui représente et défend les épiciers français y ayant adhéré. Elle propose une assistance juridique, des formations, des bases documentaires, ainsi que des tarifs négociés pour certains produits. Le coût de l'adhésion annuelle est de 60 €. Tous les types d'épicerie sont concernés par leurs services.

Contrairement à d'autres commerces, la formation n'est pas obligatoire pour les épiciers, et même assez peu répandue, qu'elle soit préalable à l'ouverture du commerce ou une fois le commerce ouvert. La FEF propose une offre de formation large, qui couvre tous les aspects de la gestion d'une épicerie. Elle peut également construire des formations personnalisées à la demande. Le coût des formations dépend de la durée : 600 € HT pour une journée et 2 450 € HT pour les parcours de sept jours. Cet acteur apparaît comme un partenaire idéal pour construire un programme similaire à HMLA.

L'Opcommerce, levier d'accès à la formation pour les épiciers

Les épiciers cotisent tous, via les charges d'entreprise, à l'Opcommerce (OPCO), qui leur permet d'avoir accès à environ 2 500 € de droits de formation par an et par commerce. Ces droits ne sont pas cumulables d'année en année et sont très peu utilisés. Ils pourraient être activés par les épiciers pour participer à un programme de formation organisé par la FEF, en partenariat avec la Montpellier Méditerranée Métropole.

Un rôle de coaching commercial à définir et attribuer

Afin de créer un programme similaire au HMLA, il manquerait donc un point crucial : les conseillers commerciaux. Leur mission de proximité avec les épiciers est le pilier de ce programme. Ils permettent l'établissement d'une relation de confiance et s'assurent que les transformations effectuées soient bien en phase avec les besoins respectifs des commerces et de la ville. Dans le cadre d'un premier pilote, ce rôle pourrait par exemple être joué par un freelance expérimenté dans ce secteur, ayant un réseau professionnel important.

CONCLUSION

Le programme HMLA a montré depuis dix ans des résultats positifs, encourageant ainsi la mise en place d'un programme similaire dans d'autres villes.

Nous avons vu dans cette étude que les épiceries peuvent avoir des potentiels transformatifs différents en fonction du quartier où elles se

trouvent et des commerces présents aux alentours. Il est donc crucial de sélectionner avec soin les magasins qui prendraient part au programme en fonction des ambitions de leur gérant, de leur santé financière, de leur situation géographique et de leur ancrage local. Une étude des modes de consommation des habitants des quartiers identifiés serait également essentielle afin de s'assurer de l'adaptation des actions de transformation à leurs spécificités culturelles.

Bien que les actions de transformation soient spécifiques au contexte de chaque magasin, il est probable qu'elles soient parmi les suivantes : agir sur les prix ; changer l'agencement à l'intérieur du commerce ; ajouter de nouveaux produits à l'offre ; améliorer la communication et le marketing.

Planifier et déployer ces actions nécessite un accompagnement des commerces à différents niveaux : formation, investissements matériels, suivi personnalisé. Grâce au travail réalisé dans le cadre de cette synthèse, un partenariat est en cours de construction entre la 3M et la FEF. La mobilisation des fonds OPCO des épiciers devrait permettre de financer la formation. Une première phase de sélection et de mobilisation des épiciers est envisagée dans les prochains mois.

Enfin, au vu de l'offre actuelle de ces magasins, il est difficile d'imaginer qu'ils puissent répondre entièrement aux critères du comité citoyen de la caisse alimentaire commune. Les synergies entre la caisse alimentaire et ce programme devront donc être réfléchies en tenant compte de cette contrainte. On pourrait par exemple imaginer un conventionnement partiel portant seulement sur une sélection de produits de ces épiceries.

BIBLIOGRAPHIE

Brocard, C. & Saujot, M. (2022). Environnement, inégalités, santé : quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ? IDDRI. https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/202304-ST0123-SNANC_1.pdf

Sécurité sociale de l'alimentation (2025). *Caisse commune de l'alimentation Montpellier*. <https://securite-sociale-alimentation.org/initiative/caisse-commune-de-l'alimentation-montpellier/>

Foodscapes (2025). *Foodscapes, Systèmes alimentaires urbains durables*. <https://www.foodscapes.fr/>

Hartmann-Boyce, J., Bianchi, F., Piernas, C., Riches, S.P., Frie, K., Nourse, R. & Jebb, S.A. (2018). Grocery store interventions to change food purchasing behaviors: a systematic review of randomized controlled trials. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 107(6), 1004-1016. [10.1093/ajcn/nqy045](https://doi.org/10.1093/ajcn/nqy045)

Huitink, M., Poelman, M.P., van den Eynde, E., Seidell, J.C. & Dijkstra, S.C. (2020). Social norm nudges in shopping trolleys to promote vegetable purchases: A quasi-experimental study in a supermarket in a deprived urban area in the Netherlands. *Appetite*, 151, 104655. [10.1016/j.appet.2020.104655](https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104655)

Lahlou, S. (2018). *Installation Theory: The Societal Construction and Regulation of Behaviour*. Cambridge University Press. [10.1017/9781316480922](https://doi.org/10.1017/9781316480922)

List, J.A., Samek, A. & Zhu, T. (2015). Incentives to Eat Healthy: Evidence from a Grocery Store Field Experiment. *CESR-Schaeffer Working Paper 2015-025*. [10.2139/ssrn.2664818](https://doi.org/10.2139/ssrn.2664818)

Muller, B., Bricas, N., MolSA, U., Vonthron, S. & Perrin, C. (2021). Cartographier les inégalités d'accès aux commerces alimentaires dans le Grand Montpellier. *So What? Policy Brief*. 16. <https://www.chaireunesco-adm.com/No16-Cartographier-les-inegalites-d-acces-aux-commerces-alimentaires-dans-le->

Entretien

Velasquez, A., executive director, GoodfoodLA, entretien le 05/03/2025 en visioconférence.

Comment améliorer l'accessibilité des consommateurs à des produits alimentaires durables dans les halles et marchés ?

ANTOINE FERNANDEZ

MOTS-CLÉS : PAYSAGE ALIMENTAIRE, COMMUNICATION, HALLES ET MARCHÉS, ACCESSIBILITÉ, ALIMENTATION DURABLE

Le paysage alimentaire de Montpellier présente des dynamiques variées en matière d'offre durable, définie ici comme une alimentation saine, locale, équitable et à faible impact environnemental.

Dans la petite couronne, l'offre durable existe mais reste limitée de par son prix, restreignant l'accès pour une partie des habitants. Cette situation s'apparente à un « mirage alimentaire » : les commerces sont présents, mais leur accessibilité réelle demeure faible, l'identification des produits durables reposant surtout sur la confiance envers les commerces spécialisés. Dans la seconde couronne, l'offre est plus confuse, diluée entre épiceries, supérettes, grandes surfaces, halles et marchés, créant un « bourbier alimentaire » où l'offre durable existe mais reste difficile à repérer. En périphérie, l'offre se réduit principalement aux produits labellisés de la grande distribution, dont l'accessibilité est freinée par des marges élevées, en moyenne 75 % supérieures à celles des produits conventionnels (Catteau, 2024). C'est un phénomène encouragé par le consentement à payer plus pour ces produits (UFC-Que Choisir, 2019).

Dans ce contexte, la Montpellier Méditerranée Métropole cherche à identifier des leviers pour améliorer l'accès des habitants à une alimentation durable. Deux types de points de vente sont considérés de manière prioritaire : les épiceries de proximité et les halles et marchés, avec le double objectif de renforcer l'approvisionnement

en produits durables et d'en améliorer la fréquentation. Cette étude se concentre sur les halles et marchés.

VERS UNE ALIMENTATION DURABLE : FAÇONNER LE PAYSAGE ALIMENTAIRE URBAIN

Dans cette étude, un produit alimentaire durable est défini comme répondant à plusieurs critères : il doit être issu d'une agriculture responsable, ne pas être nocif pour la santé, et provenir à la fois d'une filière territorialisée et d'un commerce équitable entre les différents acteurs de la filière.

La transition vers une alimentation durable en ville ne dépend pas uniquement des choix individuels, mais aussi de l'environnement urbain qui façonne ces choix.

Comment l'environnement façonne les comportements alimentaires des consommateurs

L'idée selon laquelle les individus, en tant que « consom'acteurs », exerceraient un pouvoir décisionnel éclairé sur leurs choix alimentaires et seraient seuls responsables de la qualité de leur alimentation est réductrice. En réalité, cette autonomie est largement conditionnée par l'environnement physique, social et économique qui les entourent. Les choix alimentaires des individus ne reposent pas uniquement sur leurs connaissances, leur motivation ou leur sensibilité ; ils

sont également profondément influencés par leur environnement, autrement dit par le paysage alimentaire dans lequel ils évoluent au quotidien¹.

Ce paysage alimentaire englobe divers éléments tels que les commerces, les restaurants, les marchés, les espaces de production et les publicités. Ces composantes conditionnent l'accès aux produits alimentaires et façonnent les habitudes de consommation, en structurant l'offre alimentaire et en influençant les choix des individus. Ainsi, bien que les individus puissent être informés et motivés, leurs choix alimentaires restent largement façonnés par les structures et les dynamiques de leur environnement quotidien.

Dynamique sociale et alimentaire : l'importance des halles et marchés dans les villes durables

Historiquement, les halles et marchés occupent une place centrale dans l'approvisionnement alimentaire urbain, facilitant l'accès aux produits frais et locaux tout en contribuant à la dynamique sociale et économique des villes. Ces espaces, permanents ou de plein air, restent des lieux de diversité alimentaire, souvent situés dans des quartiers favorisant les circuits courts et la vie communautaire.

Leur implantation stratégique façonne aussi l'organisation urbaine, en structurant les déplacements et les échanges des habitants. Mais cette fonction d'ancrage ne doit pas occulter les défis actuels, notamment en termes d'accessibilité économique et géographique (Fuertes & Gomez-Escoda, 2020).

Dans le contexte de la transition écologique, ces marchés ont un rôle crucial à jouer pour promouvoir une alimentation durable et locale. Toutefois, leur impact dépend du soutien institutionnel et de leur intégration dans les politiques urbaines, afin de garantir une accessibilité équitable. Leur rôle évolue ainsi, faisant d'eux des leviers majeurs pour un système alimentaire urbain plus juste et durable.

Une étude qualitative des halles et marchés de Montpellier et de Valence (Espagne)

Une approche qualitative a été mise en œuvre pour répondre aux objectifs de l'étude, à partir d'une

grille d'analyse fondée sur plusieurs critères : l'approvisionnement en produits durables (diversité, provenance), l'accessibilité économique (rapport qualité-prix, perception des prix), sociale et culturelle (diversité des consommateurs, variété de l'offre), temporelle (horaires, jours d'ouverture), ainsi que l'attractivité des espaces (événements, restauration). Le paysage alimentaire environnant a aussi été pris en compte, notamment la présence de commerces complémentaires.

Montpellier Méditerranée Métropole souhaite s'inspirer des halles centrales espagnoles, notamment celles de Barcelone et Valence, reconnues pour allier accessibilité économique et qualité des produits locaux. Valence, plus comparable à Montpellier par sa taille, a été retenue comme référence pour l'analyse comparative.

Plusieurs méthodes qualitatives ont enrichi l'étude : un entretien semi-directif avec un acteur local de Valence, des sondages auprès de commerçants, producteurs, consommateurs (y compris non-usagers des marchés), ainsi que des observations de terrain menées dans les halles et marchés de Montpellier et Valence.

OBSERVATIONS ET PRINCIPAUX RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

Typologie des marchés : une diversité de modèles commerciaux

L'étude a permis d'identifier trois grands types de marchés, indépendamment de la gamme de produits proposés. Le premier type regroupe les halles de détaillants (Les halles de la Mosson, les Halles Laissac à Montpellier ; ou les halles de la Russafa, d'Algirós, et d'El Cabanyal à Valence), composées de commerçants spécialisés (bouchers, poissonniers, fromagers, etc.) offrant une large variété de produits frais ou transformés. L'accessibilité de l'offre dépend de la localisation : plus abordable dans les quartiers populaires, cette offre devient haut de gamme et labellisée dans les zones aisées, reflétant ainsi le contexte socioéconomique et les dynamiques de gentrification.

Le deuxième type concerne les marchés de producteurs (marché des Aubes, marché d'Antigone) privilégiant la vente directe de produits frais, locaux et de saison. Ces marchés renforcent le lien entre agriculture locale et consommation urbaine mais restent parfois peu accessibles, en

1. Bricas, N. (2022). *Le projet Foodscapes – Présentation des résultats*. Vimeo. <https://vimeo.com/686775240>

raison de prix plus élevés, d'une offre centrée sur des produits bruts, ou d'horaires restreints.

Enfin, les marchés mixtes (marché des Arceaux) combinent stands de producteurs et de commerçants détaillants. Ce modèle hybride associe les avantages des circuits courts à une offre diversifiée, rendant ces marchés attractifs pour une clientèle variée, des habitués aux visiteurs occasionnels.

L'origine des produits en halles et marchés : une traçabilité incertaine

Si les consommateurs associent spontanément halles et marchés à une offre locale, cette perception ne reflète pas toujours la réalité. L'origine des produits y est rarement affichée clairement et la traçabilité est souvent moins rigoureuse qu'en grande distribution, malgré une confiance plus forte des clients.

Nombre de commerçants s'approvisionnent auprès de grossistes, proposant ainsi des produits venant de régions éloignées, parfois hors saison, même sur les marchés dits mixtes ou de producteurs. Certains producteurs y pratiquent aussi l'achat-revente, introduisant des produits qui ne proviennent pas de leur propre exploitation, comme des agrumes d'Andalousie ou des légumes sous serre certifiés bio. Cela remet en question le caractère local et durable de l'offre.

Ainsi, même l'étiquette « marché de producteurs » n'assure pas toujours une traçabilité transparente ni une production strictement locale et directe, brouillant les repères pour les consommateurs.

Marchés de gros, des acteurs à considérer pour renforcer la transparence ?

À Valence, un espace dédié aux producteurs est intégré au sein des marchés de gros. Situé au cœur de MercaValencia, cet espace, appelé *Tira de Productores*, constitue une véritable institution, dont les origines remontent à plus de 1000 ans, à l'époque de Jaume I^{er}. Il permet aux producteurs de la Huerta Valenciana, la ceinture agricole entourant la ville, de vendre directement leurs produits aux professionnels. Au marché d'intérêt national (MIN) de Montpellier, réservé aux professionnels, le Carreau des producteurs joue un rôle comparable. Les producteurs y commercialisent leur production auprès des primeurs de la ville, contribuant ainsi à l'approvisionnement local.

Horaires et praticité : des freins face aux modes de vie actuels

Les horaires traditionnels des halles et marchés, concentrés le matin, apparaissent inadaptés aux rythmes de vie des actifs, qui peinent à les intégrer dans leur organisation quotidienne. Ces créneaux restreints limitent leur fréquentation, laissant les retraités comme principale clientèle, attirée par la convivialité et les produits frais.

Pour les actifs, la praticité et le gain de temps sont essentiels : ils privilégient les commerces proposant des plages horaires étendues et idéalement situés sur leur trajet domicile-travail. Cette logique d'optimisation des courses les pousse vers les supermarchés, qui permettent de centraliser l'ensemble des achats et offrent une large gamme de produits, y compris des solutions prêtes à consommer. À l'inverse, les marchés sont centrés sur les produits bruts, qui demandent davantage de temps de préparation, ce qui constitue un frein supplémentaire.

Ainsi, l'enjeu des horaires et de la praticité reste central pour adapter les marchés aux attentes des consommateurs urbains et concurrencer les circuits de distribution plus flexibles.

La proximité : un facteur clé de fréquentation

La localisation des marchés joue un rôle déterminant dans leur fréquentation. Deux zones géographiques influencent particulièrement cette dynamique : la proximité du domicile et celle du lieu de travail. Une part importante des consommateurs qui fréquentent les marchés vit ou travaille à proximité immédiate. La majorité d'entre eux s'y rendent à pied et affirment qu'ils ne viendraient pas, ou beaucoup moins souvent, si le marché était plus éloigné. Certains expriment même le besoin d'un meilleur accès en voiture pour faciliter leurs déplacements.

Parmi ces consommateurs, deux profils se distinguent. D'une part, les clients réguliers, qui privilégient le marché pour la qualité de ses produits frais et locaux, et qui y réalisent la majeure partie de leurs courses alimentaires. D'autre part, les consommateurs occasionnels, qui se rendent principalement au marché le week-end et alternent entre celui-ci et la grande distribution selon leurs contraintes horaires et la disponibilité des produits. Ces derniers achètent en général quelques

articles sur le marché et complètent leurs courses en supermarché.

Une visibilité réduite dans le paysage alimentaire

L'observation du paysage alimentaire urbain montre que les halles et marchés peinent à se démarquer visuellement face aux grandes surfaces, qui bénéficient d'une signalétique forte et d'une communication omniprésente facilitant leur repérage. La visibilité de ces espaces reste très faible : certains non-utilisateurs ignorent même leurs jours d'ouverture, leurs horaires, leur localisation, voire leur existence.

Ce contraste s'observe également dans l'information sur l'offre : les produits disponibles et leurs prix sont souvent méconnus, alors que ces données sont facilement accessibles en grande distribution. L'absence de supports de communication adaptés, comme des affichages clairs, des sites Internet actualisés ou une présence active sur les réseaux sociaux, accentue cette méconnaissance.

Enfin, la fermeture progressive des points de vente au sein des marchés de proximité renforce encore leur invisibilité dans le paysage alimentaire.

La question du prix ? Une perception souvent erronée

Le coût reste une contrainte majeure pour de nombreux consommateurs. Selon les enquêtes de terrain, davantage basées sur l'observation que sur des données statistiques rigoureuses, le prix d'un panier type (pain, légumes, fruits, viande, œufs) varie selon les circuits de distribution. Dans certains marchés populaires, notamment en périphérie, les fruits et légumes de saison sont 10 à 15 % moins chers qu'en grandes et moyennes surfaces (GMS). À l'inverse, dans les halles de centre-ville, orientées vers une offre haut de gamme, les prix peuvent dépasser ceux des GMS de 20 à 30 %.

En moyenne, sur les marchés, les produits conventionnels affichent des écarts de 0 à +15 % par rapport aux GMS, et jusqu'à +20 % par rapport au *hard discount*. La situation diffère pour les produits bio : leurs prix y sont comparables, voire légèrement inférieurs à ceux de la grande distribution, notamment grâce à des marges moindres. La saisonnalité influe aussi sur les prix, avec des écarts pouvant atteindre +50 % hors saison, par exemple pour les tomates.

Malgré ces écarts souvent modérés, beaucoup perçoivent encore les marchés comme étant chers. Pour certains, ce surcoût est un choix assumé, lié à la qualité ou au soutien aux producteurs ; pour d'autres, il reste un frein. Cette perception de prix élevés est pourtant souvent exagérée, surtout pour les produits durables. Cependant, les produits bio restent globalement plus chers que les conventionnels, et le prix demeure un frein central, quel que soit le circuit choisi.

L'alimentation durable, entre inclusion et exclusion sociale

La question de l'appartenance sociale dans les halles et les marchés s'impose comme une évidence, tant par l'observation directe que par les entretiens menés à Montpellier et à Valence. Il apparaît clairement que certains marchés sont majoritairement fréquentés par des consommateurs issus d'une même classe socioéconomique et culturelle. Cependant, malgré cette impression manifeste, les réponses recueillies lors des échanges ne permettent pas vraiment de formuler une analyse précise de ces dynamiques, ni de caractériser de manière objective les appartenances sociales en jeu. Quelques pistes explicatives émergent néanmoins, telles que les tarifs pratiqués, la situation géographique du marché ou encore la nature des produits proposés, qui orientent visiblement la fréquentation.

Ce qui se dessine nettement, en revanche, c'est un phénomène de spécialisation des marchés en fonction de leur clientèle, un processus qui semble contribuer à renforcer la segmentation sociale. Ainsi, dans les quartiers socioéconomiquement plus modestes, l'offre s'oriente vers le *discount*, avec des produits de base à prix serrés. À l'inverse, dans les quartiers plus favorisés, l'offre se distingue par des gammes supérieures : produits biologiques, spécialités gastronomiques, qualité élevée, le tout à des prix en conséquence. Rares sont les marchés où ces deux types d'offres coexistent réellement, accentuant de fait la séparation entre les différentes clientèles.

Il existe aussi une forme d'appropriation de certains marchés de producteurs par une classe socioéconomique particulière, laissant supposer à d'autres catégories de population qu'elles n'y seraient pas pleinement invitées. Cela contribue ainsi, de manière tacite, à établir une frontière sociale pour celles et ceux qui ne détiennent

pas les codes et ne partagent pas les habitudes de ces lieux.

L'accès à certains biens de consommation, comme les produits biologiques, tend à devenir un marqueur d'appartenance sociale. Leur prix, plus élevé que celui des produits conventionnels, ne reflète pas uniquement une qualité ou une éthique de production, mais participe aussi à une forme de hiérarchisation sociale. Cette dynamique renforce l'image du bio comme un produit réservé à une élite urbaine, souvent qualifiée de « bobo », et alimente ainsi des inégalités d'accès fondées sur des critères à la fois économiques et élitistes. Elle nourrit un sentiment d'injustice et révèle une forme de violence symbolique, en rendant ces pratiques de consommation durable difficilement accessibles, tant matériellement que culturellement. La durabilité du produit, qu'il s'agisse de son innocuité pour la santé, du respect de l'environnement ou de son caractère équitable pour le producteur, devient dès lors un privilège, excluant de fait, une partie de la population de ces enjeux pourtant collectifs.

QUELS LEVIERS D'ACTIONS POUR MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE ?

L'étude révèle une diversité de profils parmi les consommateurs : certains, bien que disposant de moyens financiers, évitent les marchés par manque d'information, ou du fait des horaires et de l'éloignement. D'autres choisissent de limiter leur budget alimentaire, même s'ils peuvent accéder à des produits durables. Pour les publics modestes, le prix reste un frein majeur, tandis que certains habitants se sentent exclus culturellement ou socialement de ces espaces.

Face à cette diversité de situations, il paraît difficile d'imaginer qu'une stratégie unique suffise. Une approche combinée semble préférable, afin d'agir sur différents freins, économiques, pratiques, culturels et informationnels, de façon simultanée et ainsi rendre les marchés potentiellement plus accessibles et attractifs pour un public élargi.

Des marchés au cœur des quartiers : accessibilité, mixité et ancrage territorial

Un premier levier consiste à renforcer la place des marchés dans le quotidien des habitants,

en soutenant la création et la pérennisation de marchés de proximité. Il s'agit de rapprocher les points de vente des lieux de vie, en les implantant au cœur des quartiers résidentiels et en adaptant leurs horaires aux rythmes des actifs. Le marché des Aubes, animé par une association locale chaque mercredi de 16 h à 19 h et présentant une offre de producteurs locaux, en est un exemple concret. Au-delà de l'implantation géographique, ces marchés favorisent la mixité socioéconomique en réunissant des producteurs de différentes tailles et pratiques, du maraîcher bio au primeur conventionnel, offrant ainsi une diversité de gammes et de prix essentielle pour toucher un large public. Cette mixité facilite l'accès à des produits de qualité pour tous et encourage l'adoption de nouvelles habitudes de consommation.

Proposer une offre étendue et variée permet à chacun de s'approprier ces espaces, qui deviennent ainsi des lieux de rencontre entre diverses pratiques alimentaires. Pour accompagner ces initiatives, un cadre d'expérimentation semble nécessaire : il permettrait de tester de nouveaux formats, d'accompagner leur mise en œuvre et de lever les freins réglementaires entravant leur développement.

S'inspirer de la grande distribution pour investir le paysage alimentaire

Pour renforcer l'attractivité des marchés et des halles, il semble pertinent de s'inspirer des stratégies publicitaires de la grande distribution, qui ont prouvé leur efficacité pour influencer les comportements alimentaires. Ces stratégies reposent autant sur la diffusion d'informations pratiques que sur l'activation de leviers émotionnels et sensoriels (Chandon & André, 2015). Ainsi, des campagnes positionnées sur les trajets quotidiens (arrêts de bus, abris de tram, axes domicile-travail) pourraient mettre en avant les horaires et l'accessibilité géographique des marchés, leur offre en produits locaux et de saison, les prix ainsi que les labels de qualité, facilitant l'intégration de ces espaces dans le paysage alimentaire des consommateurs. La figure 1 présente un exemple (virtuel) de visuel pour la communication sur les marchés. À l'image de la grande distribution, la visibilité des produits dans l'environnement d'achat joue un rôle clé dans les décisions de consommation. Au-delà de l'information, il semble pertinent d'utiliser des visuels engageants et des slogans

valorisant la convivialité et la qualité des marchés (« Le marché, le goût du local »), en jouant sur les émotions et la perception du plaisir associé à l'achat et à la consommation (Chandon & André, 2015). Ces approches contribuent à renforcer l'attachement des consommateurs, bien au-delà du seul critère du prix. Enfin, une présence active sur les réseaux sociaux renforcerait ces actions en valorisant les producteurs, en partageant des recettes ou en mettant en avant les bénéfices environnementaux de ces modes d'approvisionnement. Cette approche permet de créer une relation de proximité et de confiance avec les consommateurs.

FIGURE 1. EXEMPLE DE VISUEL POUR LA COMMUNICATION SUR LES MARCHÉS



(Source : image générée par l'IA SORA, puis modifiée par l'auteur)

Rendre visible le durable : la signalétique comme levier de transformation

La diversité des commerçants présents sur les marchés permet de proposer une offre riche et variée, adaptée à une clientèle aux profils socioéconomiques différents. Cependant, cette diversité peut rendre difficile l'identification des produits locaux et durables, brouillant ainsi la

lisibilité de leur origine et de leurs qualités environnementales. Pour mieux valoriser ces produits, il semble pertinent de mettre en place une signalétique spécifique, portée par Montpellier Méditerranée Métropole, permettant de distinguer clairement les articles répondant à certains ou à l'ensemble des critères de durabilité définis dans cette étude. La figure 2 est un exemple (virtuel) de visuel pour cette signalétique. L'expérience de Barcelone avec le programme « Comerç Verd » constitue un modèle inspirant. Ce système municipal identifie les commerces engagés dans une démarche durable grâce à une signalétique claire fondée sur des critères stricts. Une telle approche, adaptée aux marchés locaux, renforcerait la lisibilité des offres responsables, facilitant ainsi le choix des consommateurs. Ce dispositif pourrait s'intégrer et compléter les initiatives existantes, comme « Ici c'est local », en offrant un repère simple et visible directement sur les étals, afin de mettre en évidence les produits durables. Un contrôle par les pairs pourrait également être envisagé pour garantir le respect des critères établis. Enfin, une communication ciblée autour de ce dispositif permettrait d'en expliquer les objectifs et les avantages, notamment en matière de prix, encourageant à la fois les commerçants et les consommateurs à s'engager davantage vers une consommation durable. Toutes ensemble, ces initiatives contribueraient à structurer et à valoriser l'offre locale et respectueuse de l'environnement.

FIGURE 2. EXEMPLE DE VISUEL POUR LA SIGNALÉTIQUE « PRODUIT DURABLE »



(Source : image générée par l'IA SORA, puis modifiée par l'auteur)

Agir sur le prix pour améliorer l'accessibilité

Le prix demeure un frein majeur à l'accès à une alimentation durable. Répondre à cet enjeu suppose d'agir sur les coûts de production, la répartition des marges et les leviers incitatifs, tout en tenant compte des inégalités de pouvoir d'achat et en assurant une rémunération équitable des producteurs (Coulet *et al.*, 2023). Les promotions (baisses de prix, lots promotionnels) sont parmi les leviers les plus efficaces pour modifier les comportements alimentaires (Chandon & André, 2015). S'inspirant de ces stratégies, il serait pertinent de proposer des promotions ciblées sur les marchés (paniers à prix réduits lors des pics de production, produits non calibrés), favorisant l'achat de produits locaux tout en limitant le gaspillage. Au-delà de ces actions ponctuelles, des dispositifs structurels comme la tarification solidaire, les programmes de fidélité ou les chèques alimentaires fléchés vers les produits identifiés comme durables pourraient renforcer l'accessibilité et contribuer à transformer les comportements alimentaires.

CONCLUSION

Les halles et marchés de Montpellier peuvent devenir des piliers d'une alimentation durable et accessible, mais plusieurs freins limitent encore leur impact : horaires inadaptés, faible visibilité dans le paysage alimentaire, concentration des points de vente, et perception de prix élevés. Ces obstacles touchent aussi bien les publics modestes que les consommateurs disposant de davantage de moyens mais peu enclins à fréquenter ces espaces. Pour lever ces freins multiples, une stratégie combinée semble nécessaire : encourager la création de marchés de proximité afin de rapprocher l'offre de la demande, diversifier les horaires pour mieux s'adapter aux contraintes des actifs, améliorer la communication pour renforcer leur visibilité dans le paysage alimentaire, donner de la visibilité aux produits durables sur les marchés, et mettre en place des dispositifs économiques (promotions, tarification solidaire, chèques alimentaires ciblés) afin d'améliorer l'accessibilité pour les ménages les plus modestes.

Cependant, l'expérimentation reste essentielle. Il s'agit de tester de nouveaux formats de marchés de proximité, mais aussi des stratégies marketing inspirées de la grande distribution

pour inciter et fidéliser les consommateurs. Enfin, expérimenter autour du « juste prix » est indispensable pour concilier rémunération équitable des producteurs et accessibilité des produits durables.

En soutenant ces démarches, Montpellier Méditerranée Métropole peut renforcer durablement la place des marchés dans le paysage alimentaire urbain, et favoriser une alimentation plus équitable, durable et inclusive.

BIBLIOGRAPHIE

Catteau, M. (2024). *La distribution surmarge-t-elle les produits biologiques ?* Chambres d'agriculture France. https://opera-connaissances.chambres-agriculture.fr/doc_num.php?explnum_id=212358

Chandon, P. & André, Q. (2015). Les effets du marketing sur les comportements alimentaires. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 50(6), 6S69-6S74. [https://doi.org/10.1016/S0007-9960\(15\)30021-3](https://doi.org/10.1016/S0007-9960(15)30021-3)

Coulet, C., Théodore, M., Bugnot, F. & Walser, M. (2023). *La quadrature du poireau – L'équation impossible des prix accessibles et rémunérateurs ?* Réseau CIVAM. <https://www.civam.org/ressources/reseau-civam/thematique/guide-la-quadrature-du-poireau>

Fuertes, P., & Gomez-Escoda, E.M. (2020). Supplying Barcelona: The Role of Public Market Halls in the Construction of the Urban Food System. *Journal of Urban History*, 48(5), 1121-1139. [10.1177/0096144220971821](https://doi.org/10.1177/0096144220971821)

UFC-Que Choisir (2019). *Sur-marges sur les fruits et légumes bio : la grande distribution matraque toujours les consommateurs.* <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-sur-marges-sur-les-fruits-et-legumes-bio-la-grande-distribution-matraque-toujours-les-consommateurs-n69471/>

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

García-García L., Técnica I+D+i en Agroalimentación, València Innovation Capital, entretien le 20/02/2025 à València (Espagne).

La fiscalité nutritionnelle : un levier efficace pour promouvoir une alimentation plus saine chez les consommateurs ?

JULES ROQUETTE

MOTS-CLÉS : FISCALITÉ NUTRITIONNELLE, TAXES, ALIMENTS TRANSFORMÉS, SANTÉ PUBLIQUE, COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, IMPACTS SOCIAUX

La taxation nutritionnelle est revenue au cœur du débat public en France dans le cadre des discussions liées au projet de loi de financement de la sécurité sociale (PLFSS) en novembre 2024. L'Assemblée nationale a adopté deux mesures : la première renforçant la taxe existante sur les boissons sucrées et la seconde introduisant une taxe sur les sucres ajoutés dans les produits ou aliments ultratransformés (AUT). Cette dernière proposition, qui n'a finalement pas été retenue en l'état par le Sénat, a cependant eu le mérite de relancer le débat sur la taxation du sucre au sein de l'industrie agroalimentaire. Plus largement, cette proposition de loi nous incite à nous interroger sur la pertinence de la fiscalité nutritionnelle, c'est-à-dire l'ensemble des mesures fiscales appliquées aux produits alimentaires (taxes et subventions) ayant pour but d'influencer les comportements de consommation et d'améliorer la santé publique. Nous allons nous intéresser aux enjeux soulevés par cet outil fiscal, tant au regard de son efficacité que de ses impacts socioéconomiques.

