Actes de la Journée des innovations pour une alimentation durable, Jipad 2018

Sylvie Albert, Nicolas Bricas, Damien Conaré, Roxane Fages, Stéphane Fournier, Audrey Misrahi, Pascale Moity-Maïzi

▶ **To cite this version:**

Sylvie Albert, Nicolas Bricas, Damien Conaré, Roxane Fages, Stéphane Fournier, et al.. Actes de la Journée des innovations pour une alimentation durable, Jipad 2018. Journée des innovations pour une alimentation durable 2018, Apr 2018, Montpellier, France. Montpellier SupAgro, 213 p., 2017, 978-2-900792-43-8. hal-02791735

HAL Id: hal-02791735
https://hal.inrae.fr/hal-02791735

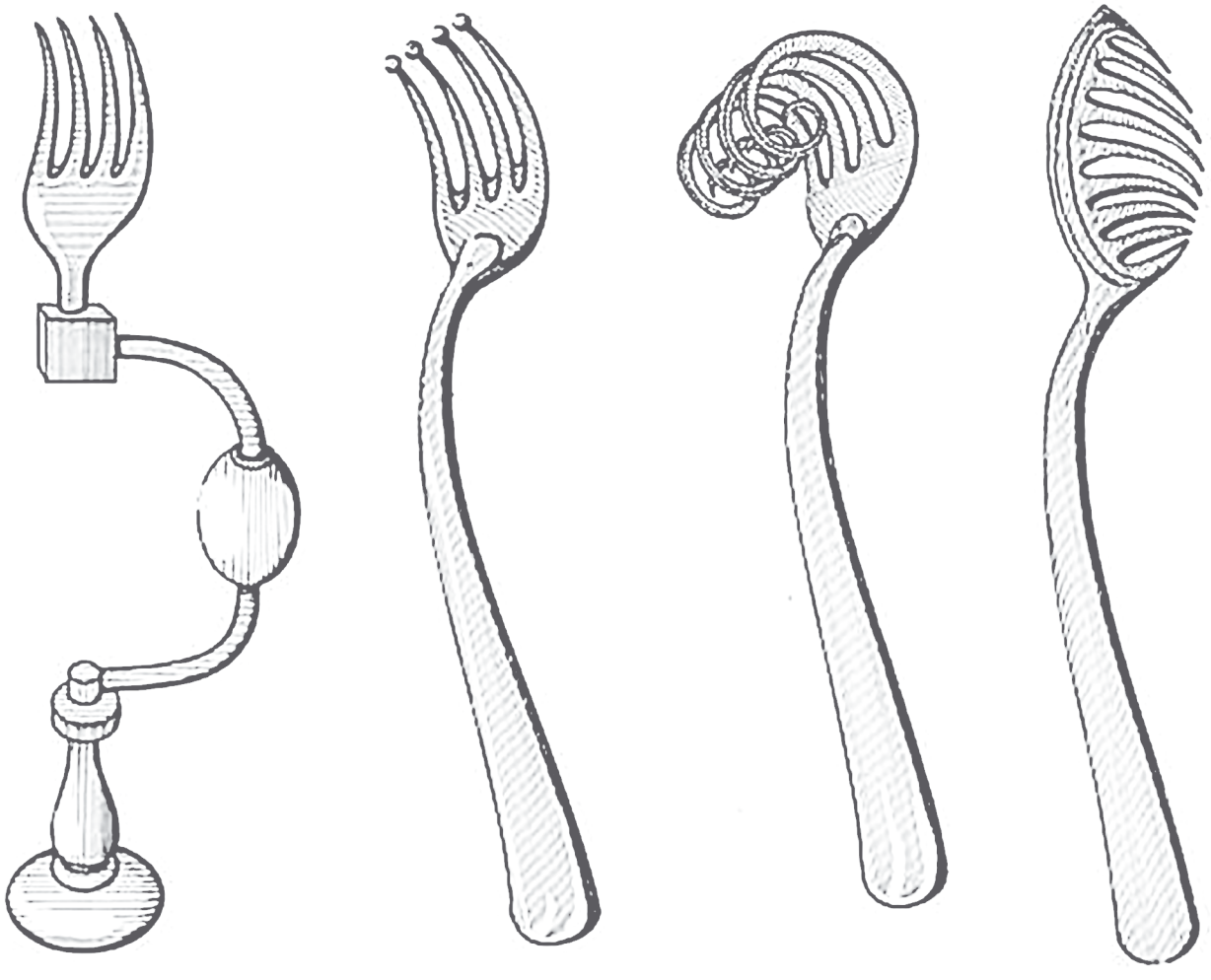
Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