LA TAXATION NUTRITIONNELLE : UN OUTIL FISCAL MOTIVÉ PAR DES ENJEUX DE SANTÉ PUBLIQUE

Des problèmes de santé publique majeurs causés par une mauvaise alimentation

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) alerte sur le fait que la consommation d'aliments de

mauvaise qualité nutritionnelle (en lien avec le fort degré de transformation et une teneur trop élevée en sucres, sel, matières grasses et additifs) est une cause majeure de décès en France. Cette consommation est responsable de nombreuses maladies non transmissibles (MNT), telles que les cancers, les maladies cardiovasculaires, le diabète (4,3 millions de personnes identifiées comme étant diabétiques en France en 2022 selon l'Assurance maladie) et l'obésité (17 % des adultes sont en situation d'obésité et 47 % sont en surpoids selon une étude de l'Inserm en 2020).

Ces pathologies sont responsables de 80 % des décès prématurés par MNT et représentent par ailleurs une cause majeure de dégradation de la qualité de vie et de vieillissement en mauvaise santé.

Face à ce constat alarmant, la fiscalité est présentée comme un outil potentiel pour modifier les comportements alimentaires et améliorer la qualité nutritionnelle du régime.

Au-delà des enjeux de santé publique, le recours à la fiscalité est légitimé par aux moins deux autres motifs. Tout d'abord, les coûts d'une mauvaise alimentation sont considérables pour le système de santé, *a minima* 11,7 milliards d'euros de dépenses annuelles pour les maladies précitées, en particulier diabète et obésité (Drique *et al.*, 2024). La taxe permettrait alors de compenser les surcoûts pour la caisse d'assurance maladie : « *On est ici dans une logique assurantielle privée, la taxe jouant implicitement le rôle d'une prime*

d'assurance augmentant avec la consommation des individus, donc avec leur risque de maladie » (Etilé, 2012).

Ensuite, la taxe nutritionnelle peut être vue comme un mécanisme d'autocontrôle que les consommateurs délègueraient à l'État pour pallier leur manque de rationalité en matière de consommation alimentaire (la publicité pouvant par exemple altérer la capacité des individus à faire des choix rationnels). La protection des enfants est un argument supplémentaire dans ce cadre (Etilé, 2012).

Un outil qui vise à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments consommés

Les taxes nutritionnelles s'inscrivent dans une logique de fiscalité comportementale. Plusieurs options d'impôts indirects perçus sur la vente de produits, ou « droits d'accises », peuvent être envisagées pour modifier le prix des aliments selon leur qualité nutritionnelle : une taxe *ad valorem* (un pourcentage du prix du produit), une taxe spécifique selon la quantité de l'ingrédient ciblé contenu dans le produit (par exemple la teneur en sucres), ou un système hybride combinant les deux options.

UNE TAXE À CE JOUR LIMITÉE AUX BOISSONS SUCRÉES EN FRANCE

Des objectifs de santé publique ayant conduit à la révision de la taxe

En France, la fiscalité alimentaire se limite aux boissons sucrées et édulcorées, bien que des recommandations internationales (OMS et Banque mondiale) et nationales suggèrent d'étendre cette taxe aux aliments. La taxe sur les boissons sucrées a évolué depuis 2012, passant d'un taux faible à un système progressif en fonction du contenu en sucres. En 2024, la taxe a été augmentée, de 4 à 35 centimes par litre pour les boissons les plus sucrées. Ces révisions visent à mieux aligner la taxe avec les objectifs de santé publique.

Il est légitime d'interroger l'efficacité d'une telle taxe sur la réduction de la consommation de sucres.

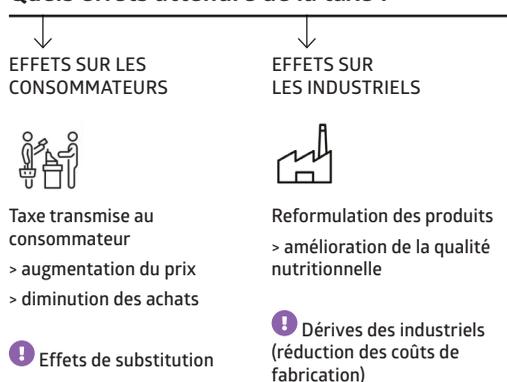
La taxe sur les boissons sucrées : une mesure efficace ?

Pour analyser l'efficacité de la taxe, il convient d'explorer *a minima* deux effets : celui sur les

comportements d'achat des consommateurs et celui sur les stratégies de reformulation des industriels, c'est-à-dire la modification des recettes (Figure 1).

FIGURE 1. LES EFFETS DE LA TAXE SUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS, DONT LES BOISSONS SUCRÉES

Quels effets attendre de la taxe ?



Effets sur les comportements d'achat des consommateurs

Le principal objectif de la taxe sur les boissons sucrées est d'influencer les comportements des consommateurs via l'augmentation des prix (effet du « signal prix »). Une baisse des achats de ces produits est attendue, entraînant une réduction de la consommation de sucres.

Cet effet existe si la taxe est bien répercutée sur le prix final (*i.e.* transmise au consommateur). Ainsi, une analyse du cas français (Le Bodo *et al.*, 2024) montre qu'après la réforme de 2018, l'augmentation des prix des boissons sucrées de marques nationales de 2,1 % à 4,4 % a entraîné une baisse des volumes d'achat de 2,1 %, plus marquée chez les ménages modestes.

Une autre étude en France (Bonnet *et al.*, 2023) estime qu'une taxe de 0,20 €/l (considérée comme étant le seuil au-delà duquel l'impact est significatif) réduit la consommation annuelle de sucres de manière variable selon les groupes de population :

- 290 g pour les enfants de poids normal, 380 g pour les enfants obèses ;
- 940 g et 1 260 g respectivement pour les femmes de poids normal et obèses ;
- 940 g et 1 225 g respectivement pour les hommes de poids normal et obèses.

L'impact est en outre plus marqué chez les individus obèses. Ces derniers, bien que représentant 5,4 % (pour les hommes) et 6,6 % (pour les femmes) de la population adulte, constituent 8,4 % et 10 % des consommateurs ayant le plus réduit leur consommation. Ainsi, les plus gros consommateurs de sucres sont les plus affectés par la taxe (la contrainte financière étant proportionnelle à la consommation de sucres), et modifient ainsi davantage leurs comportements.

Les résultats observés en France s'inscrivent dans une tendance globale. Une méta-analyse de quarante-six études portant sur dix-huit politiques fiscales dans différents pays du monde (Andreyeva *et al.*, 2022) met en évidence que :

- 82 % de la taxe est répercutée sur le prix ;
- une augmentation de 10 % du prix entraîne une baisse moyenne de 15,9 % des ventes ;
- en moyenne, une taxe sur les boissons sucrées réduit leurs ventes de 15 %.

Ces résultats confirment l'efficacité de la taxation pour réduire les ventes. Toutefois, son impact sur la consommation finale de sucres est plus incertain en raison de possibles mécanismes de substitution : « *Les consommateurs peuvent se tourner vers d'autres boissons sucrées non taxées, descendre en gamme ou opter pour des marques distributeurs moins chères* » (Etilé, 2012). Ainsi, bien que la taxe modifie les comportements d'achat, elle ne garantit pas une diminution significative de la consommation de sucres.

L'analyse des réactions des consommateurs reste essentielle pour appréhender l'efficacité réelle de la taxation. À ce jour, il n'existe pas de conclusions robustes permettant de comprendre l'ensemble des mécanismes en jeu. Il est donc nécessaire d'intégrer cette variabilité dans l'élaboration des politiques fiscales pour maximiser leur impact sur la santé publique.

Effets sur les pratiques des industriels et l'évolution de l'offre de boissons

Un autre effet attendu de la taxe est la réaction des industriels, qui peuvent adapter leurs recettes pour rester en deçà du seuil de taxation.

Le rapport sur la taxe soda de Le Bodo *et al.* (2024) révèle une augmentation limitée des reformulations après la mise en place de la taxe française : seuls 5 % des produits ont vu leur teneur en sucres baisser de plus de

2 g/100 ml, principalement ceux contenant plus de 10 g/100 ml. Plutôt que de modifier les boissons existantes, les industriels privilégient le lancement de nouveaux produits allégés.

En comparaison, le Soft Drinks Industry Levy (SDIL) au Royaume-Uni s'est révélé plus efficace. Cinquante jours après son application, la part des boissons dépassant le seuil de taxation avait chuté de 30,7 points de pourcentage¹ (Scarborough *et al.*, 2020). Une étude estime que cette taxe a entraîné une réduction de 300 g de sucre par ménage et par mois, due à 84 % aux reformulations et à 16 % aux augmentations de prix (Dickson *et al.*, 2023).

La moindre efficacité du modèle de taxe français pourrait s'expliquer par sa granularité, qui favorise des ajustements progressifs et limite l'incitation à des reformulations majeures en l'absence de seuils clairs. En outre, bien que la reformulation améliore la qualité nutritionnelle des boissons, elle comporte aussi un risque : les industriels peuvent chercher à réduire leurs coûts (pour compenser le surcoût de la taxe) en utilisant des ingrédients de moindre qualité.

VERS UNE FISCALITÉ ÉLARGIE AUX ALIMENTS TRANSFORMÉS

Pour influencer sur les comportements alimentaires et réduire la consommation de produits de faible qualité nutritionnelle, la taxation des aliments transformés (AT) est un outil mobilisable.

Nous nous intéresserons ici aux différentes formes que pourraient prendre ces taxes ainsi qu'à leur efficacité potentielle.

Étendre la fiscalité nutritionnelle aux AT implique d'abord de définir la base de taxation, c'est-à-dire les caractéristiques des produits sur lesquelles fonder cette taxe. Nous examinerons deux approches possibles :

- une taxation fondée sur des critères spécifiques, tels que la teneur en sucres ou la densité énergétique ;
- une approche plus globale reposant sur le profil nutritionnel des produits.

1. Un point de pourcentage correspond à la différence arithmétique de deux pourcentages obtenue en soustrayant les deux valeurs indiquées en pour cent. Par exemple, 40 % des gens ont fumé en 1970 contre 30 % en 1980 ; le tabagisme a donc diminué de dix points de pourcentage.

Taxer les aliments selon des critères spécifiques

Plusieurs pays appliquent déjà une taxation des aliments transformés (AT) en fonction de leur teneur en sucres ou de leur densité énergétique. Une approche similaire à celle de la taxe soda pourrait être envisagée en France, basée sur la densité calorique ou la teneur en sucres ajoutés.

Le Mexique a instauré en 2014 une taxe de 8 % sur les aliments transformés dépassant 275 kcal/100 g, incluant biscuits, confiseries, glaces, céréales et plats à emporter.

Au Royaume-Uni, un rapport du National Food Strategy a proposé en 2022 une taxe de £3/kg sur le sucre utilisé dans les aliments transformés et la restauration. Bien que cette mesure ne soit pas encore appliquée, elle a relancé le débat sur l'extension des taxes nutritionnelles au-delà des boissons sucrées.

Ces expériences montrent que la taxation des AT riches en sucres est techniquement faisable. En France, l'enjeu serait d'adapter ces modèles aux habitudes alimentaires nationales avec des seuils pertinents et une application efficace.

Cependant, il faut garder à l'esprit qu'une taxation basée uniquement sur la densité énergétique des aliments pourrait aggraver les contraintes budgétaires des ménages pauvres, les incitant à consommer des produits plus denses en calories et pauvres en nutriments. De même, une taxe sur la nourriture à domicile pourrait favoriser les repas à emporter, dans l'ensemble plus caloriques (Etilé, 2012).

Une taxe plus intégrée visant plusieurs ingrédients simultanément pourrait limiter ce risque de substitution.

Taxer les aliments selon leur profil nutritionnel

Certains pays ont déjà mis en place une taxe sur les aliments excédant certains seuils en sucres, en matières grasses, en sel et, dans certains cas, en additifs. La Hongrie a par exemple été l'un des premiers pays à introduire, en 2011, une telle taxe. Cette mesure, connue sous le nom de « *public health product tax* », cible notamment les confiseries, les snacks salés, les confitures.

Une autre approche, plus complète, serait de taxer les aliments selon leur profil nutritionnel. On pourrait se baser par exemple sur les données utilisées dans le cadre du Nutri-score, qui classe

les produits en cinq catégories en fonction de leur qualité nutritionnelle, de A (très bonne qualité) à E (mauvaise qualité). Une taxation progressive pourrait être envisagée, exonérant les produits classés A et B, tout en taxant ceux classés C, D et E.

Taxer les produits selon leur profil nutritionnel présente plusieurs avantages, notamment celui de réduire le risque de substitution par des alternatives potentiellement moins saines. En effet, lorsqu'une taxe cible un unique ingrédient, comme le sucre, les consommateurs peuvent se tourner vers des produits moins sucrés (et donc non taxés) mais plus riches en sel, graisses ou additifs, ce qui n'est pas souhaitable.

De plus, ce modèle limite le risque de taxer involontairement des aliments sains. Une taxe basée sur un seul ingrédient pourrait en effet pénaliser un aliment bénéfique simplement parce qu'il dépasse un seuil spécifique.

Toutefois, la taxation basée sur le Nutri-score soulève des défis techniques : adaptation des seuils, affichage obligatoire, unité de mesure cohérente au sein de chaque catégorie alimentaire, etc. Elle exigerait une harmonisation européenne, des contrôles contre les fraudes industrielles, ainsi qu'une coordination entre les administrations fiscales et les autorités de santé publique.

Taxer selon le profil nutritionnel des produits : quelle efficacité escomptée ?

L'efficacité d'une taxe basée sur le profil nutritionnel a été étudiée dans plusieurs pays. Une revue systématique a montré que sept des huit études analysées constatent une réduction de la consommation des aliments ciblés, pouvant atteindre 30 % (Thow *et al.*, 2014). Les taxes ciblant plusieurs nutriments ou catégories sont les plus efficaces, limitant les substitutions non désirées.

Aux Pays-Bas, l'impact sur les achats de boissons sucrées et d'aliments sains d'une taxe basée sur le Nutri-score (Eykelboom *et al.*, 2021) a été évalué. Trois groupes ont été comparés dans le cadre d'un essai contrôlé randomisé dans un supermarché virtuel : a) groupe témoin avec des prix standards, b) groupe avec une taxe à deux niveaux sur les boissons sucrées, et c) groupe avec une taxe basée sur le Nutri-score augmentant de 20 % le prix des produits classés D ou E. Cette dernière taxe a entraîné la réduction de

l'achat de boissons sucrées (de 1,88 fois par rapport au groupe témoin) et favorisé l'achat d'aliments mieux notés au Nutri-score (+ 2,7 points de pourcentage). Elle a aussi diminué la teneur énergétique du panier hebdomadaire de 3 301 kcal par ménage, soit 205 kcal par personne et par jour (pour une taille moyenne de ménage de 2,3 personnes).

Au Chili, une taxe sur les boissons sucrées, des restrictions de la publicité et un étiquetage nutritionnel ont été instaurés. Une étude indique qu'une taxation de 18 % sur les aliments riches en sucres, matières grasses et sel réduirait significativement la consommation de calories et notamment de *junk food* et de boissons sucrées (Caro *et al.*, 2017).

Ces recherches suggèrent qu'une taxe nutritionnelle pourrait efficacement réduire la consommation d'aliments de moindre qualité nutritionnelle tout en limitant les substitutions non souhaitées.

Toutefois, si une telle taxe semble efficace d'un point de vue nutritionnel, il est essentiel d'examiner les impacts sociaux qui y sont associés et qui soulèvent encore de nombreuses questions.

DES IMPACTS SOCIAUX À MAÎTRISER

Taxer les aliments peut avoir des répercussions préjudiciables pour les ménages les plus modestes, notamment en lien avec le pouvoir d'achat. Il convient ainsi de considérer ces répercussions avec attention et de mettre en œuvre une politique nutritionnelle plus large permettant de les maîtriser.

Une taxe régressive à l'acceptabilité variable

La taxe sur les boissons sucrées ou les AT est régressive en ce sens qu'elle touche davantage les ménages à faibles statuts socioéconomiques (SSE). Ceci car, d'une part ces ménages consacrent une plus grande proportion de leur revenu et de leurs dépenses de consommation à l'alimentation (Franck *et al.*, 2013) et, d'autre part, les ménages à faible revenu ont tendance à consommer davantage d'aliments gras, sucrés et ultratransformés, du fait de leur plus grande accessibilité financière. Ils se conforment aussi moins aux recommandations nutritionnelles.

Plus généralement, il est montré qu'une position sociale et des revenus plus élevés sont

corrélés à une consommation plus modérée d'aliments présentant un risque pour la santé.

Par ailleurs, ces taxes peuvent limiter l'accès à des produits perçus comme des plaisirs abordables, accentuant ainsi le sentiment d'injustice sociale parmi les ménages les plus modestes.

Néanmoins, les consommateurs à faible SSE, généralement plus réactifs aux changements de prix des aliments et présentant un risque sous-jacent plus élevé d'obésité et de MNT liées à l'alimentation (du fait d'une consommation accrue d'AT), bénéficient de manière plus importante de l'effet positif des taxes sur la santé.

Ainsi, à long terme et dans une perspective de bien-être plus large, les bénéfices sanitaires peuvent compenser les contraintes financières de la taxe (Sassi *et al.*, 2018).

En définitive, tout dépend du prisme au travers duquel on appréhende les bénéfices de la taxe : considère-t-on uniquement les effets sur le pouvoir d'achat (et la restriction induite des plaisirs associés à une « alimentation plaisir » de faible qualité nutritionnelle) ou bien évalue-t-on aussi les impacts positifs sur la santé des consommateurs à long terme ?

Au-delà de son caractère régressif, la question de l'acceptabilité de la taxe par la population est un point central à prendre en considération. Pour qu'une taxe alimentaire soit politiquement viable et mise en place, elle doit être comprise et acceptée par la population. Dans le cadre de la fiscalité nutritionnelle, l'acceptabilité varie selon les profils individuels. Une étude, qui a porté sur une cohorte de 27 900 adultes français, rend compte d'un large soutien pour les taxes sur les AUT. Une taxation basée sur le Nutri-score est aussi jugée efficace par la majorité des adultes interrogés (Manneville *et al.*, 2024).

La nécessité d'intégrer l'outil fiscal dans une politique nutritionnelle plus large pour maîtriser les impacts sociaux

Redistribuer les recettes de la taxe pour contrebalancer l'effet régressif

Si la taxation nutritionnelle peut se révéler être un outil régressif, cet effet peut être contrebalancé par la mise en place de subventions pour limiter les contraintes financières sur les ménages les plus modestes. Il est en effet du ressort des décideurs politiques d'utiliser les recettes fiscales

de la taxation comme ils l'entendent, la redistribution pouvant revêtir des formes diverses. Il peut s'agir de subventions directes à destination des ménages modestes et ciblées vers l'achat de produits sains, comme les fruits et légumes frais, ou de subventions à destination des détaillants pour réduire le prix des produits sains et les rendre accessibles. L'objectif visé est de réduire la contrainte budgétaire sur les ménages en permettant l'accès à des produits de meilleure qualité sans effort financier additionnel.

Les recettes de la taxe peuvent aussi être allouées à des services publics visant à aider les ménages modestes, ce qui renforcerait son acceptabilité politique. Fabrice Etilé (2012) souligne que l'affectation des fonds à des programmes ciblant les populations qui subissent la part la plus élevée du fardeau fiscal, comme la prévention de l'obésité en milieu populaire par exemple, améliorerait l'acceptation de la taxe.

En outre, l'étude réalisée aux Pays-Bas citée plus haut s'est également intéressée au comportement des consommateurs confrontés à différentes politiques de prix (taxes et subventions) dans un supermarché virtuel. Cette étude a révélé qu'une approche combinant ces deux leviers serait la plus efficace. Cette stratégie permettrait de maximiser les bénéfices des taxes tout en limitant les effets indésirables liés aux substitutions alimentaires en rendant les produits sains accessibles (Waterlander *et al.*, 2019).

Des mesures plus larges permettant d'améliorer l'efficacité du dispositif de taxation et de garantir sa pertinence

Outre la redistribution des recettes de la taxe, il existe d'autres actions à promouvoir, complémentaires à la fiscalité et permettant de renforcer son efficacité tout en construisant une politique nutritionnelle cohérente. Nous pouvons par exemple proposer les mesures suivantes :

- encadrer les pratiques des industriels via la réglementation ou bien la mise en place d'accords interprofessionnels pour lutter contre les risques de dérives et engager l'ensemble des acteurs sur des pratiques responsables ;
- renforcer la sensibilisation et la communication : il est essentiel d'aller au-delà du simple levier du prix en développant des campagnes de sensibilisation percutantes, visant à expliquer le dispositif de taxation et informer les

consommateurs au sujet des enjeux nutritionnels ;

- encadrer les pratiques de la grande distribution : la régulation des stratégies commerciales, notamment la limitation des promotions sur les produits trop riches en sucres, en graisses ou en sel, constitue un levier important pour réduire l'attractivité de ces aliments auprès des consommateurs ;
- améliorer l'étiquetage nutritionnel : un étiquetage clair et obligatoire permettrait de mieux orienter les consommateurs en rendant l'information nutritionnelle plus accessible, favorisant ainsi des choix alimentaires éclairés.

CONCLUSION

Principalement motivée par des enjeux de santé publique, la taxe nutritionnelle sur les boissons sucrées, et par extension sur les aliments transformés, est un levier à disposition des pouvoirs publics pour promouvoir une alimentation plus saine. À condition que son design (critères, seuils, valeurs) soit adapté et réfléchi pour limiter les risques de substitution, une taxe sur les AT peut s'avérer efficace pour réduire la consommation d'aliments de faible qualité nutritionnelle. Néanmoins, il faut impérativement considérer et maîtriser les impacts sociaux qu'entraînerait sa mise en place, notamment du fait de son caractère régressif, c'est-à-dire touchant davantage les ménages les plus modestes. Mobiliser l'outil fiscal semble donc pertinent, à la seule condition qu'il soit combiné à des mesures plus larges qui permettent de construire une politique nutritionnelle cohérente, inclusive et acceptée par tous.

Enfin, la fiscalité nutritionnelle présente un double avantage, en agissant à la fois sur la santé publique et sur l'environnement. Une étude menée par Eykelenboom *et al.* (2024) a mis en évidence l'impact positif des taxes nutritionnelles sur l'empreinte environnementale des achats alimentaires, réduisant notamment l'empreinte carbone et la consommation de terres arables.

BIBLIOGRAPHIE

Andreyeva, T., Marple, K., Marinello, S., Moore, T.E. & Powell, L.M. (2022). Outcomes Following Taxation of Sugar-Sweetened Beverages. *JAMA Network Open*, 5(6), e2215276. [10.1001/jamanetworkopen.2022.15276](https://doi.org/10.1001/jamanetworkopen.2022.15276)

Bonnet, C. & Réquillart, V. (2023). The effects of taxation on the individual consumption of sugar-sweetened beverages. *Economics & Human Biology*, 51, 101277. [10.1016/j.ehb.2023.101277](https://doi.org/10.1016/j.ehb.2023.101277)

Caro, J.C., Ng, S.W., Taillie, L.S. & Popkin, B.M. (2017). Designing a tax to discourage unhealthy food and beverage purchases: The case of Chile. *Food Policy*, 71, 86-100. [10.1016/j.foodpol.2017.08.001](https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2017.08.001)

Dickson, A., Gehrsitz, M., & Kemp, J. (2023). Does a Spoonful of Sugar Levy Help the Calories Go Down? An Analysis of the UK Soft Drinks Industry Levy. *The Review of Economics and Statistics*, 1-29. [10.1162/rest_a_01345](https://doi.org/10.1162/rest_a_01345).

Drique, M., Aulanier, A., Théodore, M., Coulet, C., Merckaert, J. (2024). *L'injuste prix de notre alimentation. Quels coûts pour la société et la planète ?* <https://www.secoures-catholique.org/sites/default/files/03-Documents/RAP-CoutCache2024BD.pdf>

Etilé, F. (2012). La taxation nutritionnelle comme outil de santé publique : justifications et effets attendus. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 47(1), 25-34. [10.1016/j.cnd.2011.12.002](https://doi.org/10.1016/j.cnd.2011.12.002)

Eykelenboom, M., Olthof, M.R., Van Stralen, M.M., Djojosoeparto, S.K., Poelman, M.P., Kamphuis, C.B., Vellinga R.E., et al. (2021). The effects of a sugar-sweetened beverage tax and a nutrient profiling tax based on Nutri-Score on consumer food purchases in a virtual supermarket: a randomised controlled trial. *Public Health Nutrition*, 25(4), 1105-1117. [10.1017/s1368980021004547](https://doi.org/10.1017/s1368980021004547)

Eykelenboom, M., Mersch, D., Grasso, A.C., Vellinga, R.E., Temme, E.H., Steenhuis, I.H. & Olthof, M.R. (2024). The effects of health-related food taxes on the environmental impact of consumer food purchases: secondary analysis of data from a randomised controlled trial in a virtual supermarket. *Public Health Nutrition*, 27(1). [10.1017/s1368980024000090](https://doi.org/10.1017/s1368980024000090)

Franck, C., Grandi, S.M. & Eisenberg, M.J. (2013). Taxing Junk Food to Counter Obesity. *American Journal of Public Health*, 103(11), 1949-1953. [10.2105/ajph.2013.301279](https://doi.org/10.2105/ajph.2013.301279)

Le Bodo, Y., Jabot, F., Breton, E., Etilé, F., Lecocq, S., et al. (2024). *Rapport de recherche sur l'élaboration, la mise en œuvre et les effets de la taxe soda appliquée en France depuis juillet 2018*. EHESP. [hal-04876345](https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-04876345)

Manneville, F., Sarda, B., Kesse-Guyot, E., Péneau, S., Srour, B., Baudry, J., Allès, B., et al. (2024). Acceptability patterns of hypothetical taxes on different types of foods in France. *Public Health Nutrition*, 1-34. [10.1017/s1368980024002556](https://doi.org/10.1017/s1368980024002556)

Sassi, F., Belloni, A., Mirelman, A., Suhrcke, M., Thomas, A., Salti, N., Vellakkal, S., et al. (2018). Equity impacts of price policies to promote healthy behaviours. *The Lancet*, 391(10134), 2059-2070. [10.17615/mjhe-gb79](https://doi.org/10.17615/mjhe-gb79)

Scarborough, P., Adhikari, V., Harrington, R.A., Elhoussein, A., Briggs, A., Rayner, M., Adams, J., et al. (2020). Impact of the announcement and implementation of the UK Soft Drinks Industry Levy on sugar content, price, product size and number of available soft drinks in the UK, 2015-19: A controlled interrupted time series analysis. *PLoS Medicine*, 17(2), e1003025. [10.1371/journal.pmed.1003025](https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1003025)

Thow, A.M., Downs, S. & Jan, S. (2014). A systematic review of the effectiveness of food taxes and subsidies to improve diets: Understanding the recent evidence. *Nutrition Reviews*, 72(9), 551-565. [10.1111/nure.12123](https://doi.org/10.1111/nure.12123)

Waterlander, W.E., Jiang, Y., Nghiem, N., Eyles, H., Wilson, N., Cleghorn, C., Genç, M., et al. (2019). The effect of food price changes on consumer purchases: a randomised experiment. *The Lancet Public Health*, 4(8), e394-e405. [10.1016/s2468-2667\(19\)30105-7](https://doi.org/10.1016/s2468-2667(19)30105-7)

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

Leveneur P., chercheuse en post-doctorat, CEE-M, entretien en visioconférence le 20/03/2025.

Morice A., chargée de campagnes, Foodwatch, entretien en visioconférence le 18/02/2025

Chapitre 3

La coopération multiacteurs : un gage de résilience alimentaire

COLINE **CHARASSE**, ARTHUR **GARRIGUE**,
VALÉRIE **MARCHAL**

Une situation de crise vient généralement alerter les parties prenantes d'un système alimentaire sur leurs capacités de résistance et d'adaptation. Agir ensemble, se concerter et collaborer pour innover et engager les changements nécessaires face aux perturbations peut alors apparaître comme une évidence. Toutefois, cela ne revient pas à dire qu'une telle crise est nécessaire, et donc souhaitable, ou qu'elle suffit à elle seule pour générer la coconstruction de la résilience alimentaire. La coopération multiacteurs apparaît en revanche comme un prérequis fondamental pour garantir la robustesse des systèmes alimentaires territoriaux et l'implantation de changements systémiques fondés sur l'intérêt général.

À partir de l'analyse de la crise multifactorielle calédonienne de 2024, la première synthèse de cette section vise précisément à démontrer comment une situation de crise peut permettre de faire émerger de nouvelles formes de coopération entre acteurs, nécessaires aux changements du système alimentaire territorial de la Nouvelle-Calédonie. Cependant, l'importance d'un portage politique fort et durable demeure pour repenser la résilience alimentaire. Les leviers institutionnels apparaissent indispensables au déploiement des collaborations territoriales.

C'est notamment à travers une gouvernance systémique et multisectorielle que doit passer ce

soutien des collectivités publiques. C'est ce qu'explore la seconde synthèse en analysant la politique agricole et alimentaire de la Ville de Paris pour la préservation de l'eau hors de son territoire. Dans cette synthèse, l'échelle du bassin versant de la Seine apparaît comme idéale pour promouvoir la résilience alimentaire parisienne, sur la base d'alliances territoriales réciproques fondées sur la préservation de l'eau en tant que patrimoine commun de l'humanité.

Si de telles alliances territoriales et les solutions innovantes qu'elles mobilisent – telles que les paiements pour services environnementaux – permettent de transformer durablement les pratiques agricoles sur un territoire donné, il ne s'agirait pas d'oublier que les pratiques culturelles sont elles-mêmes des formes de coopération entre éléments du monde vivant. Réalisées dans une perspective agroécologique, elles peuvent devenir le théâtre de véritables symbioses. La capacité à bien mener des coopérations multiacteurs, élargies aux non-humains, peut donc devenir un nouveau critère pour guider nos pratiques culturelles. C'est la réflexion portée par la dernière synthèse de cette section, à travers une analyse critique de la démarche de biostimulation par l'apport de champignons mycorrhiziens arbusculaires dans les sols.

Le portage politique, un levier de résilience alimentaire : analyse de la crise de 2024 en Nouvelle-Calédonie

VALÉRIE MARCHAL

MOTS-CLÉS : CRISE, CONCERTATION, COLLABORATION, COCONSTRUCTION, RÉSILIENCE

L'archipel calédonien connaît depuis mai 2024 une crise majeure, à la fois institutionnelle, économique et sociétale. Un semestre d'émeutes plonge la société civile en état de sidération, et semble pétrifier les institutions publiques dans une forme de déni. Des mois de blocages de la circulation des personnes et des biens impactent l'approvisionnement en intrants des entreprises agricoles, l'écoulement de leurs productions, tout comme la distribution des denrées, majoritairement importées. L'effondrement du système alimentaire, qui en découle alors, fait émerger des coopérations entre acteurs pour résister au risque d'insécurité alimentaire. Devons-nous donc vivre le chaos pour enfin collaborer ? Après un préambule pour éclairer la situation calédonienne, nous nous focaliserons sur certaines fragilités de son système alimentaire et leurs conséquences sociétales. Une initiative multi-acteurs de fret maritime, organisé pour assurer les flux d'intrants comme de produits agricoles et alimentaires, sera ensuite analysée. Nous nous interrogerons alors sur les facteurs de réussite et les leviers de renforcement des initiatives d'opportunité qui peuvent émerger en situation de crise, ponctuelle et territorialisée.

BREF ÉCLAIRAGE SUR LA CRISE CALÉDONIENNE

Depuis la colonisation de l'archipel calédonien en 1853, l'économie locale repose sur la richesse minière et le développement agricole. Les

mouvements indépendantistes émergent dans les années 1960, menant à une guerre civile entre Kanak et Européens dans les années 1980. Les Accords de Matignon-Oudinot de 1988 créent trois collectivités territoriales ayant compétence en matière de développement. L'Accord de Nouméa de 1998 instaure un processus de décolonisation avec un gouvernement local collégial. L'État français conserve les compétences régaliennes. La loi organique de 1999 définit un corps électoral spécial pour les élections locales et les scrutins d'autodétermination. Trois référendums, en 2018, 2020 et 2022, rejettent l'indépendance, mais le dernier est boycotté par les indépendantistes. Dans un contexte de crise économique des secteurs des mines et de la sidérurgie, l'opposition constante entre les partis indépendantistes et les partis loyalistes est ravivée avec la réforme du corps électoral votée à l'Assemblée nationale en mai 2024, octroyant le droit de vote aux citoyens français après une durée de séjour continue de 10 ans. Pour les indépendantistes, cette refonte électorale est vécue comme une menace de leur souveraineté. La Nouvelle-Calédonie est alors secouée par de violentes exactions. Quatorze personnes sont mortes au cours de près de 6 mois d'émeutes, qui ont fait plus de deux milliards d'euros de dégâts et détruit totalement sept cents entreprises et 20 000 m² d'espaces commerciaux. Près de 30 % de la population active salariale privée ont perdu tout ou partie de leur travail (leom & Isee, 2024). Dans ce contexte, divers blocages routiers paralysent la Grande Terre. Le projet de

réforme du corps électoral spécial calédonien est abandonné le 1^{er} octobre 2024 par le Premier ministre. Les barrages sont alors progressivement levés. À l'instar de la crise du Covid-19, ce semestre de couvre-feu, de paralysie routière et d'insécurité de circulation démontre la fragilité d'un système alimentaire fortement centralisé et sous la dépendance des importations.

DÉTERMINANTS DE LA DÉPENDANCE ALIMENTAIRE

Les terres arables de la Grande Terre, traversée par un massif montagneux, sont majoritairement hyper-magnésiennes, riches en argile et de fertilité organique plutôt médiocre. Les îles Loyauté sont des atolls calédoniens fortement menacés par l'érosion littorale et la salinisation des sols. La très faible disponibilité des ressources d'eau douce impacte leurs productions agricoles. Ces caractéristiques limitent donc considérablement le potentiel agricole du territoire calédonien. La surface agricole utile (SAU) ne couvre que 13 % de sa superficie¹. Moins de 20 % de cette SAU représentent une réelle opportunité pour les productions agricoles alimentaires calédoniennes car constitués de sols alluvionnaires propices aux cultures. Ces espaces subissent néanmoins chaque année des menaces d'inondation et d'érosion. Les surfaces toujours en herbe occupent près de 90 % de la SAU calédonienne, et sont principalement destinées à l'élevage bovin allaitant extensif².

Ainsi, les niveaux de production comme de diversification des systèmes agricoles calédoniens ne peuvent aujourd'hui répondre à la demande alimentaire locale. En 2023, l'agriculture contribue pour 2,2 % au produit intérieur brut (PIB), soit tout autant que le secteur des industries agroalimentaires, pourtant en plein essor depuis une quinzaine d'années³. Outre l'entretien des espaces ruraux et la lutte contre l'exode, le système agri-alimentaire calédonien, perfusé aux importations, devrait prendre en compte les besoins d'une population totale

de quelques 270 000 personnes, qui subissent une urbanisation exponentielle de leur environnement alimentaire. Près des deux tiers de la population calédonienne sont regroupés sur le pôle urbain formé par les quatre communes de la métropole du Grand Nouméa⁴. La rurbanisation du centre nord-ouest de la Grande Terre contribue à un second pôle de concentration de quelques 10 000 habitants en plein cœur de la ruralité calédonienne⁵. L'affectation des terres à l'extension des zones de développement économique et d'habitats limite alors le capital foncier agricole de l'île : la SAU aurait diminué de plus de 10 % depuis 2012⁶. En outre, dans un contexte politique local tendu et celui d'une instabilité institutionnelle certaine, la population totale de Nouvelle-Calédonie enregistre une baisse de plus de 70 000 habitants, entre le recensement général de 2014 et celui de 2019⁷. Cette tendance se renforce d'ailleurs actuellement, en conséquence des émeutes, de la déflation et de l'effondrement de l'économie locale⁸. La diminution de la population rurale, tout comme la baisse de la demande alimentaire globale, sont alors des freins socio-économiques au renforcement des systèmes agricoles calédoniens.

IMPACTS SOCIOÉCONOMIQUES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Ces systèmes agricoles dépendent des importations de la totalité des intrants de synthèse⁹. Le taux de couverture du système alimentaire local est inférieur à 50 %¹⁰. La grande majorité des produits de première nécessité est importée. La part de l'import s'élève à 90 % pour les aliments transformés et à 80 % pour les fruits et légumes frais¹¹. Entre autres conséquences, 83 %

1. https://davar.gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/rga-2012_resultats_caracteristiques.pdf (consulté le 14/11/2024)

2. *Ibid.*

3. https://davar.gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/synthese_annee_2023_v3.pdf (consulté le 10/12/2024)

4. <https://www.isee.nc/population/recensement/structure-de-la-population-et-evolutions> (consulté le 23/02/2025)

5. *Ibid.*

6. https://davar.gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/synthese_annee_2023_v3.pdf (consulté le 10/12/2024)

7. <https://www.isee.nc/population/recensement/structure-de-la-population-et-evolutions> (consulté le 23/02/2025)

8. *Ibid.*

9. https://davar.gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/synthese_annee_2023_v3.pdf (consulté le 10/12/2024)

10. *Ibid.*

11. *Ibid.*

de l'assiette des cantines scolaires calédoniennes sont issus de l'importation (Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, 2023). La Nouvelle-Calédonie n'est donc pas épargnée par le contexte international de tension sur les prix. Ainsi, le niveau de l'inflation bat un record jamais égalé depuis plus de 30 années de données. Les hausses sont particulièrement fortes pour l'alimentation : + 6,4 % (Cerom, 2023). La malnutrition pose un problème majeur de santé publique : 43 % des enfants âgés de 12 ans et 68 % des adultes sont en situation de surcharge pondérale ou d'obésité ; 30 % de la population adulte souffrent d'hypertension ; le nombre de personnes atteintes de diabète augmente de 6 % chaque année ; et 9 % des diabétiques calédoniens sont atteints du type 2 (Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, 2018). Aucune donnée statistique ne permet néanmoins de préciser la part de denrées importées, ni celle d'aliments ultratransformés, dans la consommation des ménages selon leur pouvoir d'achat ou leur mode de vie, urbain ou rural. La création, en cours, d'un observatoire du système alimentaire calédonien, dans le cadre du projet Trajectoires, recherche et innovations pour une alimentation durable (TRIAD), devrait permettre de caractériser les profils de consommateurs et de consommation, et leurs niveaux de dépendance aux importations alimentaires.

Lors de la crise de 2024, la destruction massive du tissu économique, dont celle d'unités de transformation et de distribution alimentaires, ainsi que les blocages de circulation et les pertes d'emplois, et donc de pouvoir d'achat, ont renforcé les inégalités au niveau de l'environnement alimentaire de l'île, en termes d'accessibilité géographique et économique¹². En 2023 déjà, près de 20 % de la population calédonienne vivaient sous le seuil de pauvreté et 10 000 personnes étaient en situation de précarité absolue (Cerom, 2023). Cette précarité alimentaire croissante, principalement urbaine et océanienne, est une menace forte en termes de déconstruction de l'identité individuelle, de dissolution du lien social et de désorientation sociétale. Comme lors du choc sanitaire mondial du Covid-19, cette crise calédonienne éveille l'ensemble des parties prenantes

locales sur les enjeux de sécurité alimentaire. Des solidarités citoyennes, parfois soutenues par des collectivités territoriales, s'organisent à travers toute l'île pour assurer la distribution alimentaire. La commercialisation des produits de la chasse et de la pêche se massifie, parfois au mépris des réglementations économiques, sanitaires et environnementales¹³. Le gouvernement local se mobilise alors face à l'urgence alimentaire.

INNOVATION LOGISTIQUE CO-PORTÉE

La logistique d'approvisionnement en carburant, engrais et alimentation pour les animaux d'élevage, comme celle d'écoulement des matières premières agricoles vers les pôles de consommation, sont totalement bloquées consécutivement aux divers barrages routiers. Des tonnes de fruits et légumes pourrissent au champ, alors que des denrées de première nécessité se font rares sur les étals. Le risque d'insécurité alimentaire renforce donc enfin l'engagement public, qui crée la cellule d'approvisionnement logistique en produits alimentaires, ou calpa (Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, 2024). Celle-ci réunit les collectivités publiques locales, les chambres consulaires et la société civile afin de structurer des ponts maritimes pour acheminer les productions agricoles et les denrées importées au plus près des populations. En un mois, une vingtaine de trajets maritimes sont coorganisés le long des quelques 400 km de la côte Ouest de la Grande Terre. Cent cinquante tonnes d'engrais et 100 000 litres de carburant sont ainsi acheminés auprès de quelques quatre cents entreprises agricoles. Quarante-six tonnes de fruits et légumes, ainsi que 11 tonnes de poulets, œufs et miels produits par une quarantaine d'agriculteurs sont écoulées sur le Grand Nouméa (La Calédonie Agricole, 2024).

Cette initiative de fret maritime novatrice s'est construite sur un questionnement collectif et une résolution collaborative. Ce fonctionnement peut-il alors inspirer la bifurcation vers un système agri-alimentaire reterritorialisé ? Le renforcement de l'organisation des circuits courts,

12. <https://www.isee.nc/societe/consommation-conditions-de-vie/consommation-et-equipement-des-menages> (consulté le 15/01/2025)

13. Informations communiquées par des responsables techniques en charge du développement économique des collectivités provinciales nord et sud, préférant rester discrets. Entretiens les 28/02/2025 et 13/03/2025.

diversifiés et relocalisés au sein des bassins de consommation, apparaît en effet comme un outil évident de résilience du système alimentaire (El Bilali *et al.*, 2019 ; Lallau *et al.*, 2018). En plein cœur de la crise, cette initiative bénéficie de la solidarité citoyenne et s'enrichit d'une coopération multi-acteurs : professionnels de la production, de la distribution, du fret maritime et chambres consulaires se concertent pour une collaboration efficace (Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, 2024). L'organisation est financièrement soutenue par les institutions publiques locales. Les collaborations constituent un levier du changement nécessaire à la robustesse du système alimentaire local. Cette initiative démontre aussi que le portage politique est un soutien au pouvoir d'agir des professionnels.

Pourtant, dès la réouverture des axes routiers, les collaborations émergentes pour l'organisation logistique de circuits commerciaux agricoles de proximité s'évaporent. Aucune évaluation des impacts de cette initiative, qui a perduré plusieurs mois, n'est produite. Cette innovation logistique met pourtant en évidence la nécessaire concertation entre acteurs pour repenser la relocalisation du système alimentaire. Aujourd'hui, le monde agricole alternatif, très majoritairement associatif, soutient toujours l'intention de renforcement et de diversification des circuits courts et de proximité. Cependant, la dépendance au sentier est encore forte : les verrouillages socioéconomiques renforcent les choix existants. Les collectivités publiques provinciales confortent donc leurs orientations de développement qui précédaient les émeutes de 2024. D'une part, la province sud vise toujours le renforcement d'une agriculture intensive et productiviste ancrée dans les circuits marchands conventionnels transitant par les centrales du Grand Nouméa, voire destinée à l'exportation pour les niches commerciales comme celles des filières crevettes et squashes (cucurbitacées appréciées des consommateurs japonais)¹⁴. D'autre part, les provinces nord et les îles Loyauté soutiennent encore la diversification et l'écologisation des agricultures traditionnelles et familiales¹⁵. Le dualisme agraire calédonien n'est donc pas remis en cause par les décideurs politiques.

La crise du Covid-19, comme la crise de Nouvelle-Calédonie de 2024, n'ont donc, semble-t-il, pas permis de renforcer ni de massifier les idées émergentes. Aujourd'hui, les coopérations inter-collectivités et multi-acteurs peinent à nouveau à s'organiser, tant est encore forte la résistance locale au changement.

INSTITUTIONS PUBLIQUES : UN LEVIER DE RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

La résilience, c'est la capacité de résister et de se réinventer en dépit de l'adversité. Le processus passe par trois étapes. « *La phase d'absorption correspond à l'encaissement du choc, à la résistance face au traumatisme. Elle peut commencer par une période de déni, qu'il va falloir dépasser pour résister efficacement au bouleversement vécu. Puis, le renouvellement : les sujets concernés vont alors chercher à développer de nouvelles solutions pour s'adapter aux difficultés rencontrées* »¹⁶. Enfin, l'étape d'apprentissage consiste à tirer les leçons des tenants et aboutissants de la crise. Il s'agit alors d'engager les transformations nécessaires à la robustesse, objectif à privilégier plus que celui de l'efficacité.

La résilience alimentaire, c'est « *la capacité dans le temps d'un système alimentaire et de ses entités à de multiples niveaux de procurer à tous une alimentation suffisante, adaptée et accessible, face à des perturbations variées et même imprévues* » (Tendall *et al.*, 2015). La résilience doit donc concourir à la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Les enjeux reposent sur les capacités d'agilité du système agri-alimentaire. La décentralisation ou relocalisation, tout comme la diversification du système alimentaire, représentent des leviers de résistance face aux crises conjoncturelles (Téneau, 2023). L'échelle locale, le court et moyen termes définissent alors les contours spatio-temporels des impacts de la crise, ainsi que le cadre des capacités de réaction des systèmes alimentaires. Ainsi, un système alimentaire résilient doit se concevoir aux échelles locale et interterritoriale. Le portage politique est alors un des leviers de la coconstruction multi-acteurs nécessaire à la résilience alimentaire.

14. *Ibid*

15. *Ibid*

16. <https://www.qualisocial.com/resilience-outil-indispensable-pour-rebondir-en-periode-de-crise/> (consulté le 23/10/2024)

Comment néanmoins penser la résilience alimentaire lorsque l'instabilité institutionnelle persiste ? Quand les conséquences socioéconomiques des émeutes de 2024 déferlent encore aujourd'hui : près de 20 000 personnes ont déjà quitté le pays et ce déficit migratoire devrait encore se renforcer ; le PIB de 2024 a chuté de près de 20 % en un an (leom, 2024). La Nouvelle-Calédonie n'est pas entrée dans la troisième étape du processus de résilience, puisque nombres de parties prenantes en sont encore à la première, celle de la sidération, voire du déni. Le frein majeur est le manque d'engagement durable des pouvoirs publics calédoniens. Pour autant, même sur l'hexagone, « *la question de la sécurité des approvisionnements alimentaires et le risque de rupture alimentaire ne sont pas pris en compte, à l'échelle nationale comme locale : il n'existe pas de stratégie* » (ATLASS II, 2024).

Par ailleurs, dans le contexte mondial actuel d'instabilité multidimensionnelle, on pourrait aussi s'interroger sur l'échelle de résilience du système alimentaire. Le contexte contemporain de complexité et d'incertitudes mondiales pour garantir l'approvisionnement en denrées pour toutes et tous est en effet source de vulnérabilité pour les systèmes alimentaires, particulièrement en milieux insulaires (Brial *et al.*, 2022). Quelle est alors le niveau de robustesse face aux évolutions structurelles des environnements comme des diverses parties prenantes du système alimentaire ? On observe en effet déjà des perturbations profondes et durables du système alimentaire, aux échelles locale comme globale, consécutivement à l'urbanisation mondiale, la transition énergétique, le changement climatique et l'effondrement de la biodiversité.

Les impacts, comme les adaptations, peuvent alors être l'objet d'études prospectives, comme le démontrent, par exemple, les travaux du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) et ceux de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

CONCLUSION : S'UNIR POUR RÉSISTER

En Nouvelle-Calédonie, nombreuses sont les déclarations d'intention de transitions agroécologique et alimentaire (Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, 2023), tout comme celles de transformation systémique (Gouvernement de

la Nouvelle-Calédonie, 2024). Pour autant, les moyens de ces ambitions peinent à être mobilisés. L'instabilité politique et économique persistante de la Nouvelle-Calédonie n'est donc pas aujourd'hui favorable au développement des intentions de résilience de nombreux acteurs des systèmes agri-alimentaires locaux. Les idées-citoyennes et professionnelles pourraient néanmoins contribuer au plaidoyer pour engager durablement les collectivités publiques dans la coconception de systèmes robustes. La construction de la résilience alimentaire nécessite un portage politique fort et des compétences. La formation professionnelle, ainsi que l'inclusion de l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire, peuvent alors permettre cette prise de conscience indispensable : la résilience alimentaire se construit là, maintenant, ensemble.

BIBLIOGRAPHIE

ATLASS II (Action Territoriale pour l'Alimentation Solidaire et Soutenable) (2024). *Penser et organiser la résilience alimentaire des territoires. Bilan technique 2021-2023*. https://projet-atlass.org/media/site/e2ed6ce0d3-1712738422/bilan-projet-atlass-2-simplifie_2024_01.pdf

Brial A., Ferrari S., Gombert-Courvoisier, S. & Hoarau, J.F. (2022). La résilience alimentaire en milieu insulaire. Entre autonomie alimentaire et libre-échange. *Économie rurale*, 382, 133-145. <https://journals.openedition.org/economierurale/10828>

Cerom (Comptes économiques rapides pour l'outre-mer) (2023). *Les comptes économiques rapides de la Nouvelle-Calédonie en 2022*. <https://cerom-outremer.fr/nouvelle-caledonie/publications/etudes-cerom/les-comptes-economiques-rapides-de-la-nouvelle-caledonie-en-2022.html>

El Bilali, H., Callenius, C., Strassner, C. & Probst, L. (2019). Food and nutrition security and sustainability transitions in food systems. *Food and Energy Security*, 8 (2). 10.1002/fes3.154

Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie (2018). *DO KAMO, plan de santé calédonien 2018-2028*. https://gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/do_kamo_brochure_dec2018.pdf

Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie (2023). *Pour une alimentation calédonienne saine, durable, résiliente et accessible à tous*. <https://gouv.nc/espace-presse/restitution-des-ateliers-de-la-transition-alimentaire-pour-une-alimentation>

Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie (2024). *Synthèse des échanges et conclusions*. https://gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/20241017_restitution_debats_sur_les_4_modeles.pdf

leom & Isee (2024). *Conjoncture économique. Impact de la crise*. Institut d'émission d'outre-mer, Institut des statistiques et des études économiques de Nouvelle-Calédonie.

La Calédonie Agricole (2024). Une crise sans précédent. *La Calédonie Agricole* (197), 4-9. <https://cap-nc.nc/uploads/document/lca197-bassedef-67b26dc787fff853951074.pdf>

Lallau, B., Laissus-Benoist, P. & Mbetid-Bessane E. (2018). Introduction : la résilience peut-elle passer de la théorie aux pratiques ? *Revue Internationale des études du développement* 3(235), 9-25. [10.3917/ried.235.0009](https://doi.org/10.3917/ried.235.0009)

Tendall, D.M., Joerin, J., Kopainsky, B., Edwards, P. Shreck, A., Le, Q.B., Kruetli, P., et al. (2015). Food system resilience : Defining the concept. *Global Food Security*, 6, 17-23. [10.1016/j.gfs.2015.08.001](https://doi.org/10.1016/j.gfs.2015.08.001)

Téneau, G. (2023). La résilience active et passive sur le cycle de vie de la crise : un outil d'analyse. *Management & Sciences Sociales* 1(34), 122-136. [10.3917/mss.034.0122](https://doi.org/10.3917/mss.034.0122)

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

Bonnet A., directrice, association BIOCALEDONIA, en charge de la certification, en système participatif de garantie, du label de la NOAB (Normes océaniques de l'agriculture biologique), entretien téléphonique le 11/03/2025.

Deffieux J., directrice, association Réseau pour une agriculture innovante et responsable (REPAIR), entretien le 10/03/2025 en visioconférence.

Promouvoir la résilience alimentaire du Bassin parisien par la préservation de l'eau : l'exemple du territoire de la vallée de la Vanne

COLINE CHARRASSE

MOTS-CLÉS : POLITIQUES PUBLIQUES MULTISECTORIELLES, PAIEMENTS POUR SERVICES ENVIRONNEMENTAUX, PROJETS MULTIACTEURS, ALLIANCES TERRITORIALES

Initiés en 2010, les plans alimentation durable (PAD) de la Ville de Paris traduisent les engagements toujours plus ambitieux de la collectivité pour la démocratisation de l'accès à une alimentation saine, résiliente et respectueuse de la biodiversité. Dans sa dernière version, le PAD de 2022-2027 se fixe pour objectif une restauration collective 100 % durable, privilégiant les denrées issues de l'agriculture biologique et produites localement dans un rayon de 250 km. Une place centrale est donnée à la préservation de l'eau en tant que clé de voûte de la mise en œuvre de systèmes agroécologique et alimentaire durables. Cette ambition est notamment incarnée via les actions portées par sa régie municipale Eau de Paris, qui accompagne les agriculteurs situés en amont de ses captages dans la transformation durable de leurs pratiques.

Ainsi, à travers son PAD, la ville de Paris se dote d'une politique multisectorielle affirmée, en réponse à des enjeux transversaux réunis autour de sa question alimentaire.

Mais comment une collectivité peut-elle parvenir à atteindre de tels objectifs transverses si elle ne possède pas de compétence alimentaire dédiée ? De même, comment une collectivité urbaine peut-elle s'organiser pour répondre à ces défis alimentaires si ses ressources foncières sont limitées ?

Alors que la politique agricole continue d'être dictée au niveau national et que les agriculteurs

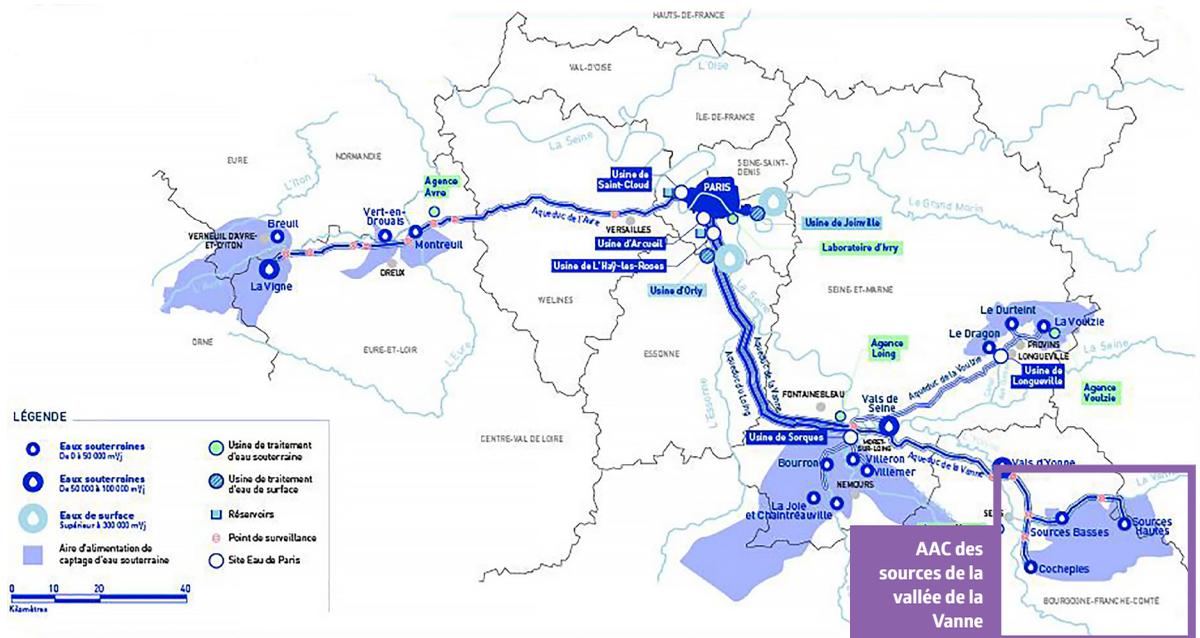
sont toujours plus nombreux à revendiquer une rémunération plus juste de leur activité, l'heure est à la mise en place d'actions collectives, adaptées aux conditions locales et permettant de reconnecter le nexus fondamental entre l'agriculture, l'environnement et la santé.

L'AIRE D'ALIMENTATION DE CAPTAGE DE LA VALLÉE DE LA VANNE : TERRITOIRE EXPÉRIMENTAL DU DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Au cours des dernières décennies, la préservation de la qualité de l'eau est devenue une préoccupation majeure pour les collectivités locales, car elle permet de répondre à des enjeux environnementaux et de santé publique (Vincent, 2017). En 2007, le Grenelle de l'environnement alerte par ailleurs sur l'urgence de protéger les captages des pollutions diffuses d'origine agricole.

Au niveau de la Ville de Paris, c'est Eau de Paris, l'opérateur public en charge de la production et de la distribution de l'eau, qui agit sur cette question : dès les années 1990, la régie municipale s'engage dans un vaste programme d'actions préventives visant à diminuer les contaminations d'origine agricole, en amont de ses captages. L'objectif est de réduire la part de nitrates et de pesticides présente dans l'eau potable en fournissant un accompagnement technique et financier

FIGURE 1. SCHÉMA D'ALIMENTATION EN EAU DE LA VILLE DE PARIS



(Source : Eau de Paris, <https://www.eaudeparis.fr/eau-de-paris-sengage-aupres-des-territoires>)

aux agriculteurs désireux de s'investir dans des projets vertueux pour la qualité de l'eau via l'amélioration de leurs pratiques, en bio comme en conventionnel.

Sur l'aire d'alimentation de captage (AAC) des sources de la vallée de la Vanne, située au nord de la Bourgogne (Figure 1), Eau de Paris décide d'axer son accompagnement exclusivement sur le développement de l'agriculture biologique.

Très vite, ce territoire se transforme en cas d'école, avec une augmentation de la surface agricole utile (SAU) en bio passant de 1 % en 2008 à 30 % en 2023, une diversification de la production et une structuration des filières durables permettant d'approvisionner une partie des cantines scolaires du Bassin parisien.

Le succès de cette démarche s'explique, d'une part, par la mise en place d'une approche territoriale multiacteurs et, d'autre part, par la mise en œuvre d'une politique multisectorielle affirmée rendue possible notamment grâce à la mise en œuvre d'un dispositif agricole pionnier.

Un projet multiacteurs ancré sur son territoire

Dès ses premières interventions sur le territoire, en 2008, Eau de Paris s'appuie sur des partenaires avec différents organismes agricoles locaux, dont le SEDARB (aujourd'hui Bio Bourgogne), une association spécialisée dans le développement de l'agriculture biologique, et la chambre d'agriculture de l'Aube : ces deux acteurs se répartissent l'animation technique agricole, en complément de l'animation territoriale réalisée par Eau de Paris. De leur côté, les animateurs s'appuient sur différents agriculteurs déjà engagés pour coconstruire un programme d'accompagnement à la conversion sur cinq ans, adapté aux exploitations. Ce travail de coconstruction et d'animation donne lieu, en 2015, à la création du groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) « AgriBio Vanne et Othe », constitué de quinze agriculteurs en bio en vue de « structurer et pérenniser les conversions » et de « nourrir un dialogue direct entre les agriculteurs et les gestionnaires de l'eau » (Vincent, 2017). C'est sur ce

collectif d'agriculteurs qu'Eau de Paris s'appuie par la suite pour coconstruire et porter des projets de diversification et de développement des filières vertueuses pour la qualité de l'eau (par exemple : projets de valorisation de la luzerne, de développement du chanvre ou de commercialisation en circuits courts).

En dehors de ces dynamiques agricoles, Eau de Paris s'attache également à développer des synergies avec les collectivités locales avoisinantes pour la protection de l'eau située sur les bassins d'alimentation communs, notamment concernant l'appui à la structuration des filières.

Tous les acteurs concernés se réunissent au sein des comités de pilotage et de suivi, qui ont lieu deux fois par an. Ces comités permettent de faire le point sur l'évolution des dispositifs d'accompagnement, sur les expérimentations en cours, ainsi que sur la qualité de l'eau.

En 2017, un partenariat historique s'opère pour la première fois entre la caisse des écoles du 11^e arrondissement de Paris et Terres du Pays d'Othe (TPO), une association récemment constituée par un groupe d'agriculteurs en vue de valoriser les denrées produites dans le respect de la qualité de l'eau. Suite à une rencontre entre TPO et François Vauglin, le maire du 11^e arrondissement de Paris, un premier contrat en gré à gré d'un an est conclu, pour la fourniture de 7 tonnes de lentilles bio, qui sera ensuite élargi à différents produits (pâtes, pain, pois chiche, huiles, etc.) et répliqué dans d'autres caisses des écoles parisiennes. Ce type de contrat en gré à gré, plutôt innovant pour l'époque, a été rendu possible grâce à l'inscription de l'exigence de qualité des produits fournis, qui devaient « être issus de terres et de mode de production visant à préserver la qualité de l'eau potable servie dans les restaurants scolaires parisiens » (Terres en Villes, 2019).

Une telle politique d'ouverture de débouchés a été bénéfique pour la résilience alimentaire de la vallée de la Vanne comme pour celle de la Ville de Paris : pour la vallée de la Vanne, cela a contribué à renforcer la viabilité économique des exploitations bio ainsi que la structuration des filières bio « respectueuses de la qualité de l'eau ». Pour la Ville de Paris, cette initiative a permis de contribuer au respect des engagements en termes d'approvisionnement durable et local issus de son PAD, tout en encourageant la structuration de filières bio rémunératrices dans la

vallée de la Vanne et en protégeant l'eau potable de la capitale.

Un dispositif agricole pionnier

D'un point de vue financier, la politique de soutien agricole portée par Eau de Paris s'appuie tout d'abord sur l'animation d'un programme de mesures agroenvironnementales « territorialisées » (MAET) de la politique agricole commune (PAC). En proposant des aides revalorisées (pouvant aller jusqu'à 447 €/ha) et adaptées à chaque département, ce programme était très incitatif et a donc permis d'encourager les agriculteurs vers des changements de pratiques ambitieux. Toutefois, à partir de la nouvelle PAC en 2015, les contrats en cours sont interrompus et les aides revalorisées supprimées, ce qui contraint Eau de Paris à rediriger son programme vers des mesures agroenvironnementales climatiques (MAEC) moins incitatives et moins adaptées aux spécificités territoriales.

Suite à cela, certaines incohérences techniques sont notées dans le cadre des MAEC, notamment concernant le maintien de prairies permanentes bénéfiques à la rétention de l'azote dans le sol (Giffard, 2025) ; à cela s'ajoutent des retards de paiement importants pouvant aller jusqu'à deux ans, ce qui a eu tendance à décourager certains agriculteurs engagés dans un processus de conversion.

C'est donc à partir de 2018 qu'Eau de Paris entame une procédure inédite en vue de mettre en place son propre régime d'aide : l'objectif est de proposer un dispositif financier territorial, directement géré par la collectivité, qui soit plus incitatif et plus adapté aux spécificités territoriales que le dispositif européen.

Initié dès 2020 suite à une notification à la Commission européenne, ce régime d'aide est pionnier en France et s'inspire du principe des « paiements pour services environnementaux » (PSE) tels que déployés à l'échelle de Munich ou de Vienne. À l'origine développés à l'échelle des États ou par les institutions de développement, les PSE sont « des dispositifs contractuels dans lesquels le maintien ou la fourniture de services écologiques est au cœur d'une transaction monétaire volontaire entre le bénéficiaire et le fournisseur d'un ou de plusieurs services écologiques. Les services écologiques peuvent être multiples et dépendent de l'objectif environnemental » (Hernandez & Benoît, 2011).

TABLEAU 1. EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES « MESURE EAU & BIO – GRANDES CULTURES »

<p>Augmenter des surfaces en agriculture biologique sur l'AAC et engager un changement soutenable</p>	<p>Un assolement diversifié (en conversion)</p>
<p>Respect du cahier des charges AB sur les parcelles engagées</p> <p>Être accompagné individuellement par un conseiller agricole validé par Eau de Paris</p> <p>S'impliquer dans l'évolution de ses pratiques et intégrer les propositions du conseiller</p> <p>Réalisation d'une étude économique évaluant la durabilité de l'engagement de l'exploitation</p>	<p>20 % minimum d'espèces pluriannuelles contenant des légumineuses (luzerne, trèfle, etc.)</p>
<p>Gérer les transferts à risque</p>	<p>Limiter les fuites de nitrates</p>
<p>Réalisation d'un diagnostic des transferts à risque + solutions adéquates (bandes enherbées, haies, agroforesterie, etc.) avec Eau de Paris</p> <p>Interdiction de retourner les prairies non intégrées à la rotation</p>	<p>Bonne gestion de la fertilisation azotée organique afin de limiter les pratiques à risques pour la ressource en eau : indicateur de suivi et diagnostic définis par une commission d'experts. Recommandations formulées dans le cadre du diagnostic à respecter</p>
	<p>Autres engagements</p>
	<p>Transmission des pratiques</p> <p>Ouvrir les parcelles de l'exploitation à des animations collectives sur l'AAC.</p> <p>Participer chaque année à une animation/réunion proposée par Eau de Paris ou ses partenaires techniques</p>

(Source : Territoires Bio, <https://territoiresbio.org/favoriser-les-conversions-en-bio/paiements-pour-services-environnementaux-eau-de-paris-creer-son-propre-regime-daide-notifie/>)

Dans le cadre de la démarche d'Eau de Paris, les PSE sont des outils financiers intéressants, puisqu'ils permettent de valoriser au mieux le travail de l'agriculteur sur la base d'un accompagnement technique intégré et adapté aux spécificités agricoles et environnementales de son territoire. Le cahier des charges proposé par Eau de Paris est plus exigeant que celui de l'aide à la conversion nationale et propose une structure rémunérative plus incitative, sur la base d'engagements bien précis ainsi que d'objectifs de résultats en termes de qualité de l'eau (Tableau 1).

Financé à 80 % par l'Agence de l'eau Seine Normandie et à 20 % par Eau de Paris, le régime d'aide d'Eau de Paris a permis de contractualiser près d'une quarantaine d'agriculteurs dans la vallée de la Vanne, sur près de 6 000 ha de SAU ; son succès est immédiat, avec un changement de pratiques observable dès la première année.

UN CAS D'ÉCOLE À RÉPLIQUER À L'ÉCHELLE DU BASSIN PARISIEN ?

Dans le cadre du PAD de la Ville de Paris, le territoire de la vallée de la Vanne est source d'inspiration : il offre tout d'abord des exemples concrets

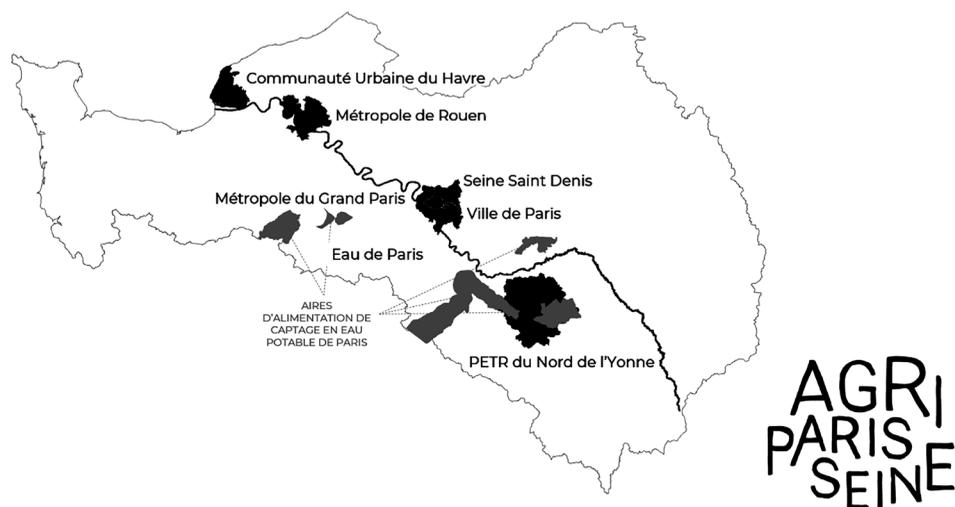
de structuration de filières bio par le levier de la restauration collective, tout en mettant en lumière les bénéfices du renforcement de la production bio respectueuse de la qualité de l'eau via un dispositif agricole innovant fondé sur le principe de PSE.

Un exemple porteur de structuration de filière durable par le levier de la commande publique...

Le partenariat signé entre TPO et la caisse des écoles du 11^e arrondissement de Paris est notable, puisqu'il figure parmi les premiers exemples de structuration de filières bio par le levier de la commande publique, avant même l'entrée en vigueur de la loi EGAlim. L'expérience de TPO offre donc des informations éclairantes sur les limites et bénéfices d'une telle démarche.

De fait, les bénéfices de l'ouverture de la commande publique aux producteurs de TPO en 2017 sont indéniables. Bien que ne permettant à l'origine que de s'engager sur de petits volumes (7 tonnes de lentilles bio), les premiers contrats en gré à gré ont permis aux producteurs de s'engager progressivement sur des volumes de plus en plus importants, tout en se diversifiant et en

FIGURE 2. LES SEPT COLLECTIVITÉS ET ORGANISMES PUBLICS FONDATEURS D'AGRIPARIS SEINE



(Source : AgriParis Seine, <https://www.paris.fr/pages/agri-paris-seine-une-union-pour-nourrir-paris-de-facon-durable-23956>)

se professionnalisant via l'acquisition d'une plateforme de tri-transformation, puis d'un entrepôt de stockage. En 2019, TPO décroche pour la première fois un marché public de 35 000 EUR avec la caisse des écoles du 11^e arrondissement permettant de fournir des lentilles et des huiles bio à la restauration collective pendant deux ans.

Toutefois, au niveau de la restauration collective parisienne, ce type de contrat avec des petits producteurs locaux reste rare, et les enjeux de structuration de filières, de mutualisation des ressources ainsi que de massification des commandes demeurent.

C'est pour répondre à ces enjeux qu'en 2023 a été créée l'association de coopération territoriale AgriParis Seine, sous l'impulsion de la Ville de Paris et sur la base d'un processus de concertation entre acteurs publics et privés. Réunissant sept collectivités du bassin de la Seine, dont Eau de Paris (Figure 2), l'objectif de cette alliance de territoires est de réduire l'impact de la production alimentaire sur l'environnement, via la structuration de filières durables à destination de la restauration collective.

En encourageant la coopération rurale et urbaine à l'échelle du bassin, cette alliance territoriale permet de contribuer à la résilience alimentaire du Bassin parisien en promouvant d'une part une consommation durable dans les territoires

urbains et, d'autre part, une production durable dans les territoires ruraux via la structuration des filières et l'ouverture de débouchés.

... et de renforcement de la production durable via les PSE

Dans une perspective de promotion de modes de production plus durables, les PSE se révèlent être un instrument de politique publique pertinent permettant de répondre à des objectifs transverses d'accessibilité économique de la production durable pour les agriculteurs, de préservation des écosystèmes et de santé humaine. L'enjeu est donc de promouvoir cet outil au niveau du Bassin parisien et au-delà du champ d'intervention d'Eau de Paris pour garantir l'approvisionnement durable du territoire.

En effet, si le premier exemple français de PSE est attribuable à la société des eaux minérales de Vittel dans le cadre d'un programme de recherche pluridisciplinaire animé par l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) à l'époque (Hernandez & Benoît, 2011), aujourd'hui d'autres modèles se multiplient sur le territoire, portés par les collectivités.

Les PSE sont tout d'abord diffusés sous la forme de subvention par les agences de l'eau qui soutiennent des projets agricoles respectueux de la qualité de l'eau, via des appels à projets

adressés aux collectivités. Les PSE peuvent également être promus sous la forme d'une prestation de service ou d'un label de qualité. C'est notamment ce qui a inspiré le projet Terres de Sources porté par la collectivité « Eau du Bassin Rennais » (CEBR), le syndicat de production d'eau potable composé de six intercommunalités. En 2015, le CEBR a créé un marché public innovant destiné aux exploitations agricoles situées en amont des captages et engagées dans la préservation de l'eau. Ce marché public est développé autour de la notion de PSE en rémunérant les agriculteurs non pas pour la fourniture de produits, mais pour la *prestation* d'un service environnemental. La démarche de PSE a ensuite été élargie par la CEBR aux exploitations situées au-delà des AAC grâce à la création du label « Terres de Source », disposant d'un cahier des charges similaire à celui des PSE établi dans le cadre du marché public.

Régime d'aide, subvention, prestation de service, label de qualité... les modèles de PSE se diversifient, offrant de multiples alternatives durables aux politiques de développement agricole.

Lauréate en 2023 de l'appel à manifestation d'intérêts « Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires » de la Banque des territoires, la Ville de Paris lance alors son projet « Seine Nourricière » en partenariat avec AgriParis Seine.

Parmi les multiples objectifs ciblés par ce projet, figure notamment celui du renforcement du dispositif de PSE via d'une part des actions de commercialisation et, d'autre part, le déploiement d'un modèle de PSE innovant s'inspirant d'autres modèles mis en œuvre à l'échelle européenne, et sur la base d'un cahier des charges commun au niveau du Bassin parisien (Barbier, 2025). L'une des ambitions serait par exemple de mettre en place un « super distributeur » permettant de valoriser l'ensemble des produits labellisés durables, dont ceux cultivés dans le cadre des PSE (Barbier, 2025).

L'enjeu est donc, *in fine*, de promouvoir la complémentarité des démarches de PSE avec, d'une part, un financement public bien fléché et, d'autre part, une valorisation économique payée par le consommateur (Helle, 2025). L'acte d'achat est donc crucial puisque, selon Terres de Source, la promotion d'une rémunération plus juste des agriculteurs passe également par un engagement du consommateur, qui serait prêt à payer le coût

de la qualité (Helle, 2025). Il s'agit donc par là de reconnecter les consommateurs à leur alimentation en mettant en lumière les coûts réels du modèle agroalimentaire bon marché (Drique *et al.*, 2024).

VERS L'ÉMERGENCE D'UN NOUVEAU PARADIGME ?

Pour une intervention publique renouvelée

L'expérience de la vallée de la Vanne est notable, puisqu'elle illustre la pertinence de la prise en main du régime d'aide agricole par une collectivité dans un objectif de transition agroécologique et alimentaire. Pour la première fois, une collectivité se dote des moyens juridiques pour appuyer techniquement et financièrement les agriculteurs dans l'amélioration de leurs pratiques.

Il s'agit donc là d'une remise en question de l'intervention publique de la PAC, dont les incohérences et le manque d'ambitions en faveur de cette transition font l'objet de vastes critiques. L'expérience de la vallée de la Vanne nous en fait la démonstration en témoignant de l'inadaptation des MAEC aux enjeux agricoles du territoire ainsi que de l'instabilité et du manque de sécurité qu'offre ce régime financier, qui évolue de façon imprévisible et peine à honorer ses contrats dans le temps.

Et les récentes évolutions de la PAC, déclinées au niveau français via le Plan stratégique national (PSN) de 2023-2027, ne semblent pas aller dans le bon sens : dès son entrée en vigueur, plusieurs instances, telles que l'autorité environnementale du Conseil général de l'environnement et du développement durable et le Haut conseil pour le climat, déploreraient le manque d'ambitions environnementales de ce plan (Drique *et al.*, 2024). De fait, les aides au verdissement et à la conversion se révèlent être trop peu exigeantes ou insuffisantes en termes de budget, décourageant ainsi les agriculteurs de s'engager. Par ailleurs, ces aides continuent à être distribuées à l'hectare, ce qui constitue l'un des principaux verrous à la transition en encourageant la spécialisation.

En opposition à ces mesures, plusieurs appels ont été lancés en vue d'arriver à une politique plus cohérente et intégrée des systèmes alimentaires et de rompre avec l'effet silo qui caractérise la PAC (IPES-Food, 2016). L'objectif est de sortir de l'approche compartimentée des politiques

publiques pour promouvoir une approche globale des problèmes publics, en encourageant notamment la mise en œuvre de « projets transverses », comme cela s'impose de plus en plus au niveau de l'action publique territoriale. Cela passe notamment par la création de « territoires de projet » afin de gérer au mieux les questions publiques transversales au territoire (Pahun, 2020). Ces territoires de projet, tels que celui mené par Eau de Paris au niveau du Bassin parisien, rappellent l'importance des contextes locaux dans l'élaboration de l'action publique, ainsi que l'importance du principe de « subsidiarité active », selon lequel chaque solution à un problème doit se définir en partant des problématiques de terrain et sur la base de décisions prises en partenariat avec les acteurs locaux, qui sont les plus à même de trouver des solutions (Calame, 2015).

L'enjeu pour ces projets serait de viser un « rééquilibrage de rapport de force » (IPES Food, 2016) en redonnant du pouvoir aux collectivités d'une part, et aux acteurs locaux d'autre part : « Grâce aux PSE, on change de paradigme, car on donne la main à l'agriculteur en lui permettant de fixer ses prix. Ceux-ci tiennent compte de son souhait de se voir mieux rémunérer pour sa fonction première de production de biens alimentaires, mais également de préservation de l'environnement, des terres, de la biodiversité et de la qualité de l'eau » (Helle, 2025).

Pour la constitution d'alliances territoriales multiacteurs

Un territoire ne peut pas se transformer seul, et l'exemple de la vallée de la Vanne l'illustre bien : de plus en plus de villes sont amenées à redessiner leur territoire et à s'étendre hors de leur périmètre foncier en cherchant à constituer des alliances avec les territoires voisins pour garantir une meilleure autonomie alimentaire de leur population. Cela nous invite à repenser la juste place du local pour permettre cette autonomie et à se saisir de la notion de « territoire de subsistance » de Bruno Latour, qui définit le territoire comme « le terrain de vie » ou l'espace qui nous permet de subsister : « Dites-moi ce qui vous permet de subsister, ce que vous pouvez représenter, ce que vous êtes prêt à entretenir et à défendre, et je vous dirai quel est votre territoire » (Latour, 2019).

Ce territoire peut également être le « territoire des communs », où s'organise la gestion

des ressources immatérielles communes et où la société se donne les moyens d'agir en commun. Selon l'approche biorégionaliste, ce territoire imposerait une reconfiguration de l'espace politique qui serait délimité « non par la législation mais par la nature » (D'Allens, 2021).

La redéfinition de ce territoire passe par la valorisation et la prise en compte de la diversité des acteurs dont nous dépendons et par la constitution d'une gouvernance territorialisée multiacteurs, la plus participative possible car « dans un contexte où le territoire administratif n'englobe pas le système fonctionnel complet, et où personne n'a le pouvoir d'agir sur la totalité du système, de nouveaux modes d'organisation sont nécessaires pour construire une vision partagée de l'ensemble du système et permettre de prendre des décisions et entreprendre des actions à plusieurs » (Dionnet, 2014).

Ainsi, dans la perspective d'une transition agroécologique et alimentaire, les alliances de territoires, telles que celle portée par AgriParis Seine, deviennent des outils indispensables pour assurer le bien commun : c'est en effet à travers la mutualisation des compétences et des ressources que nos territoires parviendront à gagner en résilience sur la base de solutions adaptées aux défis communs.

CONCLUSION

L'expérience de la vallée de la Vanne est remarquable à bien des égards. Elle s'inscrit tout d'abord dans une tendance générale de territorialisation de l'action publique fondée sur des dynamiques de territoires multiacteurs essentielles pour coconstruire des projets d'intérêt général. En cherchant à mettre en place une gestion intégrée de la qualité de l'eau, la Ville de Paris est finalement parvenue à développer un outil technique et financier tout à fait inédit, répondant à des enjeux sociétaux transversaux réunis autour de sa question alimentaire. Cette gestion globale de la question alimentaire n'aurait pas été possible sans la constitution d'alliances de territoires réciproques garantes de l'intérêt général.

Tandis que l'opérationnalisation de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) se fait toujours attendre, les PSE offrent un espoir de changement et ouvrent la porte à une action publique renouvelée fondée

sur un « rééquilibrage du rapport de force ». Le régime d'aide agricole développé par Eau de Paris pourrait bien constituer une première pierre vers un changement graduel et transformateur des politiques agricoles.

BIBLIOGRAPHIE

Calame, P. (2015). La gouvernance territoriale, clé de la transition vers des sociétés durables. *L'Économie politique*, 4(68), 59-70. [10.3917/leco.068.0059](https://doi.org/10.3917/leco.068.0059)

D'Allens, G. (2021, 24 juin). Les biorégions, une alternative écologique aux régions administratives. *Reporterre*. <https://reporterre.net/Les-bioregions-une-alternative-ecologique-aux-regions-administratives>

Dionnet, M. & Guerin-Schneider, L. (2014). La coordination inter-organisationnelle, levier de la gouvernance territoriale : quelles leçons tirer de la gestion de l'eau interbassin ? *Géographie, Économie, Société*, 16(4), 399-420. [10.3166/ges.16.399-420](https://doi.org/10.3166/ges.16.399-420)

Drique, M., Aulanier, A., Théodore, M., Coulet, C., Merckaert, J. (2024). *L'injuste prix de notre alimentation. Quels coûts pour la société et la planète ?* <https://www.secoures-catholique.org/sites/default/files/03-Documents/RAP-CoutCache2024BD.pdf>

Hernandez, S. & Benoît, M. (2011). Gestion durable de la ressource en eau : l'utilisation du paiement pour service environnemental au service de la protection des captages. *Annales des Mines - Responsabilité et environnement*, 3(63), 87-95. [10.3917/re.063.0087](https://doi.org/10.3917/re.063.0087)

IPES-Food (2016). *De l'uniformité à la diversité – Changer de paradigme pour passer de l'agriculture industrielle à des systèmes agroécologiques diversifiés*. IPES-Food. https://www.ipes-food.org/_img/upload/files/Uniformiteala%20Diversite_IPES_FR_Full_web.pdf

Latour, B. (2019). À quoi tenons-nous ? *Revue Projet*, 6(373), 22-23. [10.3917/pro.373.0022](https://doi.org/10.3917/pro.373.0022)

Pahun, J. (2020). *L'agriculture face aux politiques alimentaires : une analyse comparée dans trois régions françaises* [Thèse de doctorat non publiée]. Université Paris-Est. <https://theses.hal.science/tel-03117411/>

Terres en Villes (2019). *Projet de développement agricole et rural, Chantier 3 : Comment l'approvisionnement des Cantines du 11^{ème} arrondissement de la Ville de Paris appuie les changements de pratiques de producteurs des Aires d'Alimentation de Captages de l'Eau de Paris*. https://terresenvilles.org/wp-content/uploads/2020/06/TEVCH3.2_FARC_EauParis_2019.pdf

Vincent, A. & Fleury, P. (2017). Chapitre 7. Autour de l'eau et de ses pollutions : l'apparition de nouveaux collectifs d'agriculteurs biologiques. In D. Van Dam, S. Lagneaux, J. Nizet & M. Streith, (dir.), *Les collectifs en agriculture bio – Entre idéalisation et réalisation* (p. 117-131). Éducagri éditions. [10.3917/edagri.vanda.2017.01.0117](https://doi.org/10.3917/edagri.vanda.2017.01.0117)

Entretiens

Barbier L., directrice, AgriParis Seine, entretien le 19/02/2025 en visioconférence.

Giffard H., chargé de mission agriculture et territoire, Eau de Paris, entretien le 04/02/2025 en visioconférence.

Helle D., coordonnateur, Terres de Sources, entretien le 15/01/2025 en visioconférence.

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

Legrand P., directeur, Caisse des écoles du 11^e arrondissement de Paris, entretien le 27/11/2024.

Pavy M., responsable du pôle Agriculture et Territoire, Eau de Paris, entretien le 17/12/2024 en visioconférence.

Biostimulants agricoles et associations mycorhiziennes : faire des champignons de véritables alliés pour des pratiques culturales plus résilientes

ARTHUR GARRIGUE

MOTS-CLÉS : BIOSTIMULANTS, CHAMPIGNONS MYCORHIZIENS ARBUSCULAIRES, TERROIR, FILIÈRE, SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE

Si l'enthousiasme suscité par la recherche scientifique sur les effets bénéfiques des symbioses entre plantes terrestres et champignons est justifié, peut-il toutefois s'étendre à l'usage agricole des biostimulants à base de champignons mycorhiziens arbusculaires (CMA) ? En se basant sur les acquis et consensus scientifiques concernant les associations mycorhiziennes ainsi que sur une méta-analyse concernant les usages agricoles de biostimulants à base de CMA, ce travail vise à déterminer s'il est possible de faire des champignons de véritables alliés pour des pratiques culturales plus résilientes. Pour ce faire, à partir de l'analyse des limites actuelles des applications commerciales des CMA, deux grandes pistes seront explorées : l'approche par une notion renouvelée de terroir et l'approche par la mise en place d'une filière de production de biostimulants.

BIOSTIMULANTS À BASE DE CMA : DES PROMESSES NON TENUES ?

Il existe un véritable consensus scientifique vis-à-vis des effets bénéfiques que permettent les associations mycorhiziennes pour les plantes terrestres (van der Heijden *et al.*, 2015). Les recherches extensives menées sur le sujet depuis les années 1980 jusqu'à aujourd'hui ont souvent permis de défendre leur application par

la gestion des communautés de champignons mycorhiziens arbusculaires (CMA) dans les sols (Salomon & Watts-Williams, 2024), notamment à travers l'usage de biostimulants ou de biopesticides (Elnahal *et al.*, 2022 ; Delaeter *et al.*, 2024). Il n'est donc pas surprenant que la part de marché mondial pour les biostimulants à base de CMA connaisse une forte croissance, approchant 995 millions USD – soit environ 918 millions EUR¹. Ce type de produit est aujourd'hui largement répandu et disponible dans la plupart des régions du monde.

Une récente méta-analyse, qui représente la prise en compte de plus de trois cents essais de biostimulants à base de CMA, offre cependant un bilan très contrasté et assez largement décevant des effets réellement constatés sur le terrain suite à l'usage de ces produits, eu égard aux promesses commerciales et à l'enthousiasme général (Koziol *et al.*, 2024). Comment expliquer ce bilan et quelles conclusions en tirer ? Est-il donc impossible de réaliser le potentiel des CMA dans le cadre d'applications commerciales ? La compréhension de ce bilan est essentielle pour répondre aux problèmes qu'il soulève et aux risques associés, notamment en termes de coûts pour les agriculteurs et agricultrices, de confiance dans l'outil

1. <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/mycorrhiza-based-biofertilizer-market>

technologique que constituent les biostimulants et d'impact négatif sur la recherche dédiée aux CMA.

Avant de mobiliser les résultats de cette méta-analyse, il s'agira en premier lieu de reprendre les éléments généraux que la recherche a vraiment pu établir relativement aux associations mycorhiziennes. Il sera alors plus facile d'exposer les limites des applications commerciales de ce type de symbiose. À la lumière de ces remarques préliminaires, il sera alors possible d'appréhender les tentatives de réponse à ces limites : l'approche par une notion renouvelée de terroir d'une part et l'approche par la mise en place d'une filière ancrée localement d'autre part.

De la recherche sur les associations mycorhiziennes...

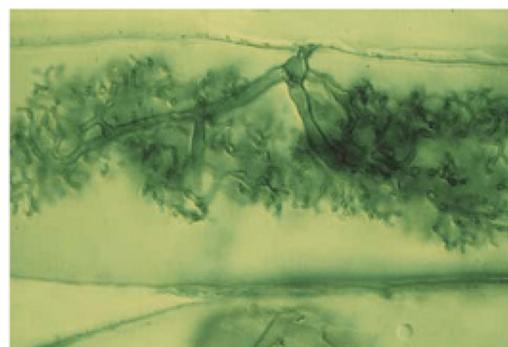
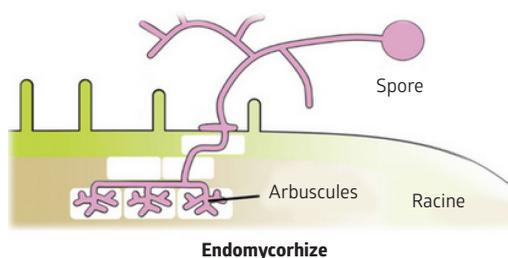
Les CMA, également appelés champignons endomycorhiziens, se distinguent des autres types de champignons mycorhiziens par la formation de grandes quantités d'hyphes parallèles à l'endoderme, à l'intérieur des cellules du système racinaire des plantes. Comme présenté dans la figure 1, à l'intérieur de ces cellules les CMA forment des structures ramifiées que l'on appelle arbuscules, lesquels augmentent la surface d'échange entre la plante et le champignon.

Les CMA sont polyvalents : quelques centaines d'espèces seulement forment des associations avec environ 200 000 espèces de plantes. Les hyphes de ces champignons se développent dans le sol, où ils recherchent des nutriments nécessaires à la croissance des plantes, en particulier les nitrates et les phosphates, à partir des racines de ces plantes. Ces nutriments sont ensuite fournis à leurs plantes hôtes en échange d'hydrates de carbone. Il est également établi que les CMA permettent de renforcer les défenses des plantes contre les herbivores et divers pathogènes, notamment en leur offrant la possibilité de communiquer entre elles. La symbiose mycorhizienne exerce donc une forte influence sur la croissance et la santé des plantes (van der Heijden *et al.*, 2015).

Cette influence se manifeste en particulier à travers le réseau d'hyphes des champignons mycorhiziens qui relie les plantes sous terre, permettant le mouvement des ressources entre elles. Dès lors, la symbiose joue un rôle clé dans les cycles du carbone, de l'azote et du phosphore des écosystèmes. L'association mycorhizienne

concerne plus de 80 % des espèces végétales terrestres. Compte tenu de la quantité de ressources qui peuvent se déplacer au-dessus du sol suite aux communications interspèces permises par le réseau mycélien ou au-dessous du sol par le biais du réseau mycélien lui-même, le rôle de ce type de symbiose dans le cycle global des nutriments est donc considéré comme majeur (van der Heijden *et al.*, 2015).

FIGURE 1. SCHÉMA PRÉSENTANT UNE ENDOMYCORHIZE ET PHOTOGRAPHIE D'ARBUSCULES



Arbuscules à l'intérieur d'une cellule de la racine de poireau

(Source : <https://www.biologie101.fr/biologie-vegetale/appareil-vegetatif-plante/systeme-racinaire>, avec l'aimable autorisation de l'auteur)

Enfin, les CMA participent à la structuration des sols et les préservent de l'érosion. Au-delà de la structuration par leurs seules présence et ramifications, les CMA rejettent de la glomaline dans les sols. Ces glycoprotéines améliorent la stabilité des sols en liant particules minérales et matière organique, permettant une plus grande résilience face à l'érosion provoquée par le vent et l'eau tout en préservant la porosité nécessaire à la pénétration de l'eau, de l'air et des racines (Channavar *et al.*, 2024).

Ce que la recherche a également établi, c'est que les associations mycorhiziennes sont généralement très dépendantes du contexte. Le choix d'investir ou non dans cette symbiose est généralement laissé à la plante, et celle-ci peut donc opter pour d'autres stratégies si le jeu n'en vaut pas la chandelle. Sur une parcelle cultivée avec des doses de fertilisants importantes, les plantes ne vont vraisemblablement pas investir dans une symbiose devenue superflue : pourquoi se lancer dans des échanges de nutriments quand elles peuvent jouir d'un festin d'azote et de phosphore sans contrainte ? En revanche, dans des milieux contraints, relativement pauvres quoiqu'avec toujours un minimum de phosphore nécessaire à la mycorhize, les plantes cultivées sont plus susceptibles d'opter pour la symbiose avec des CMA. À noter qu'en termes de rendement, en conditions limitantes, les plants mycorhizés ont certes une meilleure performance que les plants non mycorhizés, mais ils ne sauraient concurrencer des plants cultivés dans des champs surfertilisés.

D'autres variations de contexte influent par ailleurs sur les associations mycorhiziennes. Parmi elles, les interactions avec d'autres communautés microbiennes sont étudiées mais encore mal connues. Il est en outre difficile de cultiver un certain nombre d'espèces de CMA en laboratoire, notamment en vertu de ces interactions parfois nécessaires à leur bon développement. Et quand l'on parvient effectivement à réaliser certaines prouesses en laboratoire, la mise en pratique en conditions non contrôlées s'avère alors souvent plus périlleuse.

... à l'usage de biostimulants à base de CMA dans les agroécosystèmes

Si les effets bénéfiques des associations mycorhiziennes sont donc avérés et reconnus, l'importance des contextes et des pratiques ne doit quant à elle pas être sous-estimée. C'est bien ce qui semble porter préjudice à l'usage commercial des biostimulants à base de CMA les plus répandus, d'après la dernière méta-analyse en date (Kozioł *et al.*, 2024).

En premier lieu se manifeste la difficulté associée au fait de travailler avec du vivant. En effet, comment maintenir viables des biostimulants et éviter leur contamination en prenant en compte le temps et les conditions de stockage ? De nombreux cas étudiés dans la méta-analyse font état

d'un manque de propagules de CMA viables dans les biostimulants lors de leur utilisation par les agriculteurs et agricultrices. Dans le cas où elles seraient viables, rien ne permet de garantir que la présence des CMA apportés suffira à la formation de l'association mycorhizienne dans la parcelle cultivée.

Ceci est d'autant plus vrai qu'il s'agit souvent d'espèces de CMA complètement exogènes au sol cultivé. Dans ces biostimulants est en effet constatée une très faible diversité des espèces de CMA ; on retrouve souvent une seule et même espèce appliquée de manière indiscriminée : *Rhizophagus irregularis*. Ce manque d'adaptation aux contextes et aux écosystèmes peut avoir des conséquences désastreuses, puisque sont également rapportés des cas où les récoltes sont perdues suite à l'apport de ce type de biostimulants à base de CMA.

Le manque de réglementation, de transparence et de traçabilité n'arrange rien à l'affaire. Les espèces de CMA indiquées sur les paquets de biostimulants ne correspondent pas forcément aux espèces se trouvant effectivement à l'intérieur. Parfois, les espèces ne sont tout simplement pas indiquées. La méta-analyse rend compte d'un échec systématique au niveau de la production des biostimulants, de leur distribution, ainsi que d'un manque de directives claires et de cadres pour l'assurance qualité. D'après les comparaisons que permet cette méta-analyse, les biostimulants développés au sein de laboratoires de recherche ont souvent une efficacité supérieure, ce qui suggère bien une faille dans le contrôle qualité des biostimulants commerciaux.

Les pratiques des agriculteurs et agricultrices ne sont quant à elles pas forcément harmonisées avec la démarche de biostimulation, ce qui peut être la traduction d'un manque de formation ou d'information sur l'usage de ces produits. Ces biostimulants sont de fait vendus avec peu d'explications sur les pratiques culturales, pourtant cruciales pour leur bon fonctionnement – par exemple un travail du sol allégé, des rotations de cultures, un usage restreint des intrants chimiques. Dès lors, l'application du biostimulant au mauvais moment ou une mauvaise gestion peuvent compromettre le succès de la symbiose et le développement des mycorhizes (Chave *et al.*, 2019).

D'aucuns en viennent donc à questionner la pertinence de la démarche qui consiste à

apporter des biostimulants dans les agroécosystèmes (Ryan & Graham, 2018). Face au succès très relatif de ces biostimulants, ces auteurs invitent notamment les chercheurs et chercheuses à porter plus d'attention à des critères comme le développement effectif et significatif de la symbiose avec les plantes cultivées (*mycorrhizal growth response*), plutôt qu'à la seule abondance des CMA sur les parcelles.

D'autres en revanche n'ont pas abandonné l'idée de bénéficier du potentiel des CMA et ont tenté des approches innovantes pour pallier les manquements et défauts les plus répandus des biostimulants à base de CMA. Ce travail entend maintenant rendre compte de deux des pistes explorées en réponse à ce bilan mitigé. Les échelles sont différentes, les problèmes confrontés ne sont pas tout à fait les mêmes non plus : l'enjeu est de révéler le spectre des possibles et des applications pertinentes à travers ces deux types d'approches potentiellement complémentaires.

DEUX PISTES EXPLORÉES EN RÉPONSE AU BILAN MITIGÉ DES BIOSTIMULANTS À BASE DE CMA

L'approche par le terroir

L'approche par le terroir est avant tout une double réponse : au manque de prise en compte des contextes et des écosystèmes d'une part, au manque d'harmonisation des pratiques avec la démarche de biostimulation par l'apport de CMA d'autre part. Cette approche a en effet le mérite de considérer des espaces donnés d'après les interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques qui lui sont appliquées (OIV, 2010). L'usage de la notion de terroir est souvent lié à la valorisation de caractéristiques distinctives qu'il confère aux produits cultivés. À titre d'exemple, dans le cas du vin d'appellation d'origine contrôlée Pic-Saint-Loup, il est possible d'identifier un contexte climatique et géographique ainsi qu'un milieu physique et biologique spécifiques. En interaction avec cet environnement sont appliquées un ensemble de savoir-faire, de pratiques humaines. Enfin, sont attribuées au vin produit à partir de cet espace et des interactions qui y adviennent – ce qui constitue donc un terroir – des caractéristiques distinctives, lesquelles serviront de justification pour établir l'appellation d'origine contrôlée.

Cet exemple vitivinicole et la référence à la résolution de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV) ne sont pas des éléments choisis au hasard : il s'agit du contexte dans lequel la *start-up* Mycea a fait ses premiers pas. Celle-ci propose le service *mycoterroir*[®], une approche fondée sur la notion de terroir dans laquelle les biostimulants à base de CMA sont développés sur mesure (Battie-Laclau, 2024). En quoi consiste *mycoterroir*[®] ? Comme présenté dans la figure 2, Mycea procède d'abord à un diagnostic de la santé du sol des parcelles concernées et environnantes, en se concentrant en particulier sur les CMA : la diversité des espèces présentes, l'abondance des CMA dans le sol. Une analyse poussée de ces résultats est ensuite effectuée, à la lumière d'un référentiel national établi par Mycea au cours de plusieurs années de recherches et après de nombreux prélèvements. À partir de ce diagnostic, plusieurs cas de figures sont possibles. Si la parcelle étudiée est trop endommagée ou si elle est en parfaite santé, Mycea ne va pas intervenir. Si Mycea décide d'intervenir, elle va cultiver et multiplier les souches de CMA pertinentes et proposer une formule adaptée au contexte d'intervention, en granulés ou en poudre par exemple, dépendamment du type de culture et de son état d'avancement. De manière complémentaire, Mycea va fournir des conseils et accompagner les agriculteurs et agricultrices pour co-construire des pratiques cohérentes avec la démarche de biostimulation amorcée – peuvent notamment être donnés en exemple la pratique de travail du sol simplifié et l'usage de peu d'intrants chimiques (Laclau, 2025).

L'approche filière

L'approche filière est pour sa part pensée essentiellement comme une réponse face au manque de traçabilité, de transparence, de réglementations et d'harmonisation des pratiques. Cette approche trouve son incarnation dans le projet intitulé Fil'Inoc, porté au Sénégal, et plus généralement en Afrique de l'Ouest, par l'Institut de recherche et de développement (IRD), l'Institut sénégalais de recherches agricoles (ISRA) et de très nombreux partenaires. Dans ce cas, les biostimulants à base de CMA sont appelés inoculums biofertilisants, d'où le nom du projet : Fil'Inoc pour « filière inoculum ». Le cœur du projet consiste à accompagner la création d'unités

FIGURE 2. ÉLÉMENTS DE COMMUNICATION DE MYCEA SUR LE SERVICE MYCOTERROIR®

ÉTAPE D'ÉVALUATION DU SITE

Votre sol est-il riche ou pauvre en champignons mycorhiziens ?

01. Prélèvements de sol et de racines sur le site à caractériser puis sur des sites environnants riches en diversité mycorhizienne.

02. Évaluation de l'abondance et de la diversité locale des champignons mycorhiziens.

ÉTAPE DE PRODUCTION DE MYCOTERROIR®

03. Production par amplification en chambre de culture des champignons mycorhiziens prélevés sur les sites environnants.

04. Formulation de votre MYCOTERROIR® selon votre projet.



(Source : document fourni par et publié avec l'aimable autorisation de Mycea)

de production locales de biostimulants à base de souches de CMA prélevées sur le territoire et de sous-produits agricoles issus du bassin arachidien (Nadieline *et al.*, 2024). Dans l'état actuel du projet, trois unités de production d'inoculum ont été montées et sont fonctionnelles, sous trois formes économiques différentes : un groupement d'intérêt économique, une association de producteurs et une entreprise privée. L'IRD fournit des souches de CMA viables et propose un contrôle qualité aux producteurs et productrices avant la distribution. Ces trois unités produisent et vendent avec un prix de revient qui comprend le coût des étapes réalisées par l'IRD : le projet fonctionne donc aujourd'hui sans nécessité de chercher de nouveaux financements.

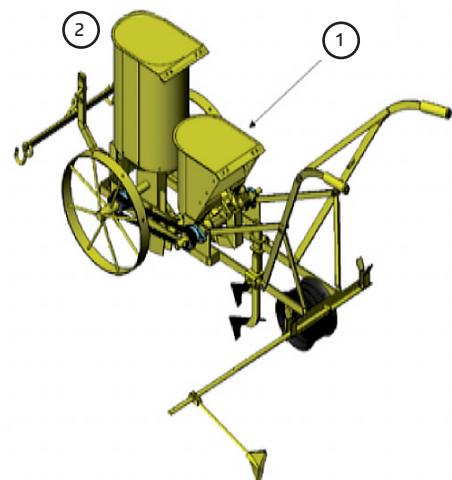
De leur côté, les agriculteurs et agricultrices sont formés à l'usage de ces biostimulants par le biais du dispositif d'accompagnement à distance d'expérimentations multipartenaires (DIADDEEM). Ce dispositif doit permettre le partage de compétences clés, avec une dizaine de modules allant de la maîtrise des outils numériques de collaboration à distance jusqu'au respect de la charte de la filière, en passant par une introduction à l'inoculation et à l'agroécologie. Il doit aussi permettre la transmission et la cartographie de données par les agriculteurs et agricultrices pour continuer d'étudier le comportement des inoculums en fonction des différentes conditions – types de sol, environnement, pluviométrie, etc.

Les différentes parties prenantes, en particulier les agriculteurs et agricultrices, ont également participé à la conception d'une machine dédiée à l'épandage sur de grandes surfaces adaptée à leurs pratiques culturales, représentée sur la figure 3 : un semoir d'épandage multifonctionnel. Ce semoir permet de semer des cultures tout en appliquant le biostimulant sur de grandes surfaces agricoles. Il est aussi utilisable pour épandre d'autres intrants, qu'il s'agisse de compost ou d'engrais chimiques, et permet d'optimiser leur usage en limitant les quantités requises par unité de surface (Krasova Wade, 2025).

FIGURE 3. SEMOIR POUR ÉPANDAGE DE BIOSTIMULANTS À BASE DE CMA

1: Trémie à disque interchangeable pour les semences (arachide, niébé, mil, maïs, etc.) ; 2: Trémie à disque pour verser le biostimulant de manière synchrone, calibrée avec la semence directement dans les sillons.

(Source : « Fiche semoir », fournie par Tatiana Krasova Wade de l'IRD)



L'objectif à terme est de monter un système participatif de garantie (SPG). C'est-à-dire un système d'assurance qualité ancré localement, avec un cahier des charges et des pratiques harmonisées sur toute la chaîne de valeur, basé sur l'évaluation par les pairs. Se pose également la question d'une homologation de l'inoculum comme intrant biologique pour que les agriculteurs et agricultrices puissent bénéficier de financements de l'État au Sénégal, dans une optique d'intégration à l'écosystème des règles et cadres actuellement en place sur le territoire.

VERS UNE ÉVOLUTION DES PRATIQUES CULTURALES ?

Dans l'approche terroir comme dans l'approche filière prime une optique relationnelle, systémique. La pertinence de la démarche de Mycea tient en effet à l'analyse sur mesure des parcelles concernées, doublée d'un accompagnement des agriculteurs et agricultrices. Fil'Inoc ne peut advenir qu'en vertu d'une entente globale et co-construite sur l'ensemble de la chaîne de valeur. Par ailleurs, si Mycea n'intervient pas sur des parcelles considérées comme étant en très bonne santé et si Fil'Inoc se développe en premier lieu en Afrique de l'Ouest, c'est aussi le signe qu'une application systématique est à exclure.

Les CMA n'ont en effet pas attendu leur usage sous forme de biostimulants pour sporuler. La démarche de Mycea n'a de sens que dans le cas d'une nécessaire accélération de la transition agroécologique, pour gagner du temps sur une conversion vers l'agriculture biologique ou en réponse à des risques climatiques accrus, par exemple. Celle de Fil'Inoc ne saurait non plus advenir dans n'importe quel contexte : un milieu très contraint combiné avec un usage relativement faible d'intrants chimiques explique la naissance du projet et sa réussite dans le temps au Sénégal. En ce qui concerne les biostimulants et les associations mycorrhiziennes, il ne s'agit donc pas tant de simplement remplacer les intrants chimiques par un nouveau type d'intrant dont on attendrait les mêmes effets sans les impacts négatifs actuels.

Ce serait là l'écueil du solutionnisme technologique : rien n'aurait besoin de changer, le paradigme actuel et les pratiques culturelles qu'il comporte pourraient perdurer car des inventions

et de nouvelles technologies nous éviteraient la réflexion. Au contraire, les approches étudiées dans ce travail traduisent l'usage de nouveaux critères de décision : l'impact sur la biodiversité, la résilience des cultures plutôt que le seul rendement. En effet, substituer purement et simplement des biostimulants à base de CMA aux intrants chimiques habituels impactera nécessairement les rendements et le mythe d'une éternelle hausse de ces rendements par l'usage de biotechnologies doit dans ce cas être considéré pour ce qu'il est. Les rendements ne sont donc pas le seul critère qui peut guider les décisions et les pratiques culturelles. Cette réflexion ouvre même la voie à de nouvelles formes de sélection variétale : il est en effet possible d'imaginer une sélection variétale qui priorise des plantes dont les capacités à investir les symbioses sont plus prononcées que celles des autres plantes (Taschen, 2025).

En lieu et place du solutionnisme technologique et dans l'optique d'éviter les écueils du bilan mitigé des biostimulants à base de CMA commerciaux les plus répandus, il s'agit donc plutôt d'adopter une démarche ancrée dans les contextes et les écosystèmes. Une démarche qui favorise l'harmonisation des pratiques, la traçabilité et une transparence accrue des biostimulants produits. En d'autres termes : une démarche agroécologique, seule capable de faire des champignons de véritables alliés pour des pratiques culturelles plus résilientes.

BIBLIOGRAPHIE

- Battie-Laclau, P., Taudière, A., Bernard, M., Bodénan, L., Duchemin, M., de Roman, Y., Yol, A. & Barry-Etienne, D. (2024). *Terroir* and farming practices drive arbuscular mycorrhizal fungal communities in French vineyards. *Frontiers in Microbiology*, 15. 10.3389/fmicb.2024.1463326
- Channavar, V.R., Jakir Hussain, K.N., Vyas, R.D.V., Malappannavar, N., Radder, V.S. & Jagadeesh, B.R. (2024). The Hidden Powers of Glomalin: Insights into Soil Health and Functionality. *Archives of Current Research International*, 24, 469-479. 10.9734/acri/2024/v24i5724
- Chave, M., Angeon, V., Paut, R., Collombet, R. & Tchamitchian, M. (2019). Codesigning biodiversity-based agrosystems promotes alternatives to mycorrhizal inoculants. *Agronomy for Sustainable Development*, 39(48). 10.1007/s13593-019-0594-y
- Delaeter, M., Magnin-Robert, M., Randoux, B. & Lounès-Hadj Sahraoui, A. (2024). Arbuscular Mycorrhizal Fungi as Biostimulant and Biocontrol Agents: A Review. *Microorganisms*, 12(7), 1281. 10.3390/microorganisms12071281
- Elnahal, A.S.M., El-Saadony, M.T., Saad, A.M., Desoky, E.S.M., El-Tahan, A.M., Rady, M.M., AbuQamar, S.F. & El-Tarabily, K.A. (2022). The use of microbial inoculants for biological control, plant growth promotion, and sustainable agriculture: A review. *European Journal of Plant Pathology*, 162, 759-792. 10.1007/s10658-021-02393-7
- Kozioł, L., McKenna, T.P. & Bever, J.D. (2024). Meta-analysis reveals globally sourced commercial mycorrhizal inoculants fall short. *New Phytologist*, 246(3), 821-827. 10.1111/nph.20278
- Nadieline, C.V., le Quéré, A., Ndiaye, C., Diène, A.A., Do Rego, F., Sadio, O., Thioye, Y.I., et al. (2024). Development of on-farm AMF inoculum production for sustainable agriculture in Senegal. *PLoS One*, 19(11). 10.1371/journal.pone.0310065
- Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (2010). *Résolution OIV/VITI 333/2010 : définition du terroir vitivinicole*. <https://www.oiv.int/fr/node/3362>
- Ryan, M.H. & Graham, J.H. (2018). Little evidence that farmers should consider abundance or diversity of arbuscular mycorrhizal fungi when managing crops. *New Phytologist*, 220 (4), 1092-1107. 10.1111/nph.15308
- Salomon, M.J. & Watts-Williams, S.J., (2024). Realising the promise of arbuscular mycorrhizal fungal biofertilisers through more applied research. *New Phytologist*, 246(3), 811-813. 10.1111/nph.20363
- Van der Heijden, M.G.A., Martin, F.M., Selosse, M.-A. & Sanders, I.R. (2015). Mycorrhizal ecology and evolution: the past, the present, and the future. *New Phytologist*, 205(4), 1406-1423. 10.1111/nph.13288

Entretiens

Krasova Wade T., agente IRD, UMR Eco&Sols, LMI Intensification écologique des sols cultivés en Afrique de l'Ouest (IESOL), Centre de recherche de Bel Air, Dakar-Sénégal, entretiens en visioconférence les 20 et 21/02/2025.

Laclau P., responsable Pôle mycorrhizes chez Mycea, entretien téléphonique le 21/02/2025.

Taschen E., chercheuse INRAe, UMR Eco&Sols, entretien en visioconférence le 21/02/2025.

En savoir plus

Brundrett, MC. (2008). *Arbuscular Mycorrhizas. Mycorrhizal Associations: The Web Resource*. <http://mycorrhizas.info>

Chapitre 4

Du champ à l'assiette : la traçabilité comme levier d'une production durable ?

FLORE **BESSELIEVRE**, FREENEL-FLORIAN **BOSSA**

La mondialisation des échanges, la standardisation des produits alimentaires, le développement de la grande distribution et la multiplication des intermédiaires ont profondément transformé les systèmes alimentaires. Ces évolutions ont conduit à un allongement des filières et à une distanciation entre producteurs et consommateurs aux niveaux géographique, économique, cognitif, sensoriel, social ou politique (Bricas *et al.*, 2021). Cette mise à distance, conjuguée à des crises alimentaires majeures – comme celle de la vache folle en France dans les années 1990 (Makhkhoul *et al.*, 2023) – a nourri une défiance croissante des consommateurs. Ceux-ci réclament aujourd'hui une transparence accrue sur l'origine, la qualité et les conditions de production des aliments qu'ils consomment.

Dans ce contexte, la traçabilité s'est imposée comme un enjeu central pour les filières agroalimentaires. Elle a été définie en 1987 par la norme française XF 50-120 comme étant « *la capacité de retracer l'historique, la localisation ou l'utilisation d'un produit au moyen d'informations d'identification enregistrées* ». Plusieurs travaux ont mis en évidence les moteurs multiples de la traçabilité, notamment utilisée dans le cadre d'une stratégie de gestion des risques,

de différenciation sur les marchés ou encore en réponse à des exigences réglementaires (Heyder *et al.*, 2012).

Au-delà de la sécurité sanitaire des aliments, la traçabilité est désormais mobilisée comme levier de durabilité. Elle permet de certifier l'origine des produits, de garantir leur légalité, leur conformité aux droits humains et aux normes environnementales. Elle favorise également une meilleure répartition de la valeur au sein des chaînes de production, en assurant une plus grande transparence pour les producteurs, notamment concernant les flux financiers. Cette dynamique, amorcée par l'essor du numérique à la fin du XX^e siècle (Bricas *et al.*, 2021), est aujourd'hui renforcée par des outils technologiques comme l'imagerie satellitaire ou les bases de données partagées.

À travers deux études de cas, le présent chapitre se situe à l'intersection entre les enjeux de traçabilité, de durabilité et d'innovation technologique. Il illustre les opportunités et les limites que génère la traçabilité, dans la perspective de transitionner vers des modèles agricoles plus justes et durables. En particulier, le chapitre questionne les effets de tels dispositifs techniques sur les producteurs, leurs pratiques agricoles et leurs revenus.

La première partie analyse la mise en œuvre du Règlement européen sur la déforestation et la dégradation des forêts (RDUE). Elle vient étayer l'idée, évoquée précédemment, selon laquelle l'instauration de systèmes de traçabilité répond à des exigences réglementaires. Cette section met en lumière les transformations induites par ces obligations de traçabilité sur les filières café et cacao.

La seconde partie porte sur les outils mobilisables pour instaurer une traçabilité efficace, en se concentrant sur l'apport des technologies numériques, et plus particulièrement de la *blockchain*. L'initiative béninoise Agrikalpay constitue un exemple concret d'application de la *blockchain* dans la filière ananas. L'analyse porte sur les effets de cette plateforme sur la traçabilité des flux et la sécurisation des financements destinés aux producteurs.

Ces deux cas d'étude permettent d'interroger les effets contrastés de la traçabilité sur la durabilité, les pratiques des producteurs et les rapports de pouvoir au sein des filières. Si, pour certains acteurs, les dispositifs évoqués représentent une opportunité d'accéder à de nouveaux débouchés ou de valoriser des pratiques agricoles durables, d'autres se trouvent confrontés à des obstacles techniques, économiques ou administratifs. En ce sens, la mise en place de la traçabilité, loin d'être neutre, peut contribuer à accentuer certaines inégalités existantes ou à générer de nouvelles formes de dépendance à l'égard de nouveaux intermédiaires.

BIBLIOGRAPHIE

Bricas N., Conaré D. & Walser M. (2021). *Une écologie de l'alimentation*. Éditions Quæ. [10.35690/978-2-7592-3353-3](https://doi.org/10.35690/978-2-7592-3353-3)

Heyder, M., Theuvsen, L. & Hollmann-Hespos, T. (2012). Investments in tracking and tracing systems in the food industry: A PLS analysis. *Food Policy*, 37(1), 102-113.

Makhkhrou, S., Ait Lahcen, L., Ziali, H. & Merikik, M. (2023). La traçabilité agricole : nécessité et fonctionnement. *Revue Internationale du Chercheur*, 4(2). <https://revuechercheur.com/index.php/home/article/view/610>

Les perspectives soulevées par le « règlement européen sur la déforestation et la dégradation des forêts » (RDUE)

FLORE BESSELIEVRE

MOTS-CLÉS : DÉFORESTATION, POLITIQUE PUBLIQUE, UNION EUROPÉENNE, TRAÇABILITÉ, INÉGALITÉS

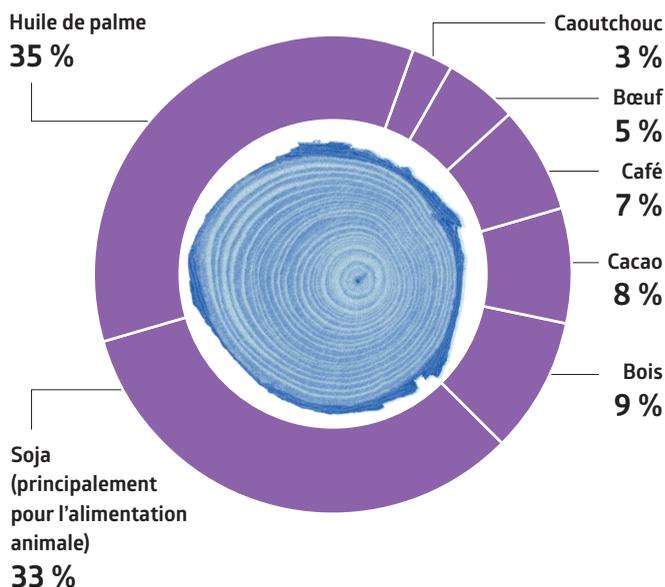
Le Parlement et le Conseil de l'Union européenne (UE) ont adopté, en 2023, le « Règlement européen sur la déforestation et la dégradation des forêts » (Règlement n° 2023/1115 ou RDUE). Il interdit la mise sur le marché en Europe et l'exportation de produits qui ont contribué à la déforestation ou à la dégradation des forêts après le 31 décembre 2020. Quatre-vingt-quatre pour cent des citoyens européens se disent favorables à l'application du RDUE (Mighty Earth, 2014). Mais qu'en est-il pour les opérateurs économiques des filières qu'il touche ? Cette étude vise à comprendre les processus mis en œuvre par ces opérateurs pour se conformer au règlement : quels défis rencontrent-ils ? Quelles opportunités cela leur offre-t-il ?

UN RÈGLEMENT EUROPÉEN POUR LUTTER CONTRE LA DÉFORESTATION

La consommation européenne, cause de déforestation

Les forêts fournissent des services écosystémiques, des moyens de subsistance et de revenus et constituent un facteur de résilience face aux maladies et nuisibles. Pourtant, chaque minute, l'équivalent de dix terrains de football de surfaces boisées disparaît à travers le monde, soit 10 millions d'hectares de forêts par an (Règlement UE 2023/1115, 2023). L'Union européenne (UE) serait responsable de la déforestation de plus de 248 000 hectares par an. Les principaux produits

FIGURE 1. PART DES SEPT PRODUITS CONSOMMÉS DANS L'UE ET VISÉS PAR LE RDUE DANS LA DÉFORESTATION MONDIALE



(Source : <https://www.consilium.europa.eu/fr/policies/deforestation/>)

consommés en cause sont l'huile de palme (35 %), le soja (33 %), le bois (9 %), le cacao (8 %), le café (7 %), les bovins (5 %) et le caoutchouc (3 %) (Figure 1). Entre 1990 et 2008, les importations et consommations de produits agricoles de l'UE

représentaient 10 % de la déforestation mondiale. Le Parlement et le Conseil de l'UE ont donc adopté le Règlement n° 2023/1115 « *relatif à la mise à disposition sur le marché de l'Union et à l'exportation à partir de l'Union de certains produits de base et produits associés à la déforestation et à la dégradation des forêts, et abrogeant le règlement (UE) n° 995/2010* » (RDUE). Il s'inscrit dans la poursuite de l'action européenne face à la crise climatique et à la perte de biodiversité.

Le RDUE, une avancée par rapport aux initiatives précédentes

Le précédent cadre juridique de l'UE s'attaquait avant tout à l'exploitation illégale des forêts avec le « Règlement sur l'application des réglementations forestières, la gouvernance et les échanges commerciaux ». Lancé en 2003 et s'appuyant sur des « accords de partenariat volontaire », il a été complété par le « Règlement sur le bois de l'Union européenne » (RBUE), applicable depuis 2013. Les résultats de ces législations ont été mitigés : l'exploitation illégale des forêts n'a que peu diminué, notamment en raison des faibles taux de contrôles. À titre d'exemple, les premiers procès pour « importations illégales de bois » ont eu lieu en 2023, soit dix ans après l'entrée en application du RBUE. Le RDUE va plus loin, en se focalisant directement sur la déforestation, et non plus sur la légalité des importations. De même, il s'inscrit dans la poursuite de la Stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée (SNDI 2018-2030) française. Celle-ci vise à mettre fin à « *l'importation de matières premières ou de produits transformés dont la production a contribué, directement ou indirectement, à la déforestation, à la dégradation des forêts ou à la conversion d'écosystèmes naturels en dehors du territoire national* » (Ministères Territoires Écologie Logement, 2022). Si le RDUE vise les mêmes produits que la SNDI, le règlement est contraignant alors que la stratégie française est incitative, basée sur des certifications. De plus, le RDUE s'applique à la « déforestation importée » mais aussi aux produits exportés depuis le marché européen, pour être conforme aux règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

Un long processus d'adoption du règlement

Après avoir évalué les différentes mesures possibles pour lutter contre la déforestation et avoir

consulté les parties prenantes (Bougas *et al.*, 2021), la Commission européenne (CE) a présenté une proposition au Conseil et au Parlement européens. Ces deux institutions ont trouvé un compromis et adopté un texte final plus contraignant que la proposition de la CE qui leur a été présentée, incluant la prise en compte de la dégradation des forêts, protégeant les droits des populations autochtones, et imposant une traçabilité totale¹. Initialement prévue fin 2024, l'entrée en application du RDUE a été décalée d'un an suite à un vote le 14 novembre 2024, car certains États membres et entreprises souhaitaient un délai supplémentaire pour se préparer. Les entreprises devront donc l'appliquer à partir du 30 décembre 2025, avec un délai de six mois pour les petites et moyennes entreprises (PME). Alors que beaucoup d'acteurs favorables à ce règlement craignaient que le texte soit vidé de sa substance au cours de ce même vote, il est finalement resté inchangé. Fin 2024, la Commission européenne a publié un document d'orientation, non juridiquement contraignant, ainsi qu'une liste de questions fréquentes pour apporter des précisions et répondre aux demandes des acteurs touchés par le RDUE. Prochainement, la Commission devra publier au moyen d'actes d'exécution la liste des pays présentant un risque « faible », « standard » ou « élevé » de déforestation. Elle devra également étudier l'extension du RDUE à d'autres surfaces boisées, écosystèmes naturels, produits de base et acteurs financiers. Enfin, le règlement devra être réexaminé d'ici 2028, puis au moins tous les 5 ans par la Commission, qui présentera ensuite un rapport au Parlement et au Conseil européens.

Les obligations du RDUE : diligence raisonnée et zéro déforestation

Le règlement s'applique aux sept produits mentionnés plus haut, ainsi qu'à leurs dérivés. La déforestation est définie (art. 2.3) comme la « *conversion de la forêt² pour un usage agricole* ». Les « *opérateurs* » doivent prouver (art. 3) que les

1. <https://www.youtube.com/channel/UCgoY7j9JzzwbY7CuSqED77g> (consulté le 24/02/2025)

2. La forêt est définie (art. 2.4) comme une étendue de plus de 0,5 hectare où la hauteur des arbres est supérieure à 5 mètres et le couvert forestier est de plus de 10 % (ou bien pourrait les atteindre à l'avenir), à l'exclusion des terres dédiées principalement à un usage agricole ou urbain.

FIGURE 2. LES TROIS ÉTAPES DE LA DILIGENCE RAISONNÉE



(Source : Ministère de la transition écologique, de l'énergie, du climat et de la prévention des risques, 2023)

produits induisent « zéro déforestation » et sont conformes à la législation pertinente³ du pays de production pour les mettre sur le marché ou les exporter. Les produits doivent également faire l'objet d'une déclaration de diligence raisonnée ou *due diligence* (art. 8), qui comprend le recueil d'informations (sur le produit, le pays de production, la géolocalisation des parcelles et la légalité), l'évaluation et l'atténuation du risque (Figure 2). La Commission européenne a développé une interface électronique – EUDR, qui fait partie du système TRACES – via laquelle les opérateurs transmettent leurs déclarations de diligence raisonnée (DDR).

3. C'est-à-dire les « lois applicables dans le pays de production » relatives à l'utilisation des terres, à la gestion de l'environnement, des forêts et de la biodiversité, aux droits humains, des peuples autochtones, du travail, aux réglementations fiscales, douanières et commerciales (art. 2).

POUR LES OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES VISÉS PAR LE RDUE, LE DÉFI DE LA TRAÇABILITÉ POUR ALLER VERS PLUS DE DURABILITÉ

Après une étude bibliographique du RDUE et des différents documents contenant des précisions émis par la Commission européenne, quinze entretiens semi-directifs ont été réalisés auprès d'acteurs des filières café et cacao. Les témoignages présentés dans cette analyse proviennent de chercheurs européens, d'importateurs, d'une entreprise multinationale, de petites ou moyennes entreprises familiales françaises, de coopératives de producteurs situées hors de l'UE et d'autres organisations de ces filières. Les questions portaient sur la compréhension du RDUE, les changements et investissements réalisés pour s'y conformer, l'accompagnement reçu, les opportunités et obstacles générés et l'impact à long terme du règlement. Les résultats restitués n'ont pas valeur d'exhaustivité, mais témoignent des questionnements que soulève la mise en œuvre du RDUE pour différents acteurs économiques. Les personnes interrogées ont souhaité rester anonymes.

Une opportunité pour aller vers des filières plus durables

À travers le RDUE, l'UE vise à « créer un système multilatéral ouvert et équitable dans lequel le commerce durable serait un vecteur essentiel de transition écologique, pour lutter contre le changement climatique et pour inverser la perte de biodiversité » (Règlement UE 2023/1115, 2023). Le préambule du RDUE spécifie qu'« assurer qu'un prix équitable est payé aux producteurs » leur permettrait « de disposer d'un revenu décent et de lutter efficacement contre la pauvreté, qui est une des causes profondes de la déforestation ». C'est aussi ce qu'ont relevé huit des opérateurs économiques interrogés, favorables à cette réglementation « visionnaire » aux « intentions louables ». Le RDUE est « un moyen de niveler le marché par le haut », puisqu'il force les entreprises à adopter des pratiques durables pour sécuriser leur accès aux marchés européens. Cela pourrait donc « permettre d'être encore plus transparent et traçable sur les chaînes de valeur » et avoir des effets d'entraînement au-delà du marché européen. Un opérateur a témoigné : « Parmi les grosses entreprises qui sont engagées, un certain nombre sont européennes, avec des marchés en Europe très importants. Je pense que l'approche de ces groupes sera de le faire pour tout le monde [i.e. de tracer tous leurs produits, même hors UE] ».

Un challenge considérable dans la pratique

Au cours des entretiens, les mots « challenge » et « défi » ont souvent été utilisés pour qualifier la mise en place du règlement, qui « amène beaucoup d'incertitudes ». Cela est principalement dû au manque de cadre européen « clair dès le début ». Une intervenante a ainsi noté : « Cela aurait économisé à tous du temps et de l'argent s'il y avait eu un système qui soit le même pour tout le monde ». L'absence de directives a conduit chaque acteur à adopter « des outils différents pour mapper [i.e. cartographier], des formats de fichiers différents ». Le système européen qui sera mis en place interroge : « Derrière, il y a la question des informations qu'on demande aux fournisseurs, est-ce que ce sont les bonnes, au bon format, comment est-ce qu'on les renseigne ? ». Les opérateurs économiques attendent « beaucoup d'accompagnement, et beaucoup plus de précisions » de la part de l'UE

sur la partie opérationnelle. « Par exemple, il n'y a pas de guide de bonnes pratiques, c'est très compliqué, on ne sait pas encore ce qu'il faut faire. On invente nos propres méthodologies sans vraiment savoir, il y a toujours des choses où on patauge », « aucun d'entre nous n'est vraiment équipé pour comprendre⁴ ». Les réseaux industriels, forums commerciaux et organisations professionnelles semblent avoir joué un rôle important de vecteur d'informations « nettes et transparentes » pour « bien comprendre la réglementation ».

Un changement des pratiques engagé

Malgré ce « flou opérationnel » encore marqué, la majorité des opérateurs économiques interrogés se sont engagés sur le sujet de la déforestation et sont en train de se conformer au RDUE. Cela nécessite de « diviser la chaîne de valeur en différentes étapes et de voir qui maîtrise quelles étapes, d'identifier les flux de matières, économiques, d'informations ». Il faut aussi « demander des documents de preuve qui nous assurent que le lot qui est fourni est conforme aux législations pertinentes ». La mise en conformité modifie la manière de collecter les données, mais aussi les relations partenariales, avec l'introduction de « clauses de déforestation » dans les contrats. Certains acteurs ont développé leur propre plateforme d'analyse satellitaire, d'autres réussissent à se mettre en conformité sans trop investir, avec des outils *low tech* (localisation Whatsapp, données GPS sur Google). Certaines structures ont engagé ce changement vers la traçabilité depuis plus de dix ans. Elles sont donc mieux préparées à répondre aux exigences du RDUE, qui apparaît comme un moyen de « reconnaître [leur] travail ».

Une opportunité pour les commerçants

En ce qui concerne les organisations directement visées par le RDUE, elles ne sont pas impactées de la même manière en fonction de leur taille et de leur mode d'approvisionnement. Certains commerçants ont choisi de collaborer avec leurs fournisseurs. D'autres ont estimé n'avoir « jamais payé la traçabilité » et donc ne pas devoir le faire « maintenant que le règlement l'impose ». Le RDUE ne modifie pas le fonctionnement des

4. « None of us is really equipped to understand, there are loop-halls of practical challenges ».

PME⁵, qui n'ont pas à faire de déclarations sur des produits qui ont déjà fait l'objet d'une déclaration de diligence raisonnée (art. 4.8). Elles doivent seulement communiquer ces informations aux autorités compétentes si besoin. Pour elles, « *c'est le travail des importateurs de mettre en place des outils. Nous, ça nous impacte car les prix ont augmenté* ». Au niveau des grands opérateurs, certaines organisations sont « *plus frileuses car c'est un travail qui est très long* » et d'autres sont « *traçables à quasiment 100 % à la parcelle* ». Ces dernières ont engagé ce processus depuis plusieurs années. Cela leur a demandé des moyens humains, par exemple avec « *des équipes dédiées à chaque étape de la diligence raisonnée* ». Pour ces structures, le RDUE représente une opportunité : « *Ce règlement c'est aussi une manière de dire que [ce produit] qui déforeste, c'est interdit maintenant. Donc si vous trouvez [ce produit] en France et en Europe, a priori ce n'est pas lié à la déforestation. Et si ça l'est, l'entreprise s'expose à des risques, notamment d'amendes à hauteur de 4 % de son chiffre d'affaires, c'est un risque financier qui n'est pas négligeable* ».

Une nouvelle source de compétitivité entre intermédiaires

La mise en place de cette traçabilité au niveau des acheteurs entraîne aussi des changements au niveau des intermédiaires. « *La force d'un grand groupe aussi c'est que quand tu prends une décision, ça emmène toute une filière avec toi. À partir du moment où de gros clients ont relevé leurs standards depuis longtemps, tu commences à le faire aussi pour les autres [clients]* ». Du côté des intermédiaires, il semble que la réglementation « *favorise beaucoup plus ceux qui ont une très bonne rentabilité financière* ». Les plus grands traders semblent « *en mesure d'absorber les coûts de mise en conformité* ». En revanche, les importateurs de plus petite taille doivent parfois se « *démener pour trouver les ressources nécessaires à la mise en conformité* ». L'alternative peut parfois être de « *se tourner vers les grands traders pour obtenir un soutien, au détriment de*

leur propre autonomie ». La principale difficulté est « *l'échelle de la chose : on peut faire les choses parfaitement à petite échelle, mais quand on est sur plusieurs pays c'est un travail monumental* ». Toutefois, parmi ces importateurs-exportateurs, beaucoup sont aussi des sourceurs, c'est-à-dire des entreprises à but social qui collectent déjà des données pour donner une valeur ajoutée à leur offre. Le règlement s'aligne déjà avec leurs propres exigences de qualité, de transparence, de traçabilité et représente surtout un effort de coordination et d'accompagnement des fournisseurs. Pour ces structures, le RDUE pourrait constituer une « *nouvelle source de compétitivité* » puisque « *maintenant, tout le monde va devoir savoir d'où vient exactement le produit* ». Elles devront donc « *aller plus loin pour différencier [leurs] offres* ».

LE RISQUE DE RENFORCER DES INÉGALITÉS EN AMONT DES CHÂÎNES DE VALEUR

Un processus de mise en conformité coûteux pour les coopératives

Alors que le règlement ne vise que les opérateurs européens, l'amont des chaînes de valeur sera tout de même impacté. Le directeur d'une coopérative ivoirienne témoigne : « *De toutes les manières, on est obligé de se conformer, parce qu'aujourd'hui, les personnes qui achètent le cacao sont en Occident* ». Finalement, c'est les coopératives locales et les producteurs qui ont la charge de la preuve, qui peuvent se retrouver « *découragés* » ou « *frustrés par la charge administrative supplémentaire*⁶ ». En effet, la mise en conformité représente un coût humain – formation et recrutement de spécialistes chargés de gérer la collecte de données – et technique – cartographie GPS et données satellitaires. Ainsi, des membres de coopératives témoignent : « *Ça demande de la compétence, du personnel, du temps, des moyens financiers* ». Il faut « *avoir des équipes pour analyser les données qu'on collecte, formées pour savoir utiliser un GPS* ». Une étude de l'ONG IDEF identifie deux types de coûts liés à la mise en conformité des coopératives au RDUE.

5. Une entreprise n'est pas une PME si, à la date de clôture du bilan, elle dépasse les limites chiffrées d'au moins deux des critères suivants : total du bilan de 20 millions EUR ; chiffre d'affaires net de 40 millions EUR ; nombre moyen de salariés au cours de l'exercice de 250.

6. « *The regulation also creates tension with farmers, who are frustrated by the added administrative burden and fear exclusion from the market.* »

Les coûts d'investissement sont estimés entre 24 000 et 37 000 EUR, et les coûts récurrents sont estimés à 48 000 EUR par an (IDEF & BFConsult, 2024). Ce coût supplémentaire est souvent à la charge de la coopérative, qui constitue une « porte d'entrée » pour former et sensibiliser les producteurs. Celles interrogées au cours de cette étude aspirent à être « mieux accompagnées en termes de formation, d'équipement », et « mieux professionnalisées » sur le sujet.

Un risque d'exclure les producteurs moins accompagnés

« Pour les petits exploitants agricoles, la mise en conformité exige souvent des outils et des systèmes auxquels ils n'ont tout simplement pas accès, ce qui les exclut du marché⁷ ». Ainsi, le règlement risque de « favoriser les organisations de producteurs (OP) les plus structurées, qui globalement sont les plus grosses » et sont accompagnées par leurs partenaires. Par exemple, des organisations ont témoigné : « Pour la coopérative qui n'est pas certifiée ou accompagnée, il n'est pas possible qu'elle puisse exister longtemps. Seules les coopératives qui sont certifiées, qui ont des partenaires présents, arrivent à tenir, sinon c'est pas possible. Il y a des grandes coopératives qui émergent et d'autres qui s'endettent et disparaissent ». Que deviendront alors ces coopératives et ces producteurs ? Certaines personnes interrogées ont partagé leur vision : « Quand on bloque l'accès à un marché à un endroit, il y en a un qui va s'ouvrir quelque part d'autre, le produit ne rentre plus en Europe mais il va potentiellement en Asie ».

L'enjeu de la propriété des données

Pour les coopératives qui ont pu surmonter ce coût, un enjeu additionnel est celui de la propriété des données. En redonnant la maîtrise de leurs données aux coopératives, le RDUE pourrait être un moyen d'augmenter leur poids dans les négociations avec leurs acheteurs, pas prêts à diminuer leurs volumes d'achat. Même si la collecte de données diverge selon chaque partenaire, « avoir les données en son sein permet d'avoir une autonomie, une indépendance à tous

les niveaux ». D'autres OP, toutefois, n'y arrivent pas : « Les données sont détenues par l'exportateur. Elles sont donc obligées de déboursier de l'argent et d'aller re-collecter les informations pour les avoir en leur sein ». Pour trois opérateurs interrogés, il faudrait donc mettre en place un cadre juridique qui assure que cette donnée revienne au fournisseur. Sans cela, la situation pourrait presque en arriver « à de la concurrence déloyale. En fonction de ton pouvoir financier, tu peux plus ou moins être conforme et tu peux aussi empêcher un fournisseur de diversifier son marché en gardant sa donnée ».

Des pays mieux préparés favorisés par le RDUE

Enfin, la manière dont l'amont des filières sera impacté dépendra aussi des différents contextes nationaux, qui disposent de plus ou moins de ressources pour accompagner leurs producteurs. Par exemple, « la Colombie a une association nationale qui accompagne très bien les fournisseurs, en Éthiopie c'est beaucoup moins le cas ». Une autre difficulté réside dans le manque d'infrastructures dans certains pays, compliquant la traçabilité et la preuve de la non-déforestation. C'est le cas « au Timor-Leste, où les systèmes formels de propriété foncière et de collecte de données sont souvent inexistants ». De même, au Rwanda, « aucun agent de terrain ne dispose d'Internet, ils ont dû acheter Internet pour aller collecter des informations ». Le RDUE risque donc de « creuser les disparités et d'augmenter le monopole de certains pays qui sont plus préparés ». Par exemple, le choix d'une « cut-off-date » récente, fixée au 31 décembre 2020, favorise plutôt les pays qui ont déjà déforesté avant cette date. Ceux-ci bénéficieront d'une sorte de bonus, puisqu'ils n'ont plus d'espaces à déforester. Tandis que d'autres qui souhaiteraient développer certaines cultures seront pénalisés pour le fait qu'ils n'ont pas déforesté dans le passé. « La Guinée, le Liberia, le Cameroun, c'est eux qui vont avoir des problèmes. Pour la Côte d'Ivoire, les problèmes sont identifiés, on travaille sur le sol [i.e. sur sa fertilité] ». Dans ce dernier pays, les producteurs sont déjà accompagnés par la mise en place d'une politique visant à faire du cacao durable et traçable avec la norme ARS1000. Le Conseil Café Cacao, l'organe régulateur de la filière cacao, a lancé une phase pilote visant à

7. « For smallholder farmers, compliance often demands tools and systems they simply don't have access to, effectively excluding them from the market. »

recenser les producteurs et à leur distribuer une carte bancaire. Cela facilite la traçabilité et donc aussi la conformité au RDUE.

REPENSER LE RÈGLEMENT POUR FAVORISER L'INCLUSION ET LA CLARTÉ ?

Il ressort de ces entretiens que le RDUE représente un challenge de taille pour les différents acteurs des sept filières qu'il concerne. Le règlement s'applique seulement aux entreprises mettant des produits sur le marché européen ou en exportant depuis l'UE, mais les coopératives et les producteurs en subissent aussi les effets. D'après les témoignages, le règlement pourrait être une opportunité en améliorant la traçabilité et la transparence des chaînes de valeur. Toutefois, il représente un défi technique et financier pour les différents acteurs économiques et pourrait renforcer des inégalités préexistantes. « *Les gros perdants de cette histoire sont les petits acteurs, déjà en difficulté ou à des points de rentabilité économique assez complexes, pour qui tout ça est une charge supplémentaire* ». Pour éviter cela, toutes les personnes interrogées ont insisté sur le besoin « *de clarté et d'un système qui puisse embarquer tout le monde* ». La mise en conformité au RDUE nécessitera un accompagnement pour mettre en place la diligence raisonnée et la conformité, mais aussi des infrastructures dans les régions vulnérables et des investissements pour financer cette transition. Une des conditions de succès de cette démarche de transition sera « *de ne pas travailler qu'avec les acteurs "durables" au départ* ». Il faudra aussi « *valoriser les bons élèves et les acteurs qui étaient en difficulté mais qui opèrent une démarche de transition, pas juste avoir une politique punitive* ». D'autres pistes d'amélioration résident dans la traçabilité au niveau de « *territoires zéro déforestation* » et non des parcelles (Karsenty, 2024). La prise en compte des certifications volontaires pour attester de la conformité au RDUE pourrait aussi être envisagée (Karsenty, 2024). Enfin, une « *approche graduée* », imposant des droits de douane aux productions légales dans les pays producteurs mais interdites par l'UE, pourrait financer des programmes d'appui aux producteurs (Karsenty, 2024).

BIBLIOGRAPHIE

IDEF & BFConsult (2024). Analyse des défis et chiffrage des coûts de la mise en place de la traçabilité physique et du monitoring zéro déforestation pour les coopératives de cacao en Côte d'Ivoire. <https://ongidef.org/wp-content/uploads/2024/05/VF-Rapport-etude-tracabilite-du-cacao.pdf>

Karsenty, A. (2024, 18 octobre). Faut-il se désoler du report du Règlement européen sur la déforestation ? *Telos*. <https://www.telos-eu.com/fr/economie/faut-il-se-desoler-du-report-du-reglement-europeen.html>

Mighty Earth (2024). *Majority of Europeans say strong law enforcement needed to combat deforestation*. <https://mightyeearth.org/article/majority-of-europeans-say-strong-law-enforcement-needed-to-combat-deforestation/>

Ministères Territoires Écologie Logement (2022). *Stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée*. <https://www.deforestationimportee.ecologie.gouv.fr/la-sndi/article/sndi>

Règlement (UE) 2023/1115 du Parlement européen et du Conseil du 31 mai 2023 relatif à la mise à disposition sur le marché de l'Union et à l'exportation à partir de l'Union de certains produits de base et produits associés à la déforestation et à la dégradation des forêts, et abrogeant le règlement (UE) n° 995/2010 (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE), (2023). <http://data.europa.eu/eli/reg/2023/1115/oj/fra>

Bougas, K., Cherrier, V., Constantine, L., Calasso, M., McAndrew, K., Gilbert, J., Beznea, A., *et al.* (2021). *Study on EU forest policy. Task 3 – Impact assessment on demand-side measures to address deforestation*. Final report. Wood E&S GmbH, Trinomics, Ricardo Energy and Environment, Wageningen University and Research, Tyrsky, UNEP-WCMC.

En savoir plus

Commission européenne (2024). Communication de la commission – document d'orientation concernant le règlement (UE) 2023/1115 relatif aux produits zéro déforestation, C/2024/6789. <http://data.europa.eu/eli/C/2024/6789/oj/fra>

Commission européenne (2024). Communication from the Commission on the Strategic Framework for International Cooperation Engagement in the Context of Regulation (EU) 2023/1115 on the making available on the Union market and the export from the Union of certain commodities and products associated with deforestation and forest degradation. <http://data.europa.eu/eli/C/2024/6604/oj/eng>

Commission européenne (2024). Frequently Asked Questions: Implementation of the EU Deforestation Regulation, Version 3 – October 2024.

Karsenty, A. (2024). La déforestation et le commerce international. *Futuribles*, 461(4), 521.

Le Guenic, K. & Angerand, S. (2024). *Loi contre la déforestation : le compte à rebours est lancé*. Canopée Forêts Vivantes. <https://www.canopee.org/wp-content/uploads/2025/03/canopee-rapport-loi-rdue.pdf>

La *blockchain* au service de l'agriculture béninoise : Agrikalpay et la révolution du financement des producteurs d'ananas

FREENEL-FLORIAN BOSSA

MOTS-CLÉS : *BLOCKCHAIN*, TRANSACTIONS, CHAÎNE DE VALEUR, INCLUSION FINANCIÈRE, TRAÇABILITÉ

VERS UNE AGRICULTURE CONNECTÉE AU BÉNIN

La numérisation des systèmes alimentaires représente une opportunité majeure pour renforcer la transparence, la traçabilité et l'efficacité des chaînes d'approvisionnement agricoles. Au Bénin, cette transformation numérique s'inscrit dans l'ambition nationale de devenir un « hub numérique » en Afrique de l'Ouest (ACED, 2023).

La filière ananas, pilier de l'agriculture béninoise, illustre ce potentiel de transformation. En 2022, le Bénin a produit 470 000 tonnes d'ananas, principalement des variétés Sugar Loaf et Cayenne lisse, démontrant une tendance à la hausse sur la dernière décennie¹. Cependant, les producteurs font face à des défis persistants, tels que l'accès limité au financement et aux marchés internationaux. Actuellement, plusieurs solutions numériques sont déployées dans le domaine de l'agriculture au Bénin, allant de l'utilisation de l'intelligence artificielle pour prédire les propriétés du sol à l'amélioration de la production des cultures (ACED, 2023).

Dans ce contexte, la plateforme Agrikalpay a été développée par la fintech béninoise OPEN SI en collaboration avec des partenaires locaux pour offrir des solutions concrètes aux producteurs agricoles. Conçue à partir de la *blockchain*, de l'intelligence artificielle et du monitoring satellitaire, elle sécurise et accélère les transactions depuis son lancement en 2023, notamment dans les régions de Cotonou et d'Allada au Bénin. En intégrant la *blockchain*, Agrikalpay vise à sécuriser les transactions financières tout en facilitant l'accès au financement pour les producteurs d'ananas, notamment via des contrats intelligents irrévocables et une traçabilité renforcée des transactions.

L'impact de ces innovations est significatif, et selon une étude récente, l'adoption des technologies numériques dans le domaine de l'agriculture béninoise pourrait générer une augmentation de 4,3 % de la valeur ajoutée du secteur agricole d'ici 2028 (ACED, 2023). Dans cette perspective, il convient d'examiner d'abord la manière dont les technologies émergentes, notamment la *blockchain*, contribuent à renforcer la transparence et la traçabilité au sein des chaînes de valeur agricoles. Les enjeux liés à leur mise en œuvre seront ensuite analysés, avant de s'intéresser aux conditions nécessaires pour en favoriser l'appropriation par l'ensemble des acteurs.

1. FAOSTAT - Production d'ananas au Bénin. <https://www.fao.org/faostat/fr/#data/QCL> (consulté le 12/03/2025).

TRANSPARENCE ET TRAÇABILITÉ : LES ATOUTS DE LA TECHNOLOGIE BLOCKCHAIN

La technologie *blockchain* révolutionne l'agriculture en améliorant la transparence et la traçabilité des produits. Elle permet un enregistrement infalsifiable des données tout au long de la chaîne d'approvisionnement, garantissant aux consommateurs l'origine et la qualité des denrées. En combinant la *blockchain* avec l'intelligence artificielle (IA), les transactions deviennent plus sécurisées et efficaces. La *blockchain* transforme la transparence et les transactions, tandis que l'IA renforce son potentiel. Ces innovations promettent de transformer durablement le secteur agricole en offrant des solutions aux défis de traçabilité et d'efficacité.

Blockchain et agriculture : révolutionner la transparence et les transactions

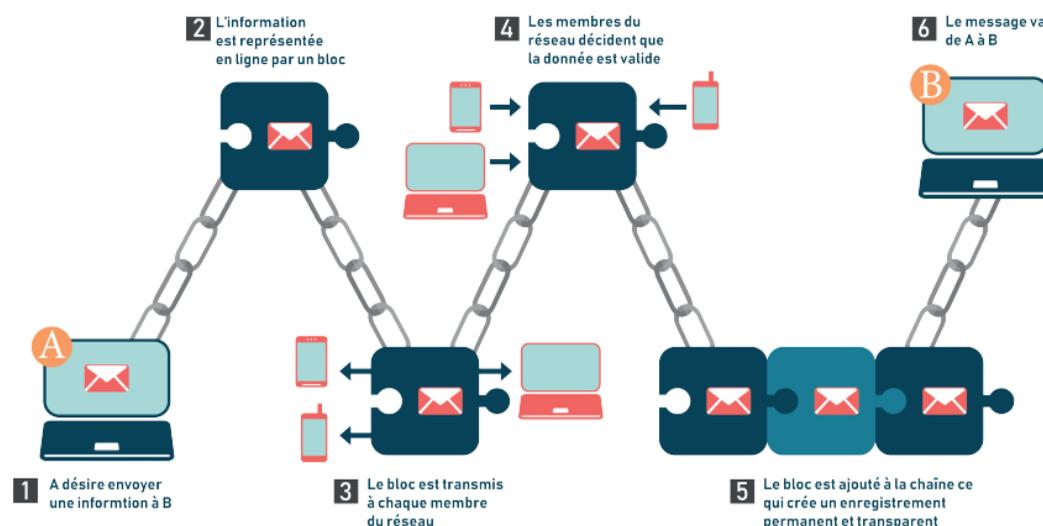
La *blockchain*, technologie de registre décentralisé, permet un enregistrement transparent et sécurisé des transactions le long des chaînes d'approvisionnement agroalimentaires, améliorant la traçabilité des produits et réduisant les asymétries d'information entre acteurs. Elle repose sur

une chaîne de blocs immuables, où chaque bloc contient un ensemble d'informations vérifiées et validées par un réseau d'utilisateurs (Figure 1). Grâce à la *blockchain*, chaque étape du cycle de production peut être théoriquement suivie en temps réel, depuis l'origine du produit jusqu'à sa destination finale.

La technologie *blockchain* contribue également à fluidifier les transactions financières dans les filières agricoles. Elle réduit les délais de paiement en automatisant les processus, ce qui est particulièrement bénéfique pour les petits producteurs, souvent confrontés à des retards ou à un accès limité aux services financiers traditionnels. En permettant des paiements rapides et fiables, elle améliore significativement la capacité de ces petits producteurs à gérer leurs activités et leurs investissements (Agrikalpay, 2023).

Un autre avantage majeur de la *blockchain* réside dans l'automatisation des contrats grâce aux *smart contracts* (contrats intelligents). Ces protocoles informatiques s'exécutent automatiquement dès que certaines conditions prédéfinies sont remplies. La *blockchain*, grâce au *smart contracts*, simplifie donc la gestion des relations commerciales entre producteurs, acheteurs et fournisseurs en éliminant les intermédiaires.

FIGURE 1. FONCTIONNEMENT DES TRANSACTIONS AU SEIN DE LA BLOCKCHAIN



(Source : Blockchain France, 2016)

L'apport de l'intelligence artificielle à la *blockchain*

L'IA renforce les capacités de la *blockchain* en optimisant le traitement des données agricoles, en proposant des recommandations personnalisées et en facilitant l'accès au financement. En combinant l'IA et la *blockchain*, il devient possible d'analyser en temps réel une grande quantité de données, telles que les conditions climatiques, les pratiques agricoles et les fluctuations des marchés (Anoop *et al.*, 2024). Cette analyse permet de fournir des informations stratégiques aux producteurs pour améliorer leur prise de décision.

Par exemple, l'IA peut étudier les historiques de production et les tendances du marché pour prédire les rendements futurs ou recommander des choix de cultures plus rentables. En croisant ces données avec celles stockées dans la *blockchain*, elle peut générer des recommandations précises sur les cultures à privilégier, les intrants à utiliser ou encore les meilleurs moments pour vendre. Cela optimise la rentabilité des exploitations agricoles tout en réduisant les incertitudes liées aux décisions stratégiques.

L'IA joue également un rôle clé dans l'amélioration de l'accès au financement agricole. En analysant l'historique de production d'un producteur et d'autres données disponibles dans la *blockchain*, elle peut évaluer les risques financiers avec précision. Cette évaluation permet de proposer des crédits adaptés aux besoins spécifiques des producteurs, rendant le processus plus inclusif et rapide. De plus, cette approche facilite un audit continu des acteurs de la filière, réduisant ainsi les frictions dans le processus de levée de fonds et permettant aux producteurs de s'investir davantage dans leurs activités.

Des plateformes comme XFarm Technologies illustrent concrètement cette synergie entre IA et *blockchain*. Ces solutions combinent traçabilité des produits agricoles et services financiers tout en utilisant l'IA pour analyser les données collectées via la *blockchain*. Pour la filière ananas au Bénin, une plateforme similaire, adaptée au contexte local, pourrait transformer significativement le secteur. Elle offrirait aux producteurs d'ananas des outils pour améliorer la transparence des transactions, optimiser leur production grâce à des recommandations personnalisées et accéder plus facilement au financement.

AGRIKALPAY : *BLOCKCHAIN* ET INTELLIGENCE ARTIFICIELLE AU SERVICE DES AGRICULTEURS

Agrikalpay représente une avancée majeure dans la modernisation de l'agriculture grâce à l'intégration de la *blockchain* et de l'intelligence artificielle. Cette plateforme innovante agit comme un porte-monnaie électronique spécialement conçu pour les agriculteurs, leur permettant de sécuriser et d'accélérer leurs transactions financières. En exploitant des technologies avancées, Agrikalpay répond à des défis cruciaux (Agrikalpay, 2023).

Origine et mise en place d'Agrikalpay

Agrikalpay est une plateforme numérique innovante conçue pour répondre aux défis spécifiques des producteurs agricoles au Bénin.

L'intégration de l'IA permet d'analyser les données et de fournir des informations stratégiques aux producteurs. Grâce à un partenariat avec des institutions financières, Agrikalpay permet aux producteurs d'accéder à des crédits agricoles basés sur des informations transparentes et vérifiables issues de la *blockchain*. Ce processus réduit les risques perçus par les prêteurs, augmentant ainsi la confiance des institutions financières envers les producteurs.

Agrikalpay s'inspire également d'Agriconsent en France, qui propose une identité numérique agricole décentralisée. Celle-ci désigne un système numérique qui attribue à chaque agriculteur un identifiant unique, sécurisé et infalsifiable, stocké dans une infrastructure décentralisée, souvent basée sur la technologie *blockchain*. Elle permet de regrouper et de certifier toutes les données liées à l'agriculteur, telles que la taille de son exploitation, les cultures pratiquées, les rendements passés, les certifications, ou encore les antécédents de financement – dans un format accessible et interopérable. Contrairement aux bases de données centralisées souvent fragiles ou cloisonnées, ce système garantit une meilleure protection des données personnelles tout en facilitant leur partage avec les institutions financières, les partenaires techniques et les structures publiques. En adoptant cette approche, Agrikalpay pourrait ainsi simplifier les démarches administratives, améliorer l'inclusion financière et résoudre un problème structurel majeur du secteur agricole béninois, au niveau duquel les informations sont

FIGURE 2. ÉCOSYSTÈME DE LA PLATEFORME AGRIKALPAY



(Source : Agrikalpay, 2023)

généralement dispersées, non vérifiées, et difficilement exploitables.

Fonctionnement de la plateforme Agrikalpay

La plateforme Agrikalpay repose sur deux axes principaux : la sécurisation des paiements et l'accès facilité aux intrants agricoles et aux crédits (Figure 2). Cette approche innovante vise à résoudre les problèmes majeurs rencontrés par les agriculteurs béninois.

Agrikalpay utilise la *blockchain* pour attribuer un identifiant unique à chaque producteur, assurant une gestion fiable des transactions. Ce système réduit les erreurs administratives et facilite l'accès aux services financiers (Gado, 2024). Selon Agrikalpay (2023), les producteurs reçoivent désormais leurs paiements en quelques heures au lieu de plusieurs semaines. L'immuabilité et la transparence de la *blockchain* créent un environnement sécurisé pour les transactions. Agrikalpay (2023) rapporte une baisse des fraudes financières de 40 % depuis l'adoption de la plateforme.

Agrikalpay intègre l'intelligence artificielle pour analyser les besoins spécifiques des producteurs en matière d'intrants agricoles, optimisant ainsi l'utilisation des ressources.

La plateforme offre un accès direct aux crédits agricoles, simplifiant considérablement le

processus par rapport aux démarches bancaires traditionnelles. Cette rapidité d'accès au crédit est cruciale pour les petits agriculteurs.

Agrikalpay assure une traçabilité complète des achats d'intrants en les enregistrant sur la *blockchain*.

Pour surmonter les défis liés à l'accès limité à Internet dans les zones rurales, Agrikalpay intègre une solution basée sur la technologie *Unstructured Supplementary Service Data* (USSD). Ce système permet aux producteurs d'effectuer des opérations financières comme consulter leur solde, initier une transaction ou signer un contrat numérique en composant simplement un code sur leur téléphone mobile, sans avoir besoin d'une connexion Internet ni de smartphone. Ainsi, même les petits exploitants équipés de téléphones basiques peuvent accéder aux services numériques offerts par la plateforme.

En combinant les données satellitaires avec d'autres sources d'information, Agrikalpay permet une meilleure évaluation et une meilleure gestion des risques. Cela se traduit par des décisions de prêt plus éclairées, une tarification plus précise des assurances agricoles et une réduction des pertes potentielles pour les institutions financières.

L'intégration du monitoring satellitaire dans la plateforme Agrikalpay renforce sa position en

tant qu'acteur clé de l'innovation agricole. Cette technologie contribue à réduire les incertitudes liées aux activités agricoles et à créer un environnement plus transparent et collaboratif entre tous les partenaires de l'écosystème agricole.

SOUTIEN FINANCIER AUX PRODUCTEURS D'ANANAS : INITIATIVES ET RÉSULTATS AU BÉNIN

L'introduction d'Agrikalpay dans la filière ananas a transformé plusieurs aspects de la production, de la commercialisation et de l'exportation. Ces changements ont eu des impacts significatifs aussi bien pour les producteurs, que pour les acheteurs et l'économie locale.

Impacts pour les producteurs

Les producteurs d'ananas béninois ont été les principaux bénéficiaires de l'introduction d'Agrikalpay. Avant l'implémentation de cette plateforme, ils faisaient face à plusieurs défis : délais de paiement prolongés, accès limité aux crédits agricoles, faible traçabilité des produits et dépendance envers des intermédiaires peu transparents. Ainsi, avant Agrikalpay, environ 60 % des producteurs béninois faisaient face à un accès limité aux crédits agricoles. Agrikalpay utilise l'IA pour analyser les besoins financiers des producteurs en fonction de leur historique de production et de leur capacité de remboursement. Selon Agrikalpay (2023), cette méthode a permis à plusieurs producteurs d'obtenir des crédits adaptés à leurs besoins spécifiques, car l'analyse basée sur l'IA permet une évaluation précise du risque financier de chacun d'entre eux. Grâce aux *smart contracts*, les paiements sont automatisés et immédiats dès que les conditions contractuelles sont remplies. Ces améliorations vont dans le même sens que d'autres initiatives plus larges comme le programme DEFIA d'Enabel. Ce programme a contribué à optimiser les pratiques agricoles dans la filière ananas grâce à une stratégie alignée sur la Stratégie nationale de conseil agricole – Deuxième génération (SNCA 2). Par exemple, les rendements pour la variété Cayenne lisse sont passés de 57 à 81 tonnes par hectare entre 2019 et 2023 (Enabel, 2024).

Impacts pour les acheteurs et l'économie locale

Les effets positifs d'Agrikalpay ne se limitent pas aux producteurs. Les acheteurs et consommateurs bénéficient également d'une meilleure traçabilité des produits agricoles après achats. Cela ouvre des opportunités pour exporter vers des pays comme la France, la Belgique et l'Espagne. La qualité exceptionnelle des ananas béninois est particulièrement appréciée sur ces marchés. Agrikalpay a aussi facilité l'inclusion financière des petits producteurs en leur donnant accès à des services financiers adaptés. En effet, l'utilisation de plateformes numériques comme Agrikalpay peut augmenter l'inclusion financière dans les zones rurales, c'est-à-dire l'accès élargi et équitable des populations rurales, notamment des petits producteurs agricoles, à des services financiers adaptés à leurs besoins (ouverture de comptes bancaire ou mobile, accès au crédit ou à l'assurance, paiements électroniques).

LIMITES DE LA PLATEFORME AGRIKALPAY DANS LE DOMAINE DE L'AGRICULTURE BÉNINOISE

Agrikalpay, bien qu'innovante et prometteuse, fait face à des obstacles qui freinent son adoption et son impact sur l'agriculture béninoise. Ces obstacles soulignent les limites actuelles de la plateforme et la nécessité d'adopter des stratégies adaptées pour maximiser son potentiel.

Limitations actuelles de l'adoption technologique

L'implémentation d'Agrikalpay et de la *blockchain* dans la filière ananas au Bénin est confrontée à plusieurs obstacles. L'un des principaux est le coût élevé d'implémentation. Les investissements nécessaires pour la mise en place de la plateforme, l'infrastructure informatique et la formation des producteurs peuvent être prohibitifs pour les petits producteurs (Agrikalpay, 2023).

Un autre obstacle majeur est l'accès limité aux infrastructures numériques dans les zones rurales. Bien que l'utilisation des numéros USSD ait permis d'atténuer certains défis liés à l'accès à Internet, l'efficacité de la plateforme dépend largement de la disponibilité et de la fiabilité des réseaux de télécommunication, qui restent inégales dans certaines zones.

La résistance au changement et le faible niveau de formation des producteurs constituent également un obstacle. L'adoption de la *blockchain* et de l'IA requiert un changement de paradigme pour de nombreux producteurs, qui peuvent être réticents à utiliser ces nouvelles technologies en raison d'un manque de familiarité avec les outils numériques ou d'une méfiance vis-à-vis des systèmes automatisés.

Enfin, la volatilité du marché et la dépendance aux exportations exposent les producteurs à des risques économiques. Bien que la production d'ananas au Bénin ait considérablement augmenté, passant de 51 000 tonnes en 2000 à environ 400 000 tonnes en 2020², la filière reste vulnérable aux fluctuations du marché international.

Perspectives d'avenir et expansion

Malgré les limitations actuelles, Agrikalpay et la *blockchain* fournissent de nombreuses opportunités pour transformer durablement l'agriculture béninoise. Le modèle Agrikalpay pourrait être étendu à d'autres filières agricoles, telles que le maïs ou le coton, renforçant ainsi la digitalisation de l'agriculture béninoise. Pour garantir l'adoption effective de ces technologies, des programmes de formation adaptés doivent être mis en place pour les producteurs. Ces formations devraient porter sur l'utilisation des outils numériques, la gestion des contrats intelligents, ainsi que la compréhension des enjeux liés à la *blockchain* et à l'IA. Une telle approche pourrait garantir une meilleure utilisation des ressources et améliorer l'efficacité des pratiques agricoles. L'intégration de la plateforme Agrikalpay avec d'autres solutions numériques, telles que les plateformes de prévisions météorologiques, de gestion des risques agricoles et de marché, pourrait apporter des bénéfices supplémentaires. En croisant les données de ces différentes solutions, les producteurs pourraient bénéficier de recommandations plus fines et d'une meilleure gestion de leur production.

RÉINVENTER L'AGRICULTURE AU BÉNIN

L'intégration de la *blockchain* et de l'intelligence artificielle dans la filière ananas au Bénin, notamment à travers la plateforme Agrikalpay, marque une avancée significative pour le secteur agricole. Ces technologies ont permis de répondre à des défis majeurs tels que les délais de paiement prolongés, l'accès limité aux crédits agricoles, la faible traçabilité des produits et la dépendance envers des intermédiaires peu transparents. Cependant, des limites subsistent, notamment en termes de coûts d'implémentation, d'accès aux infrastructures numériques et de résistance au changement.

Pour maximiser les bénéfices de ces innovations, les prochaines étapes devront se concentrer sur plusieurs axes stratégiques. Il sera essentiel d'améliorer continuellement la plateforme Agrikalpay en intégrant des fonctionnalités supplémentaires adaptées aux besoins des producteurs et en renforçant son accessibilité dans les zones rurales. Il s'agira également de développer des partenariats publics-privés pour intensifier et mobiliser les ressources nécessaires afin de garantir une adoption à grande échelle.

La *blockchain* et l'intelligence artificielle, bien qu'encore émergentes dans le secteur agricole, offrent un potentiel immense pour réinventer les systèmes alimentaires mondiaux. Leur application dans d'autres filières agricoles au Bénin pourrait ouvrir la voie à une transformation numérique globale du secteur. En s'appuyant sur ces technologies et en investissant dans la formation des producteurs, le Bénin pourrait devenir un modèle pour l'utilisation innovante des technologies numériques en agriculture en Afrique de l'Ouest.

En somme, Agrikalpay représente bien plus qu'une simple plateforme numérique : elle peut être un catalyseur pour un développement agricole durable et inclusif. Avec une vision stratégique claire et un engagement collectif des acteurs du secteur, cette initiative peut contribuer à renforcer la résilience économique des producteurs tout en positionnant le Bénin comme un leader régional dans le domaine de l'agriculture numérique.

2. FAOSTAT - Production d'ananas au Bénin. <https://www.fao.org/faostat/fr/#data/QCL> (consulté le 12/03/2025).

BIBLIOGRAPHIE

ACED (2023). *Écosystème de l'agriculture numérique au Bénin : une analyse de l'environnement institutionnel, des solutions numériques et des acteurs*. https://www.acedafrica.org/wp-content/uploads/2023/06/Ecosysteme-de-l-agriculture-numerique-au-Benin_une-analyse-de-l-environnement-institutionnelle-des-solutions-numeriques-et-des-acteurs.pdf

Agrikalpay (2023). *Le porte-monnaie électronique qui sécurise et accélère les transactions des agriculteurs – Présentation et fonctionnement de la plateforme*. <https://www.agrikalp.ai>

Anoop, V.S., Adarsh, S. & Asharaf, S. (2024). Artificial Intelligence and the Blockchain in Smart Agriculture: Emergence, Opportunities, and Challenges. In U. Kose, V.B., Prasath, M., Mondal, P., Podder & S. Bharati, *Artificial Intelligence and Smart Agriculture Technology*. Auerbach Publications.

Blockchain France, 2016. *La blockchain décryptée*. <https://www2.assemblee-nationale.fr/content/download/69355/707287/version/1/file/Rapport+BLOCKCHAIN.pdf>

Gado, M. (2024, 6 août). Le projet DEFIA contribue au renforcement des filières agricoles grâce aux innovations numériques. *Btechnews*. sur : <https://www.btechnews.bj/agrobusiness-news/details/155/programme-de-developpement-de-l'entreprenariat-dans-la-filiere-ananas-le-projet-defia-contribue-au-renforcement-des-filiere-agricoles-grace-aux-innovations-numeriques>

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

Bassene A., experte services financiers digitaux, Agrikalpay, Bénin, entretien téléphonique le 27/03/2025.

Simon P., directeur, Agrikalpay, Bénin, entretien téléphonique le 19/03/2025.

Chapitre 5

Le bonheur est dans l'assiette : replacer le bien-être au cœur des systèmes alimentaires

TERENCE **PIERROT**, LAURIE **LE MÉLÉDO**

Il a été démontré que l'alimentation joue un rôle majeur dans le bien-être global des individus. Des études en nutrition, en psychologie et en sociologie confirment que ce que nous mangeons, comment nous mangeons et avec qui nous mangeons influencent directement notre santé mentale, notre qualité de vie et notre équilibre social. Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), une alimentation saine contribue non seulement à prévenir les maladies chroniques, mais aussi à améliorer l'humeur et à renforcer le sentiment de bien-être (OMS, 2018). Le plaisir de manger est reconnu comme un facteur essentiel de la qualité de l'alimentation et du bien-être, comme le souligne le Programme national nutrition santé ou PNNS (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 2019).

L'alimentation ne se limite donc pas à un simple besoin vital. Elle touche à l'émotion, au lien social, à l'identité culturelle, au rapport au vivant. Se nourrir, c'est se relier à soi, aux autres et à la biosphère (Bricas *et al.*, 2021). Dès lors, la question du bien-être ne peut être dissociée de notre alimentation : elle en est une composante fondamentale, à la fois personnelle et collective.

Dans nos sociétés modernes, les systèmes alimentaires sont trop souvent structurés par des logiques d'efficacité, de production de masse et

de rentabilité. Cette approche tend à réduire l'alimentation à sa seule fonction nutritive, éclipsant la richesse des dimensions sensorielle, affective et sociale du repas. Pourtant, manger reste un moment de plaisir, de lien, un espace de construction identitaire. Il est donc urgent de réinterroger la place du bien-être dans nos façons de produire, de transformer et de consommer les aliments.

Ce retour du bien-être dans les débats alimentaires se manifeste à différents niveaux. Il prend la forme de nouvelles attentes de la part des consommateurs, d'une attention accrue portée à la qualité des aliments, à leur provenance, à leur impact sur la santé et sur l'environnement. Mais il s'incarne aussi dans des initiatives locales ou professionnelles qui cherchent à redonner du sens au repas, à le rendre plus juste, plus inclusif, plus humain.

Ce chapitre propose d'explorer cette idée à travers deux perspectives complémentaires. La première porte sur l'adaptation de l'alimentation aux besoins des publics âgés, en particulier ceux atteints de troubles cognitifs comme la maladie d'Alzheimer, à travers le programme de recherche européen « Tradinnovations ». La seconde interroge les manières dont les entreprises agro-alimentaires peuvent intégrer les principes du bonheur national brut (BNB) pour transformer en

profondeur leurs pratiques et finalités. Bien que distincts, ces deux volets partagent une conviction commune : l'alimentation peut être un puissant vecteur de bien-être, à toutes les échelles – individuelle, collective et organisationnelle.

BIBLIOGRAPHIE

Organisation mondiale de la santé (2018). *Alimentation saine*. <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (2019). *Programme national pour l'alimentation 2019-2023 : territoires en action*. <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>

Bricas N., Conaré D. & Walser M. (2021). *Une écologie de l'alimentation*. Éditions Quæ. 10.35690/978-2-7592-3353-3

Et si le bonheur pouvait changer nos systèmes alimentaires ?

Le bonheur national brut comme modèle à explorer

LAURIE LE MÉLÉDO

MOTS-CLÉS : BONHEUR NATIONAL BRUT, ENTREPRISES, ENVIRONNEMENT, RÉPARTITION DES RICHESSES, ROBUSTESSE

UN SYSTÈME DÉFAILLANT

Dans les systèmes agroalimentaires, la quête de rentabilité a fragilisé l'emploi. En 2024, 32 % des emplois de l'agroalimentaire étaient saisonniers et précaires en France¹. Alors que 16 % des Français sont en situation de précarité alimentaire (Bléhaut & Gressier, 2023), la surproduction entraîne un gaspillage alimentaire annuel de 20 % (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 2019). Le modèle intensif prédominant dans ces systèmes nuit aussi à l'environnement : épuisement des sols, pollution, perte de biodiversité. Face aux limites d'une logique purement économique, des alternatives émergent. Le bonheur national brut (BNB), indicateur né au Bhoutan dans les années 1970, propose un modèle de mesure du progrès et du développement plus complet que les modèles utilisés actuellement, prenant en compte non seulement le produit intérieur brut (PIB) et le chiffre d'affaires, mais aussi le bien-être et la durabilité. Pourrait-il être appliqué au secteur agroalimentaire pour concilier performance économique, bien-être au travail et respect de l'environnement ? Nous abordons d'abord le BNB au regard des limites de l'indicateur le plus courant, le produit intérieur brut (PIB) ; nous proposons ensuite une application du BNB dans l'agroalimentaire, en nous appuyant sur le cas concret d'une boulangerie.

1. <https://www.francetravail.org/accueil/actualites/infographies/2024/l-emploi-dans-l-agroalimentaire-les-chiffres-cles-a-connaître.html?type=article> (consulté le 17/04/2025)

LE PIB ET SES LIMITES

L'apparition du PIB

Le PIB est apparu dans les années 1930, après la crise de 1929. L'indicateur a été conçu en 1934 par l'économiste Simon Kuznets, qui recherchait un outil d'évaluation de l'économie pour trouver des solutions à la crise. Depuis la conférence de Bretton Woods en 1944, le PIB est officiellement utilisé comme outil pour mesurer la performance économique d'un pays. Il facilite ainsi la comparaison entre plusieurs pays et rend compte de la valeur monétaire totale des biens et services produits sur un territoire pendant une période donnée. Bien que cet indicateur soit pertinent pour suivre la croissance économique, Kuznets remettait lui-même son utilisation en cause (Kuznets, 1934).

Les critiques du PIB

Le PIB fait l'objet de plusieurs critiques. Le bien-être d'une nation ne peut être défini uniquement à partir d'une mesure du revenu national. En effet, le PIB ignore complètement le lien entre croissance économique et inégalités des revenus (Alcoforado, 2019). La croissance économique profite davantage aux plus riches et peut faire persister ces inégalités (Piketty, 2013). Entre 1973 et 1993, le PIB américain a progressé de 50 % tandis que les salaires stagnaient, ce qui montre une incohérence entre la croissance économique et le niveau de vie.

Le PIB est monocritère : il tient compte uniquement de la valeur ajoutée créée, ce qui semble

un peu limité pour analyser l'état d'un pays entier. Le PIB ne permet d'évaluer ni le bien-être de la population (santé physique et psychologique, éducation, liberté d'expression), ni l'état de l'environnement. Selon Alcoforado (2019), « *le PIB traite le crime, le divorce et les catastrophes naturelles comme des gains économiques* ». En effet, les émissions de gaz à effet de serre, l'extraction et la consommation de ressources naturelles résultant d'une hausse de l'activité vont de pair avec une hausse du PIB. Le PIB ne mesure pas la durabilité de la croissance. Une économie qui croît rapidement au détriment de ses ressources naturelles ou de son capital humain peut voir son PIB augmenter à court terme, mais cette croissance peut s'effondrer à long terme. L'absence de prise en compte du développement durable est l'une des critiques majeures à l'encontre de cet indicateur.

Le PIB ignore les activités non marchandes comme le travail domestique, l'éducation des enfants ou le bénévolat, pourtant essentiels à la cohésion sociale. Cette approche comptable donne donc une vision tronquée de la richesse réelle d'un pays.

Des mesures pour compléter le PIB

En réponse aux limites du PIB, d'autres indicateurs tels que l'indice de développement humain (IDH) ou les objectifs de développement durable (ODD) ont été développés. Ils permettent d'évaluer le bien-être humain de manière plus globale et de promouvoir un développement équilibré et durable. L'IDH mesure le développement des pays, en prenant en compte trois dimensions essentielles : l'espérance de vie, le niveau d'éducation et le revenu par habitant. Cependant, ce modèle présente des limites en matière d'impact écologique et de bien-être réel des populations. Pour y remédier, les Nations unies ont introduit en 2015 les objectifs de développement durable, un ensemble de dix-sept objectifs couvrant des enjeux variés comme la lutte contre la pauvreté, la réduction des inégalités et la préservation de l'environnement. Contrairement aux indicateurs purement économiques, les ODD couvrent une vision globale et durable du développement, intégrant les dimensions sociales et écologiques. Néanmoins, les ODD n'occupent pas (encore) une place centrale dans les décisions politiques.

CHANGEMENT DE PARADIGME : PRENDRE EN COMPTE LE BONHEUR

L'économie du bonheur

En parallèle des indicateurs cités, une autre approche émerge pour évaluer la prospérité des pays : l'économie du bonheur, dont le concept pourrait être associé à l'économiste Easterlin, en 1974. Cela repose sur l'idée que le développement ne peut plus être mesuré uniquement par la croissance du PIB, mais il doit l'être aussi par des critères de satisfaction et de bien-être des citoyens. Le paradoxe d'Easterlin vient démontrer que l'argent ne fait pas le bonheur, ou plutôt qu'il contribue au bonheur mais jusqu'à un certain point. En effet, il semblerait que dans un premier temps, la hausse du revenu par habitant permettrait d'augmenter le bien-être jusqu'à atteindre un certain palier, à partir duquel une unité monétaire (par exemple, 1 USD) supplémentaire n'aurait pas d'impact sur le bonheur des individus. Layard (2005) écrit ainsi : « *Si nous comparons les pays, aucune donnée ne montre que les pays riches sont plus heureux que les pauvres, tant que nous nous limitons aux pays dont le revenu est supérieur à 15 000 USD par an.* »

Le World Happiness Report a été créé par le centre de recherche sur le bien-être de l'Université d'Oxford en partenariat avec Gallup, le Réseau des solutions pour le développement durable des Nations unies. Il classe les pays selon des critères comme le soutien social, la liberté de choix et la générosité, le bien-être relatif des habitants. Cette approche montre l'évolution de la volonté des pays évalués d'intégrer des dimensions humaines dans les politiques publiques.

Tous ces éléments soulignent le besoin de développer (et de mesurer) le bonheur des habitants. Certains pays ont donc développé des indicateurs alternatifs, dont le bonheur national brut (BNB). Ce concept, initié par le Bhoutan dans les années 1970, repose sur l'idée que le bien-être de la population est une mesure plus pertinente que la simple production économique. Le BNB se base sur quatre piliers fondamentaux : le développement économique durable et équitable ; la préservation de la culture ; la protection de l'environnement ; une bonne gouvernance.

Le bonheur national brut : une innovation grandeur nature

Le BNB est donc un indicateur alternatif au PIB. Contrairement au PIB, le BNB inclut des dimensions qualitatives telles que la satisfaction de vie, le niveau d'éducation, l'accès aux soins de santé ou encore la qualité des relations sociales. Il vise à replacer l'humain et la qualité de vie au cœur du développement.

Le BNB est mesuré à l'aide de trente-trois indicateurs regroupés en neuf domaines : le bien-être psychologique, l'utilisation du temps, la santé, l'éducation, la diversité culturelle, la bonne gouvernance, la vitalité communautaire, la diversité écologique et le niveau de vie. Ces indicateurs permettent d'évaluer à la fois des éléments quantitatifs (comme l'accès aux soins) et qualitatifs (comme le sentiment de satisfaction personnelle), ce qui rend la démarche plus globale et inclusive.

Au Bhoutan, le BNB est intégré dans la politique nationale et influence directement les décisions du gouvernement. En 2008, la Constitution a inscrit le BNB comme un objectif fondamental du pays, plaçant le bien-être des citoyens au centre des priorités politiques. Avant tout projet majeur, une évaluation de l'impact sur le BNB est obligatoire. Résultats : 70 % de forêts sur le territoire, neutralité carbone, quasi-absence d'intrants chimiques, soutien aux traditions, accès gratuit à l'éducation et aux soins, entrée des touristes sur le territoire soumise au paiement d'une taxe. Le BNB oriente ainsi les politiques publiques vers des objectifs de long terme, en favorisant la durabilité, l'équité et une gouvernance plus responsable.

Cependant, le BNB présente aussi certaines limites. Il repose en grande partie sur des critères subjectifs, ce qui complique son évaluation. Le bonheur étant une notion personnelle et variable selon les cultures, sa mesure peut manquer d'universalité. Jean Gadrey souligne que cet indicateur est tourné vers le bien-être individuel, sans forcément refléter la qualité globale d'une société (Zuindeau, 2010). De plus, au Bhoutan, le BNB n'a pas permis d'éliminer certaines difficultés. En 2023, le taux de chômage atteignait 6 %, mais 29 % chez les jeunes, l'exode vers les pays voisins persiste, notamment à cause du désintérêt croissant pour les activités agricoles.

Après avoir présenté les fondements du BNB à l'échelle d'un État, il convient de se demander

s'il est possible de transposer ce cadre au niveau organisationnel.

Un modèle transposable à l'entreprise ?

Dans le monde de l'entreprise, de nouveaux modes de gestion émergent dans les pays occidentaux depuis les années 1990. Ils visent à intégrer des préoccupations sociales, environnementales et humaines dans les logiques économiques traditionnelles. Parmi ces évolutions, la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) s'impose comme un cadre stratégique majeur. Elle incite les organisations à dépasser leurs obligations légales pour prendre en compte leur impact écologique et social. Réduction de l'empreinte carbone, pratiques éthiques le long de la chaîne d'approvisionnement, amélioration des conditions de travail sont autant d'exemples d'actions portées par certaines entreprises. Toutefois, la mise en œuvre de la RSE reste inégale : si certaines sociétés s'en saisissent comme un véritable levier de transformation, d'autres l'utilisent principalement à des fins de marketing. En parallèle, des approches centrées plus directement sur le bien-être des salariés voient le jour. C'est notamment le cas du concept d'entreprise libérée, qui repose sur une gouvernance plus horizontale, une plus grande autonomie des employés et un mode de management participatif. D'autres entreprises investissent dans la création d'espaces de détente, promeuvent la flexibilité au travail pour améliorer la qualité de vie professionnelle. Néanmoins, ces initiatives restent souvent limitées : elles impactent principalement la sphère interne de l'entreprise, sans nécessairement remettre en cause les objectifs premiers de productivité.

Les besoins fondamentaux des individus dans le cadre du travail ne sont pas encore suffisamment pris en compte par les modèles de gestion d'entreprise traditionnels. Dans le secteur de l'industrie agroalimentaire, premier en termes d'emploi (Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique, 2024), les activités se caractérisent par un niveau élevé de risque d'accident du travail, avec un indice de fréquence supérieur de 50 % à la moyenne des activités professionnelles (Assurance maladie, 2025). Côté salaire, le revenu mensuel médian dans ce secteur est de 1 875 € nets, contre 2 183 € nets de salaire moyen pour l'ensemble des secteurs

en France². Face à ces constats, ainsi qu'aux enjeux environnementaux, il devient pertinent d'envisager une application du BNB à l'échelle de l'entreprise de ce secteur. En s'inspirant de la définition du bien-être proposée par l'OCDE : « *L'ensemble des opportunités dont chaque personne dispose pour pourvoir à ses besoins matériels et non matériels, s'épanouir pleinement en tant qu'être humain et pouvoir porter un projet collectif qui contribue au vivre ensemble* », il semblerait possible d'adapter les neuf domaines du BNB au monde du travail, que j'ai décidé de décliner ici en onze domaines afin de catégoriser des indicateurs plus clairement : le niveau de vie, l'éducation, la santé, le bien-être psychologique, l'inclusivité/non-discrimination (en laissant de côté l'aspect religieux présent pour le Bhoutan), la vie communautaire, la répartition du temps (temps de travail, temps libre, etc.), la préservation de l'environnement, la gouvernance, l'engagement civique, et le bien-être subjectif au travail.

Ces mesures seraient compatibles avec la performance économique. En effet, des études montrent qu'un salarié heureux est plus productif, moins absent et plus fidèle à son employeur. En investissant dans le bien-être de leurs collaborateurs, les entreprises renforcent ainsi leur compétitivité, leur attractivité, et participent à la construction d'un développement plus durable. Comme le souligne Dominique Méda : « *Avoir des travailleurs sereins, bien dans leur peau, épanouis, garantit leur disponibilité (présence, ponctualité, souplesse dans l'organisation) et la mobilisation de leurs ressources intellectuelles* » (Mousli, 2016).

Ainsi, l'intégration des indicateurs du BNB dans la gouvernance des entreprises de l'agroalimentaire pourrait ouvrir la voie à une transformation profonde des systèmes alimentaires.

ÉTUDE DE CAS : LA BOULANGERIE LOUBOULBIL

L'étude de cas de l'entreprise Louboulbil offre un exemple concret d'application de ces principes dans le secteur agroalimentaire.

Pour sortir d'un système « plafonné »

La boulangerie Louboulbil a débuté dans les années 1990. Jean-Pierre Delboulbe, ingénieur issu d'une famille d'agriculteurs, travaillait à ce moment chez Vinci, à Paris. Entre les semaines de travail chargées et les déplacements fréquents, il s'épuise peu à peu. Ses obligations professionnelles l'amènent régulièrement à voyager, tandis que pour des raisons personnelles, il multiplie aussi les allers-retours au Brésil et en Tarn-et-Garonne, où vit sa famille. Peu à peu, il réalise que le mode de vie moderne, où chacun est dispersé un peu partout, rend difficile le maintien de liens familiaux et sociaux. Cinq semaines de vacances par an ne suffisent pas à retrouver tout le monde. En parallèle, il constate une forme de plafond de verre dans son milieu professionnel. Malgré ses études prestigieuses, il observe que les postes les plus élevés sont majoritairement occupés par des personnes issues des mêmes écoles, notamment Polytechnique. Il comprend alors que, peu important son engagement et ses efforts, il existera toujours une barrière invisible limitant son ascension.

Face à ces constats, il prend une décision radicale : tout quitter pour revenir chez ses parents, agriculteurs à Castelsagrat. En 1997, il cuisine des gâteaux dans la cuisine familiale et décide de les vendre au marché. Ses débuts sont modestes : une simple table trouvée chez ses parents, cinq ou six gâteaux vendus par jour... parfois il vend tout, parfois rien. Mais petit à petit, son activité se développe, il se met à faire du pain. Il augmente sa production, embauche des boulangers et élargit son offre. Aujourd'hui, Louboulbil emploie une trentaine de personnes : boulangers, vendeuses, mécaniciens (pour la réparation des machines), secrétaire, femme de ménage, etc. L'entreprise vend du pain sur dix-sept marchés et a mis en place un système de dépôt chez des primeurs.

Aujourd'hui, et avec du recul, il dit : « *Mes anciens collègues sont dans des grandes entreprises à Singapour, Taïwan, New York. On peut même pas se croiser parce qu'ils ont pas de temps. Ils ont de l'argent, mais ils savent pas quoi en faire car ils n'ont pas le temps* » (Delboulbe, 2025).

Méthodologie et résultats

Pour se faire une idée de ce que pourrait représenter le BNB à l'échelle de l'entreprise, une visite auprès de la boulangerie Louboulbil a été réalisée,

2. <https://fr.talent.com/salary> (consulté le 17/04/2025)

cette boulangerie ayant déjà un modèle alternatif très avancé. Des entretiens ont été menés sur place avec le dirigeant et quatre employés, selon une approche semi-directive. Une grille d'analyse avec les onze domaines cités ci-dessus, inspirée des domaines du BNB, a servi de support aux entretiens. Les indicateurs, d'abord conçus pour l'échelle nationale, ont été adaptés à celle de l'entreprise, en supprimant les éléments culturels ou qui concernent des éléments personnels, hors travail. Cette grille sert surtout à mutualiser les informations concernant l'entreprise et à avoir une vision d'ensemble des actions menées en son sein. Elle a permis de garder un fil de cohérence tout au long de l'entretien.

Les résultats de l'entretien avec le dirigeant sont présentés dans le tableau 1. Une attention doit être accordée à la catégorie « bien-être au travail », qui prend en compte des indicateurs relatifs au bien-être individuel, ce qui reste très subjectif. Les seuls éléments sont le *turn over*, le chiffre d'affaires, les arrêts maladie et les témoignages, mais aucune méthodologie n'a été appliquée pour avoir des données plus cadrées sur cet aspect.

Ce tableau pourrait de façon plus concrète être utilisé au quotidien afin de faire le suivi des actions de la structure. Cela permettrait de voir l'évolution des pratiques et les manquements. Néanmoins, ce tableau gagnerait à être amélioré, avec des indicateurs clairs définis au préalable qui pourrait servir à reproduire cette analyse dans d'autres structures.

Des principes renversants

La boulangerie Louboulbil repose sur une organisation qui diffère donc du modèle d'entreprise classique. Elle fonctionne selon « une pyramide écrasée ». Il s'agit toujours d'une entreprise avec patron (pour une question de légalité), mais les employés sont autonomes et prennent eux-mêmes les décisions, tandis que Jean-Pierre Delboulbe se positionne en assistant plutôt qu'en dirigeant. « *Ce sont les salariés qui recrutent, ce sont eux qui s'organisent* », explique-t-il. Un principe fondamental est la tranquillité : sans contrôle, un climat de confiance et de responsabilisation s'installe. Par ailleurs, l'écoute des clients permet d'augmenter le chiffre d'affaires, par exemple avec la mise en place de trancheuses à pain sur les marchés. Cela confirme donc le

modèle de pyramide écrasée, puisque les clients, les employés et le patron ont tous un pouvoir d'agir conséquent.

L'organisation économique suit une comptabilité inversée : au lieu de prioriser les investissements matériels, la boulangerie place en premier la rémunération et les conditions de travail des employés. « *On paie d'abord les gens, et avec ce qu'il reste, on achète du matériel d'occasion et on répare* », souligne Jean-Pierre Delboulbe (2025), permettant à certains employés de toucher jusqu'à 4000 € par mois. Cette approche favorise l'engagement, sans *turn over* ni petits arrêts maladie. Ces résultats viennent aussi du temps libre laissé aux employés, relativement important, qui contribue à l'amélioration de leur qualité de vie et limite l'absence au travail.

L'intégration des nouveaux employés passe par une phase de « décrassage », selon Jean-Pierre Delboulbe. Habités aux structures hiérarchiques classiques, ils doivent s'adapter à une organisation sans autorité ni contrôle permanent. « *Il faut quelques mois pour que les nouveaux comprennent qu'ils peuvent prendre des décisions sans demander la permission* », explique-t-il. Cette autonomie est un levier essentiel du modèle. De plus, les employés ont parfois du mal à accepter d'être bien rémunérés. Souvent sans diplôme, ils ne pensaient pas pouvoir être rémunérés ainsi.

Bien que l'écologie ne soit pas le moteur initial du projet, celui-ci étant plutôt la recherche d'économie sur les matières premières, l'organisation de Louboulbil a conduit naturellement à des pratiques durables. « *C'était d'abord pour réduire nos coûts, mais au final, ça nous a permis d'être plus écologiques* », reconnaît Jean-Pierre Delboulbe. Les choix effectués montrent que la rentabilité et la durabilité peuvent être complémentaires, lorsque le modèle économique favorise la simplicité et l'optimisation des ressources.

Un modèle répliquable : vraiment ?

Si Louboulbil illustre concrètement les principes du BNB, il s'agit ici d'un seul cas d'étude. Ce modèle repose largement sur l'engagement personnel de Jean-Pierre Delboulbe, dont la vision éthique guide l'organisation. Cette dépendance à une figure charismatique interroge la pérennité du modèle en cas de changement de direction.

TABLEAU 1. RÉSULTATS DE L'ENTRETIEN AVEC JEAN-PIERRE DELBOULBE

Domaines	Indicateurs
Bien-être psychologique	Tranquillité : pas de surveillance, principe de confiance ; aucun compte à rendre Droit à la déconnexion Pas de réunions (plutôt informelles) Pas d'objectifs à atteindre
Santé	Atténuation des tâches pénibles (par exemples : releveurs de cuves, découpeuse à piston) Projets séniors : développement des dépôts en points de vente moins contraignants et épuisants
Répartition du temps	28 à 35 heures par semaine 4 jours de travail par semaine 10 semaines de congés payés par an
Éducation	Formations obligatoires du secteur (sécurité) Discussions et sensibilisation sur le fonctionnement de l'entreprise : indépendance au travail ; rémunération
Vie communautaire	Organisation d'évènements non obligatoires (restaurant, sortie à la mer)
Préservation de l'environnement	Huile de friture qui chauffe les fours Machines achetées aux enchères Forte réparabilité (limitation de l'électronique) Approvisionnement local en farine Vente en direct ou aux petits commerces Levain préparé sur place Peu de restes
Gouvernance	Pyramide inversée : les clients sont une priorité et les employés s'organisent comme ils le souhaitent. Son rôle en tant que patron consiste principalement à demander à chacun ce dont il a besoin Principe de confiance envers les employés
Niveau de vie	50 % du chiffre d'affaires réservé aux employés Au minimum 2 000 €/mois, jusqu'à presque 4 000 €/mois 3 niveaux de rémunération : – salaire de base, basé sur la convention collective ; – primes et avantages (prime Macron au maximum, intéressement, chèque cadeau, chèque vacances, prime rentrée scolaire, prime Noël, primes vacances) ; – redistribution des bénéfices pour ceux considérés comme « double actifs » (Jean-Pierre Delboulbe est propriétaire de terres agricoles, sur lesquelles il produit le blé pour se fournir en farine. Il permet aux employés qui le souhaitent de devenir « agriculteurs » en leur louant des parcelles, ce qui leur permet d'obtenir une part des bénéfices, en fonction du tonnage fourni)
Engagement civique	Don de 400 € aux associations dans lesquelles sont impliquées les employés Redistribution des bénéfices aux fournisseurs de farine Produits vendus à un prix accessible
Inclusivité/non-discrimination	Projets séniors (les dépôts favorisent l'emploi des séniors) Non-discrimination : embauche de personnes sans diplôme et d'une personne illettrée
Bien-être au travail	Résultats chiffrés : pas de <i>turnover</i> (qui était de 47 % en moyenne en France pour les boulangeries / pâtisseries en 2021) ; hausse du CA ; pas de petits arrêts maladie Autonomie dans le travail Témoignages des employés interrogés : ils se sentent bien au travail, et même épanouis

(Source : autrice)

<https://www.huchet-demorge.fr/blog/fr/turnover-boulangerie/> (consulté le 17/04/2025)

Bien que médiatisé, le modèle semble peu reproduit, et Jean-Pierre Delboulbe confie : « *Tout le monde trouve ça génial, mais personne n'y croit vraiment donc personne ne fait rien* ». De nombreuses entreprises perçoivent ce modèle comme difficilement transposable dans un cadre économique classique. Sa réussite repose sur un choix initial radical : absence d'endettement, circuits courts, sobriété volontaire au niveau des équipements et de l'organisation. Il disposait déjà des terres familiales et a évité les investissements lourds, ce qui distingue son parcours de celui d'une entreprise classique, parfois contrainte par des emprunts.

Une autre question centrale est celle de l'échelle. Aujourd'hui, la boulangerie emploie une trentaine de salariés, ce qui facilite la cohésion d'équipe et un management participatif. Mais à plus grande échelle, peut-on maintenir cette proximité, cette autonomie, cette transparence ? Le passage à une dimension plus industrielle pourrait diluer les principes fondateurs.

Malgré ces limites, Louboulbil démontre qu'une autre approche semble possible, fondée non pas uniquement sur la croissance économique, mais aussi sur la qualité de vie au travail, le respect de l'environnement et le sens donné à l'activité professionnelle.

LE BNB DANS LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES, UN MODÈLE ROBUSTE ?

Les systèmes alimentaires font face à des défis sociaux, environnementaux et économiques majeurs. Les modèles dominants peinent à y répondre, car ils privilégient des corrections à la marge plutôt qu'une transformation de fond. Lors de notre entretien, Jean-Pierre Delboulbe évoquait la pensée du chercheur Olivier Hamant : « *Dans une ère marquée par les crises, ce n'est plus la performance qui compte, mais la robustesse, la capacité à résister, à durer, à encaisser les chocs* ». En appliquant les principes du bonheur national brut, la boulangerie Louboulbil cherche justement à devenir plus robuste : réduction des inégalités, recherche de problèmes potentiels par l'observation et l'écoute active, utilisation de technologies simples, moindre dépendance aux énergies fossiles, gouvernance partagée, climat de confiance. Ce modèle ne serait alors pas isolé. D'autres initiatives, comme l'agroécologie, l'agriculture paysanne, les Scop, expérimentent des pratiques plus robustes. En s'inspirant de ces démarches, nous pouvons penser un changement profond vers des systèmes alimentaires plus durables, justes et résilients.

BIBLIOGRAPHIE

Alcoforado, F. (2019). La fin du PIB (produit intérieur brut) comme indicateur de progrès économique. Academia.edu. https://www.academia.edu/38942294/LA_FIN_DU_PIB_PRODUI_T_INT%C3%89RIEUR_BRUT_COMME_INDICATEUR_DE_PROGR%C3%88S_%C3%89CONOMIQUE

Assurance maladie (2025). *Industrie agro-alimentaire : conseils et outils pour protéger les salariés*. <https://www.ameli.fr/gironde/entreprise/sante-travail/votre-secteur/agroalimentaire/industrie-agro-alimentaire-outils-protoger-salaries>

Bléhaut, M. & Gressier, M. (2023). *En forte hausse, la précarité alimentaire s'ajoute à d'autres fragilités*. CRÉDOC. <https://www.credoc.fr/publications/en-forte-hausse-la-precarite-alimentaire-sajoute-a-dautres-fragilites>

Kuznets, S. (1934). *National income 1929-1932*. National Bureau of Economic Research. <https://www.nber.org/system/files/chapters/c2258/c2258.pdf>

Layard, R. (2005). *Happiness : Lessons from a New Science*. Edition Penguin Publishing Group.

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (2019). *Le gaspillage alimentaire : comment agir pour le réduire ?* <https://agriculture.gouv.fr/le-gaspillage-alimentaire-comment-agir-pour-le-reduire>

Ministère de l'Économie, des Finances et la Souveraineté industrielle et numérique (2024). *La filière agroalimentaire*. <https://www.entreprises.gouv.fr/secteurs-dactivite/industrie/les-comites-strategiques-de-filiere/la-filiere-agroalimentaire>

Mousli, M. (2016). *Le bonheur, nouvel objectif de l'entreprise ?* Alternatives économiques. <https://www.alternatives-economiques.fr/bonheur-nouvel-objectif-de-lentreprise/00069014>

Piketty, T. (2013). *Le capital au XXI^e siècle*. Éditions Seuil.

Zuindeau, B. (2010). Jean Gadrey, Adieu à la croissance. Bien vivre dans un monde solidaire. *Développement durable et territoires*, 2(1). 10.4000/developpementdurable.8898

Entretien

Delboulbe J-P., dirigeant, boulangerie Louboulbil, entretien le 18/02/2025 à Castelsagrat.

« Nourrir les souvenirs » : ingénieurs et futurs chefs réinventent la gastronomie au service des séniors

TERENCE PIERROT

MOTS-CLÉS : ALIMENTATION DES SÉNIORS, LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION, GASTRONOMIE THÉRAPEUTIQUE, INNOVATION CULINAIRE, MÉMOIRE SENSORIELLE

Le vieillissement de la population s'accélère en France. En 2035, près de 25 % de la population aura plus de 65 ans. Cette transition démographique impose une réflexion approfondie sur l'alimentation des séniors. Actuellement, 50 % des personnes âgées hospitalisées et 40 % des malades d'Alzheimer souffrent de dénutrition¹. Le programme européen Tradinnovations répond à cet enjeu à travers un projet de recherche-action mêlant sciences sociales, humaines et agro-alimentaires au service des personnes vulnérabilisées. Piloté par l'Institut Agro Montpellier, il étudie l'influence de l'environnement sur les comportements alimentaires des personnes aux besoins spécifiques. Une équipe d'étudiant réinvente des recettes traditionnelles en réponse aux contraintes des personnes âgées dépendantes de l'Unité cognitivo-comportementale (UCC) du CHU de Montpellier. À la recherche de solutions pour stimuler l'appétit des patients atteints de la maladie d'Alzheimer, la Dr Stéphanie Thomas et son équipe transforment leurs pratiques avec l'atelier « Nourrir les souvenirs ».

UNE COLLABORATION MULTIACTEURS AU SERVICE DES PATIENTS ATTEINTS DE LA MALADIE D'ALZHEIMER

Au service des publics contraints depuis 2020

Né en 2020 de la volonté de créer un module de formation original et interdisciplinaire au sein de l'Institut Agro Montpellier, le programme Tradinnovations propose d'étudier les recettes traditionnelles et d'innover pour les besoins alimentaires spécifiques des populations vulnérables. Le partenariat avec le CHU de Montpellier offre un environnement concret aux recherches-actions des étudiants. L'UCC héberge régulièrement des patients séniors de passage, le temps de bénéficier de soins. L'équipe de soignants recherche des solutions pratiques pour améliorer l'expérience d'hospitalisation dans son service et tente des approches innovantes.

En 2024, Tradinnovations s'est enrichi avec la participation du lycée hôtelier Georges Frêche, qui a intégré une classe de CAP Cuisine au projet. Lycéens et étudiants de l'Institut Agro imaginent ensemble les recettes et cuisinent pour les séniors hospitalisés à l'UCC.

Problématiques « Alzheimer » et « vieillissement »

Du fait de la diminution de l'appétit, de maladies ou traitements médicamenteux, certaines personnes négligent la prise alimentaire. La

1. <https://www.luttecontreladenutrition.fr/la-denutrition-en-chiffres/>

dénutrition concerne principalement les personnes âgées et touche particulièrement les patients atteints de maladies neurodégénératives. Elle entraîne une perte musculaire favorisant les chutes et la fragilité osseuse, une altération des fonctions cognitives et immunitaires, un risque accru d'hospitalisation et de décès. Huit pour cent des Français de plus de 65 ans sont davantage concernés : ce sont les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.

La perte de mémoire entraîne des troubles alimentaires significatifs. La qualité de vie est fortement impactée. Le personnel de l'UCC du CHU de Montpellier a observé chez ces patients une perte de l'envie de manger, du plaisir associé et un besoin constant de stimulations pour accompagner les repas. La prise alimentaire n'est pas évidente et automatique pour toutes les personnes âgées. La cuisine centrale du CHU répond aux besoins nutritionnels des patients ; les soignants adaptent au cas par cas les compléments alimentaires suivant les besoins spécifiques de chacun. Ils cherchent toutefois des solutions non médicamenteuses pour stimuler l'appétit des seniors. Car les solutions en faveur de l'alimentation des seniors se limitent trop souvent à l'apport nutritionnel.

D'ici dix ans, c'est un quart de la population française qui sera concernée par ces problématiques de vieillissement et devra trouver des solutions simples pour continuer à s'alimenter. Tradinnovations dessine déjà l'avenir de notre alimentation en s'appuyant sur les sciences sociales et agroalimentaires. De toutes les expérimentations réalisées dans le cadre du programme, le projet « Nourrir les souvenirs » est la seule qui dispose d'un établissement de santé partenaire pour une mise en application directe de la recherche.

Organisation et objectifs du projet

Le projet « Nourrir les souvenirs » repose sur trois piliers :

- la transformation agroalimentaire : adapter la texture des plats ;
- une approche culinaire et sensorielle : réinterpréter des recettes méditerranéennes avec des saveurs authentiques, dans un environnement stimulant ;
- une expérience sociale inclusive et thérapeutique : impliquer les seniors atteints de

la maladie d'Alzheimer dans une dynamique favorisant leur alimentation.

Les objectifs sont les suivants :

- lutter contre la dénutrition ;
- adapter les textures et les formats alimentaires aux besoins des patients atteints de la maladie d'Alzheimer ;
- réhabiliter le plaisir de manger ;
- créer du lien social entre patients, soignants et cuisiniers ;
- valoriser la gastronomie traditionnelle comme outil thérapeutique ;
- apporter une solution innovante grâce à une coopération pluridisciplinaire.

COCONSTRUCTION DE SOLUTIONS ALIMENTAIRES POUR UN PUBLIC OUBLIÉ

L'alimentation idéale pour les seniors

Afin de créer des solutions alimentaires totalement adaptées aux seniors, les professionnels de santé ont formé les étudiants ingénieurs, qui à leur tour ont pu présenter aux lycéens les contraintes alimentaires du public concerné. Un atelier participatif de cuisine et de dégustation impliquant patients, soignants et étudiants est prévu dans le cadre du projet.

L'International Dysphagia Diet Standardisation Initiative propose une classification des aliments adaptés aux personnes atteintes de dysphagie, en fonction des besoins en textures et nutriments. Elle classe les textures alimentaires des boissons et nutriments. Les étudiants s'appuient sur ces échelles pour concevoir des plats équilibrés et savoureux réellement adaptés à la cible. Le principal trouble identifié chez les patients réside dans la déglutition. C'est le processus physiologique permettant le passage des aliments, des liquides et de la salive de la bouche vers l'estomac (Logemann, 1998). Les étudiants doivent donc créer des plats aux textures faciles à avaler tout en sauvegardant l'esthétique et le plaisir en bouche.

Les apports nutritifs ont été calculés pour répondre aux besoins protéiques des seniors. Afin de proposer des solutions en accord avec les souhaits des patients de l'UCC, une première rencontre a été organisée pour permettre aux seniors de voter pour le plat méditerranéen et le dessert qu'ils souhaitent déguster lors de l'atelier participatif.

Cette année, ils ont voté pour une paëlla au déjeuner et une tarte tropézienne au dessert. Pari accepté par la jeune équipe qui a rapidement commencé à brainstormer.

Les sciences agroalimentaires pour mieux vieillir

Les recettes ont d'abord été créées en laboratoire, puis soumises à des tests organoleptiques auprès de membres de l'équipe soignante et des enseignants-chercheurs. L'étudiante spécialisée en ingénierie agroalimentaire a dû suivre une démarche de R&D rigoureuse pour obtenir un plat savoureux respectant les contraintes. Une fois validées, les recettes ont été optimisées pour être cuisinées par les lycéens. Après plusieurs jours de R&D, la paëlla est devenue un « arancini », une boulette de riz panée façon tempura au goût de paëlla avec des sauces aux saveurs de fruits de mer et de chorizo. La tarte tropézienne quant à elle s'est métamorphosée en chou brioché et fourré à la crème. Les textures ont été travaillées et les formats ont été choisis pour inciter le « manger-main ». Répandu dans plusieurs pays du monde, dans les services de gériatrie européens, le manger-main est une approche innovante qui facilite la prise en main des aliments et estompe les différences de dépendances des patients. Une étude menée dans cinq Ehpad de Vendée a montré une amélioration du statut nutritionnel et de la qualité de vie des participants, suggérant que cette méthode peut être une solution efficace contre la dénutrition chez les personnes âgées institutionnalisées.

L'expérience « Nourrir les souvenirs »

Le 5 mars 2025, l'UCC du CHU de Montpellier accueille l'atelier participatif. Patients, soignants et étudiants participent au repas collectif, ce qui favorise l'interaction et la stimulation cognitive. Pour titiller les sens des patients, les étudiants ont optimisé l'environnement du déjeuner avec décorations, musique d'ambiance et échanges verbaux. « *On se croirait au restaurant* », partage une patiente. Certains réagissent dès le début : « *Je me souviens de vous, on s'est déjà vu !* »

Avant le déjeuner, les participants sont invités à participer au dressage des desserts afin d'être eux-mêmes acteurs de l'expérience. Des choux plus grands que lors des tests ont été prévus pour faciliter le remplissage à la poche

à douille et maximiser le sentiment de réussite chez les patients. Un protocole a été rédigé pour encadrer les interactions avec les patients. Tous découvrent avec surprise les créations des étudiants et lycéens et savourent leur déjeuner en discutant.

ANALYSE D'IMPACT DE L'EXPÉRIENCE

Une étude qualitative a été menée pour explorer les effets de cette expérience culinaire sur les résidents de l'UCC. L'analyse repose sur les principes de Johnny Saldaña, à savoir le codage thématique et l'identification de récurrences (Saldaña, 2021), et de Sarah J. Tracy, à savoir la signification émotionnelle, la résonance, la rigueur méthodologique (Tracy, 2020). À partir de verbatims collectés lors des séances, un codage inductif a permis d'identifier des thèmes illustrant les retours sensibles, affectifs et cognitifs des participants.

D'après les échanges avec les parties prenantes, les impacts attendus sont les suivants :

- amélioration de la prise alimentaire ;
- stimulation cognitive et sociale ;
- réduction du gaspillage alimentaire lors des déjeuners au CHU ;
- montée en compétence des étudiants et lycéens.

Une expérience sociale positive

Les données ont été recueillies par observation directe et enregistrement des verbatims au fil des échanges. Le codage selon Saldaña a permis de structurer les informations. Les résultats ont été organisés en cinq catégories thématiques récurrentes, offrant une lecture transversale des impacts.

Thématique 1 : Engagement et émotions des patients

Les résidents ont montré une curiosité immédiate pour l'atelier, exprimant plaisir, reconnaissance et enthousiasme. Les verbatims tels que « *C'est original !* », « *Incrovable* », ou « *On veut faire ça plus souvent* » révèlent un engagement affectif fort. Cela reflète un accès émotionnel profond, critère essentiel selon Tracy pour évaluer la valeur expérientielle d'une intervention qualitative.

Thématique 2 : Mémoire sensorielle et souvenirs culinaires

Les sens du goût, de l'odorat et du toucher ont réactivé des souvenirs précis : « *La soupe me rappelle mon enfance* », « *Chez moi, c'est ma mère qui cuisinait* », « *Mes parents avaient un restaurant gastronomique !* ». La mémoire autobiographique est remobilisée à travers les sensations, confirmant la force de la mémoire sensorielle et incarnée. Ce thème rejoint les apports des neurosciences et de la psychologie du vieillissement concernant la fonction des souvenirs alimentaires dans la préservation de l'identité, comme le souligne Ronch (2009), pour qui la remémoration culinaire constitue un vecteur de continuité du soi et de reconnaissance dans les parcours de vie.

Thématique 3 : Le plaisir alimentaire

L'atelier a favorisé la redécouverte du goût et la valorisation de la dégustation, y compris en cas de troubles de l'appétit : « *J'ai retrouvé les épices* », « *On retrouve le goût de la paëlla !* », « *J'ai tout aimé, j'ai touché à tout* », « *Ah moi le piquant, j'adore ça !* ». Ce pattern révèle une reconnexion positive à l'alimentation, montrant que le plaisir gustatif peut être ravivé même lorsque la faim est oubliée.

Thématique 4 : Interaction sociale et convivialité

Les interactions entre patients, soignants et étudiants ont été riches et spontanées : « *Vous avez goûté ça ?* », « *Ils sont très doués* », « *Ce sont des jeunes qui étudient pour faire ça ? C'est très bien !* ». L'atelier a ouvert un espace de parole libre et valorisé, renforçant les liens sociaux et la reconnaissance mutuelle. Ce thème illustre la résonance interpersonnelle valorisée par Tracy, en tant que critère de qualité humaine et sociale dans les dispositifs participatifs.

Thématique 5 : Acceptation et adaptation des formats alimentaires

Les formats proposés ont suscité des réactions globalement positives : « *C'est très pratique comme format* », « *J'aurais pas reconnu* », « *C'est marrant, le goût il y est !* », mais aussi quelques ajustements suggérés : « *C'est bourratif* », « *Je n'aime pas trop manger avec les mains* ». On note une adaptation souple aux textures et au manger-main, marquant un équilibre entre innovation culinaire et acceptabilité sensorielle. Cela souligne

l'importance d'une coconstruction progressive avec les bénéficiaires.

Une innovation thérapeutique et sensorielle

L'atelier « Nourrir les souvenirs » peut se positionner comme dispositif d'innovation thérapeutique et sensorielle. Il mobilise la gastronomie comme levier d'expression, de mémoire, de plaisir partagé. L'analyse thématique, enrichie par les critères de qualité, permet de rendre compte de la profondeur humaine et expérientielle de l'atelier. Ces résultats encouragent la pérennisation et la duplication de ce type de démarche.

L'analyse des interactions avant, pendant et après l'atelier fait ressortir l'interactivité de ce dernier, avec, avant, beaucoup de curiosité, de questionnements sur l'expérience à venir : « *On va manger ensemble ?* », « *On va faire la cuisine ?* ». Et aussi les premiers souvenirs spontanés : « *J'en connais un rayon, j'ai eu un restaurant ! Ma spécialité c'était la paëlla, les crêpes et les galettes* ». Durant l'atelier, des conversations riches ont eu lieu, des échanges entre patients, soignants et étudiants.

À la fin de l'atelier, seule une patiente s'est déclarée réticente à reproduire l'expérience. La participation active des soignants et étudiants a généré des conversations et partages de souvenirs. La totalité des soignants souhaitait réitérer l'atelier et s'en inspirer pour les déjeuners quotidiens : « *On peut avoir les recettes ? [...] On voit un changement directement, ils sont plus détendus, ils mangent davantage* », confie le soignant cuisinier, « *On n'a pas tous les jours des midis comme ça, on n'a pas eu de crises, ils se sont régalez* ». Il y a une vraie volonté d'adoption de recettes dans le service gériatrique.

Par sa démarche inclusive, le programme promeut une justice sociale alimentaire en proposant des repas savoureux, adaptés et accessibles. Il favorise aussi l'éducation à l'alimentation des séniors. Dès la conception, des critères de qualité sont défendus : circuits courts, écoconception, réduction de l'impact environnemental. La méthode Syalinnov² offre une autre grille de lecture des impacts et aide à comprendre l'intérêt du projet « Nourrir les souvenirs » pour un système alimentaire durable.

2. Syalinnov.org : c'est une démarche pour évaluer l'impact des actions sur la durabilité du système alimentaire.

Contributions à l'alimentation durable

D'après la grille d'analyse Syalinnov, le projet « Nourrir les souvenirs » répond à plusieurs objectifs en faveur d'un système alimentaire durable. Tout d'abord, à celui de la justice sociale et de la lutte contre la précarité alimentaire. Le dispositif explore de nouvelles façons de rendre accessibles des plats traditionnels à des publics spécifiques, crée un modèle alimentaire inclusif et social. La convivialité autour du repas renforce le lien social et lutte contre l'isolement. Inclure les étudiants dans cette démarche crée des ponts entre générations et métiers.

Le potentiel est réel, la collaboration avec les soignants favorise une meilleure appréhension des enjeux liés au vieillissement dans les établissements de santé. Certains d'entre eux souhaitent étendre le concept à d'autres repas hospitaliers. Le projet « Nourrir les souvenirs » peut être une alternative adaptée pour améliorer l'efficacité de l'expérience alimentaire en centre hospitalier et accompagner la restauration collective. Cet exemple de recherche-action a su montrer des résultats encourageants grâce à un test grandeur nature au format reproductible, en partenariat avec d'autres structures de soin et établissements scolaires.

L'expérimentation s'inscrit également dans la valorisation du patrimoine culinaire et des savoir-faire locaux via la promotion des spécialités méditerranéennes. L'innovation culinaire permet d'adapter les recettes aux besoins nutritionnels des séniors tout en conservant leur identité gustative. Réduire l'usage d'ingrédients ultratransformés et explorer de nouvelles formes de consommation (manger-main, textures adaptées) participe à une transition alimentaire plus responsable.

Par ailleurs, à travers la sensibilisation aux problématiques de vieillissement et d'alimentation des séniors auprès des lycéens, étudiants, soignants, l'atelier « Nourrir les souvenirs » est un dispositif d'éducation à la santé.

Enfin, le projet remplit un dernier critère, celui de la gouvernance et démocratie alimentaire. L'atelier « Nourrir les souvenirs » donne le choix aux patients atteints de la maladie d'Alzheimer d'un plat traditionnel qu'ils ne peuvent plus manger mais qu'ils souhaitent redécouvrir. Les mangeurs votent pour les plats.

Étant davantage qu'une simple animation culinaire, l'atelier « Nourrir les souvenirs » contribue

à une alimentation plus durable en reconnectant les patients à des pratiques alimentaires saines et ancrées dans la culture. Il participe à une évolution du système alimentaire hospitalier en intégrant le plaisir et le sensoriel dans l'approche nutritionnelle. Il favorise une transition vers des pratiques alimentaires plus inclusives et résilientes, basées sur le partage intergénérationnel et l'innovation culinaire.

LA GASTRONOMIE THÉRAPEUTIQUE : UN LEVIER D'INNOVATION ALIMENTAIRE

Validation de l'innovation : une approche holistique et transdisciplinaire

Le projet de recherche-action « Nourrir les souvenirs », développé dans le cadre du programme Tradinnovations, représente une innovation alimentaire transversale articulant gastronomie, soin et éducation. Il s'appuie sur des méthodologies rigoureuses, en partenariat avec des professionnels de santé et des chercheurs en sciences sociales. Cette expérimentation, bien que localisée, est conçue pour être répliquable dans divers contextes gérontologiques.

Contrairement aux protocoles nutritionnels standardisés souvent centrés sur les apports caloriques ou protéiques, l'initiative « Nourrir les souvenirs » adopte une approche holistique et sensorielle. Elle intègre les dimensions culturelles, émotionnelles et identitaires de l'alimentation des personnes âgées. Ce positionnement innovant se traduit par la création de repas thématiques ancrés dans la mémoire des résidents, l'implication active des jeunes en formation et la mobilisation des équipes de soin. L'atelier culinaire devient un espace de médiation thérapeutique, favorisant la stimulation cognitive, la reconnaissance sociale et le plaisir de manger.

Trois formes d'innovation sont combinées au sein de l'atelier. C'est une innovation « produit », dans le sens défini par l'OCDE (OCDE & Eurostat, 2018). Les solutions alimentaires créées apportent réellement un avantage concurrentiel face à l'offre existante. En mobilisant la mémoire olfactive, gustative et tactile, ces « activateurs de mémoire » contribuent à raviver les souvenirs autobiographiques, comme le démontrent les travaux de Pink (2009) sur la sensorialité dans l'ethnographie et ceux de Giard & Poulain (2010) sur la cuisine comme média

culturel et affectif. Le format de l'atelier représente une innovation « de service ». La nature même du soin en Ehpad ou en UCC est repensée en remettant les personnes âgées au centre du dispositif, selon les principes du *care* et des soins centrés sur la personne (Kitwood, 1997 ; Brooker, 2007). L'alimentation devient un levier de réappropriation de soi, un support de communication non verbale et un vecteur de lien intergénérationnel. Les repas animés agissent comme des rituels réparateurs, remettant du sens dans des pratiques alimentaires parfois devenues mécaniques ou contraintes. Enfin, le projet reconfigure les logiques internes aux établissements partenaires. C'est une innovation organisationnelle qui favorise des dynamiques de transversalité entre les métiers (soignants, animateurs, cuisiniers, enseignants), brisant les silos professionnels ou académiques grâce à une action concrète entre lycéens et étudiants ingénieurs. En s'appuyant sur la logique de codesign (Hatchuel & Weil, 2009), il contribue à renforcer le pouvoir d'agir des équipes, tout en valorisant les savoirs expérientiels des résidents. Cette démarche collaborative permet également de sensibiliser les jeunes à la complexité du grand âge, ce qui favorise une pédagogie active et inclusive.

En s'inscrivant dans une logique d'innovation sociale telle que définie par Mulgan *et al.* (2007), l'initiative « Nourrir les souvenirs » ne se limite pas à une idée nouvelle ; elle répond à des besoins non couverts, notamment le manque de dispositifs sensoriels et affectifs dans la prise en charge de la dépendance alimentaire. Le dispositif démontre une capacité à transformer les usages, à générer des effets mesurables sur l'appétence, le moral et l'ancrage identitaire des résidents.

Limites du modèle

Malgré des retours très positifs des professionnels et des participants, l'expérimentation comporte plusieurs limites à prendre en compte.

Le projet n'a concerné qu'un échantillon limité (huit résidents, sept étudiants, dix lycéens). Pour confirmer sa pertinence, une montée en puissance est nécessaire, avec une étude comparative des recettes au niveau de plusieurs établissements.

L'atelier a eu lieu dans une unité cognitivo-comportementale, où la durée de présence des patients est limitée. Certains patients ayant voté pour les plats n'ont pas pu en bénéficier. Il

serait pertinent de concevoir des modules de transition permettant de prolonger l'expérience à domicile ou dans d'autres structures.

Une évaluation fine des impacts sur la prise alimentaire reste à mener. L'utilisation d'indicateurs tels que la variation de poids, l'indice de satiété, ou encore le suivi de la consommation réelle lors des repas permettrait de mieux objectiver les effets du dispositif.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION ET RECOMMANDATIONS

Changer d'échelle

Depuis 2023, Tradinnovations est un projet européen Erasmus+. L'expérience menée à Montpellier devrait servir de pilote pour des universités partenaires en Finlande, Slovénie, Irlande, Espagne, Tunisie, au Portugal et au Liban.

Pour faciliter l'essaimage au sein d'autres établissements, un guide méthodologique, des fiches pratiques pour les équipes, et un recueil de recettes-mémoires codéveloppé avec les seniors au fil des années devraient être partagés avec les professionnels en gérontologie et les Ehpad.

Le triptyque école d'ingénieur/lycée hôtelier/établissement de santé peut être reproduit dans d'autres villes.

Enfin, un label « Tradinnovations » pourrait garantir la qualité des interventions, reconnaître les pratiques innovantes, et permettre l'adossement à des politiques publiques de santé alimentaire.

Agir sur l'offre alimentaire des seniors

Au-delà de l'animation ponctuelle, il s'agit via le projet « Nourrir les souvenirs » d'opérer une transformation plus structurelle de l'alimentation des personnes âgées. Travailler sur l'offre alimentaire des seniors peut permettre d'influer sur leurs comportements.

Certains plats ou textures développés dans le cadre du projet pourraient être standardisés et commercialisés, en partenariat avec des structures d'insertion ou des PME agroalimentaires engagées. Cela permettrait de diffuser une offre « gastronomique et adaptée » en restauration collective ou à domicile. Les produits pourraient même être industrialisés pour permettre à un maximum de seniors de cuisiner les plats à la maison (Figure 1).

FIGURE 1. IDÉE DE PACKAGING PRODUIT



(Source : auteur)

Les plats cuisinés grâce aux recettes issues des ateliers « Nourrir les souvenirs » pourraient être proposés aux séniors vivant seuls via des associations.

Le projet étant né dans le cadre académique, un module certifiant sur la gastronomie thérapeutique, à destination des cuisiniers, soignants, animateurs, et futurs chefs pourrait avoir son intérêt. Des professionnels formés pourraient accompagner les établissements de soin dans la transformation de leurs pratiques.

Afin de documenter les impacts durables sur la santé, le moral, la sociabilité et la mémoire, un protocole scientifique à l'échelle européenne pourrait être coordonné avec des laboratoires de recherche en santé publique, en psychologie du vieillissement et en sciences de l'alimentation.

CONCLUSION

Vieillir en bonne santé, ce n'est pas seulement préserver ses fonctions vitales, c'est aussi continuer à éprouver du plaisir, du lien et du sens dans son quotidien. Le projet « Nourrir les souvenirs » illustre combien l'alimentation, lorsqu'elle est conçue comme une expérience culturelle et affective, peut devenir un levier majeur pour la dignité et le bien-être des séniors.

À travers une approche intégrative mêlant science, éducation, soin et gastronomie, le projet dépasse les clivages habituels entre disciplines. L'expérience ouvre la voie à de nouvelles pratiques alimentaires en gérontologie, favorisant bien-être et plaisir de manger. Son extension pourrait améliorer significativement la qualité de vie des personnes âgées en France et à l'étranger. L'initiative « Nourrir les souvenirs » ouvre des perspectives concrètes pour repenser l'alimentation des séniors, en mettant l'accent sur la personnalisation, l'humanité et la mémoire.

Transposable, évolutif, et ancré dans les besoins des usagers, ce modèle a vocation à s'inscrire dans une politique publique plus large, à l'intersection de la santé, de l'agriculture et de la culture. Il s'agit là d'un véritable manifeste pour une alimentation durable, sensible et inclusive, à toutes les étapes de la vie.

BIBLIOGRAPHIE

Brooker, D. (2007). *Person-Centred Dementia Care: Making Services Better with the VIPS Framework*. Jessica Kingsley Publishers

Giard, L. & Poulain, J.-P. (2010). *Le mangeur et l'espace social*. Presses Universitaires de France.

Hatchuel, A. & Weil, B. (2009). C-K design theory: An advanced formulation. *Research in Engineering Design*, 19(4), 181-192.

Kitwood, T. (1997). *Dementia Reconsidered: The Person Comes First*. Open University Press.

Logemann, J.A. (1998). *Evaluation and Treatment of Swallowing Disorders* (2nd edition). Pro-Ed.

Mulgan, G., Tucker, S., Ali, R. & Sanders, B. (2007). *Social Innovation: What it is, why it matters and how it can be accelerated*. The Young Foundation.

OCDE & Eurostat (2018). *Manuel d'Oslo : Lignes directrices pour le recueil et l'interprétation des données sur l'innovation* (4^e éd.). Éditions OCDE.

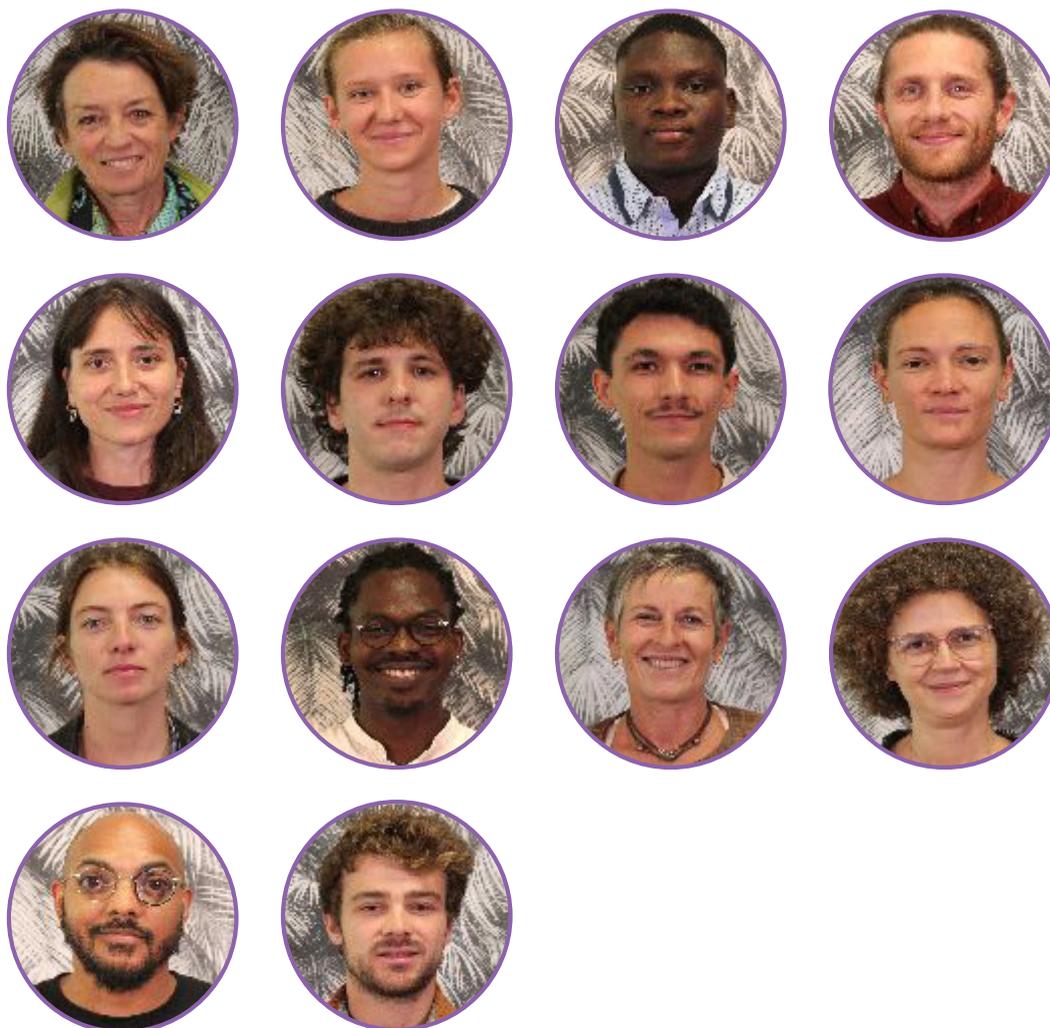
Pink, S. (2009). *Doing Sensory Ethnography* (1^e éd.). SAGE Publications.

Ronch, J.L. (2009). *Dining, Memory and Aging : Food for Thought*. The Erickson School, University of Maryland Baltimore County. <https://www.pioneernetwork.org/wp-content/uploads/2016/10/Dining-Memory-and-Aging-Food-for-Thought.pdf>

Saldaña, J. (2021). *The Coding Manual for Qualitative Researchers* (4^e éd.). SAGE Publications.

Tracy, S.J. (2020). *Qualitative Research Methods: Collecting Evidence, Crafting Analysis, Communicating Impact* (2^e éd.). Wiley-Blackwell.

Jipad 2025
Promotion
IPAD
2024-2025



DE GAUCHE À DROITE ET DE HAUT EN BAS

ELISABETH **AUBERT**, FLORE **BESSELIEVRE**, SÈNAWA FREENEL-FLORIAN CHRISTOPHER **BOSSA**,
MATTHIEU **BOUCON**, COLINE **CHARRASSE**, ANTOINE FERNANDEZ **SONZINI**, ARTHUR **GARRIGUE**,
JULIE **LEGRY**, LAURIE **LE MÉLÉDO**, BRIGHT **LITTLE-TETTEH**, VALÉRIE **MARCHAL**,
LAURE **PHILIPPOTEAU**, TERENCE **PIERROT**, JULES **ROQUETTE**

Actes de la journée des innovations et des politiques pour une alimentation durable (JIPAD) 2025

Montpellier, jeudi 3 avril 2025

Éditeurs : Nicolas Bricas, Damien Conaré, Stéphane Fournier, Ly Yann Kauv, Pascale Moity-Maizi,
Laurent Tézenas du Montcel

Coordination éditoriale et corrections : Sylvie Albert

Graphisme et mise en page : Alain Chevallier

<http://www.institut-agro-montpellier.fr/>

<http://www.cirad.fr/>

[www.institut-agro-montpellier.fr/formations/catalogue-des-formations/recherche-d-une-formation/
mastere-specialiser-innovations-et](http://www.institut-agro-montpellier.fr/formations/catalogue-des-formations/recherche-d-une-formation/mastere-specialiser-innovations-et)

www.chaireunesco-adm.com

Dessin de la couverture : CARELMAN J., *Catalogue d'objets introuvables*, Le Cherche Midi

Licence: CC-BY-SA

ACCESSIBILITÉ, ALIMENTS TRANSFORMÉS, ALIMENTATION DES
SÉNIORS, ALIMENTATION DURABLE, ALLIANCES TERRITORIALES,
BIOSTIMULANTS, *BLOCKCHAIN*, BONHEUR NATIONAL BRUT, *CARE*,
CHAÎNE DE VALEUR, CHAMPIGNONS MYCORHIZIENS ARBUSCULAIRES,
CIRCUIT COURT, CITOYENNETÉ ALIMENTAIRE, COCONSTRUCTION,
COLLABORATION, COMMUNICATION, CONCERTATION, CONSEIL CITOYEN,
COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, CRISE, DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE,
DÉMOCRATIE PARTICIPATIVE, DÉFORESTATION, ÉDUCATION POPULAIRE,
ÉPICERIES INDÉPENDANTES, ENGAGEMENT CITOYEN, ENTREPRISES,
ENVIRONNEMENT, FISCALITÉ NUTRITIONNELLE, FILIÈRE, FORMATION,
GASTRONOMIE THÉRAPEUTIQUE, GOUVERNANCE LOCALE, GRANDE
DISTRIBUTION, HALLES ET MARCHÉS, IMPACTS SOCIAUX, INCLUSION
FINANCIÈRE, INÉGALITÉS, INNOVATION CULINAIRE, LOCAL, LUTTE
CONTRE LA DÉNUTRITION, MAGASINS, MÉMOIRE SENSORIELLE,
MÉTROPOLE, NUTRITION EN EHPAD, PAIEMENTS POUR SERVICES
ENVIRONNEMENTAUX, PAYSAGES ALIMENTAIRES, POLITIQUES
PUBLIQUES MULTISECTORIELLES, POUVOIR D'AGIR, PRODUCTEURS,
PROJETS MULTIACTEURS, RÉSILIENCE, RÉPARTITION DES RICHESSES,
ROBUSTESSE, SANTÉ PUBLIQUE, SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE,
TAXES, TERROIR, TRAÇABILITÉ, TRANSACTIONS, UNION EUROPÉENNE

JOURNÉE
DES INNOVATIONS
ET DES POLITIQUES
POUR UNE
ALIMENTATION
DURABLE

jipad 2025