ACTES DE LA JOURNÉE DES INNOVATIONS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

jipad 2018



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

Chaire UNESCO en alimentations du monde France

Institut national d'études supérieures agronomiques

AVEC LE SOUTIEN DE

Actes de la Journée des innovations pour une alimentation durable Jipad 2018

Montpellier, 5 avril 2018

Éditeurs : SYLVIE ALBERT, NICOLAS BRICAS, DAMIEN CONARÉ, ROXANE FAGES, STÉPHANE FOURNIER, AUDREY MISRAHI, PASCALE MOITY-MAÏZI.

www.chaireunesco-adm.com

www.supagro.fr

www.cirad.fr

ISBN : 978-2-900792-43-8

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

5 Les formations ISAM/IPAD

6 Introduction

Chapitre 1

9 Nos déchets ont de la ressource !

11 Organic'Vallée : une nouvelle organisation pour un retour au sol de la matière organique
CAMILLE **LACOUR**

19 Les Ekovores : du compostage partagé à l'économie circulaire
FANNY **OCLER**

29 « Au Ras du Sol » ou comment la combinaison du compostage et du micro-maraîchage devient un levier d'économie circulaire et de liens sociaux et territoriaux
CLAIRE **BREIT-CORBIÈRE**

37 Porta Palazzo : pivot d'économie circulaire
VALERIA **BARCHIESI**

45 Un projet coopératif de valorisation du lactosérum en Savoie : entre pérennisation d'une filière et développement durable
FRANÇOIS **RECOQUE**

53 Oléo-déclic : quand huile de friture usagée rime avec énergie de proximité
CAMILLE **ACEDO**

61 Et si on valorisait l'urine humaine en agriculture ?
CLÉMENTINE **CAMARA**

Chapitre 2

69 Quand les circuits de distribution se réinventent

71 Le marché d'intérêt national de Montpellier : un outil pour renforcer la durabilité des systèmes alimentaires territorialisés ?
VICTOR **GIGUET-CHEVALIER** ET LUCIE **POLINE**

83 Le commerce équitable, une solution pour les filières françaises ?
MARY-ANNE **BASSOLEIL**

91 Comment les nouveaux modes de distribution peuvent-ils faciliter l'accès à une alimentation durable ?
ANNE-CÉCILE **BRIT**

99 Promouvoir les circuits courts et les bonnes habitudes alimentaires en entreprise
KARIM **BARHOUMI**

107 Quand l'aide alimentaire se connecte à la production locale
AURÉLIEN **DESPINASSE**

Chapitre 3

115 L'alimentation comme levier d'insertion sociale
ESTELLE **JACQ**, LUCAS **LE GALL**, ANDREA **LIMIROLI**

117 Food2rue : promouvoir l'initiative économique des femmes en situation d'exclusion au travers de l'alimentation
ESTELLE **JACQ**

125 Programme AFOP : quel avenir pour ses actions de formation-insertion des jeunes Camerounais dans l'agriculture ?
ANDREA **LIMIROLI**

133 Les « jardins du Mas » : vers un nouveau modèle de production agricole qui relie coopération, inclusion et valorisation
LUCAS **LE GALL**

Chapitre 4

141 Les acteurs publics, piliers d'un changement politiquement durable

143 Pour un système alimentaire plus durable : le défi de la Maison d'éducation à l'alimentation durable de Mouans-Sartoux
JULIA **LÉVÊQUE**

151 Let's Food Cities : la coopération entre collectivités territoriales pour des systèmes alimentaires plus durables
VERONICA **BONOMELLI**

159 Biovallée : coordination de l'action publique locale pour un territoire durable exemplaire
PHILIPPINE **DE LATTRE**

Chapitre 5

167 L'action collective au service de l'innovation

169 Diffuser l'agroécologie en favorisant les échanges entre agriculteurs : l'association Maraîchage Sol Vivant et la plateforme Osaé
CHLOÉ **DUSACRE** ET CAMILLE **MOULÈNE**

183 L'autoconstruction collective d'agroéquipements : une innovation organisationnelle pour des solutions techniques adaptées
AUDE **LANGLAIS**

191 Quel avenir pour des communautés économiques autour de l'agriculture biologique ?
ESTHER **DIAZ PEREZ**

199 L'agriculture locale à la rencontre de l'aide alimentaire
LARA **BRION**

207 Revalorisation et production optimale de la *freekeh* – une technique au service d'une culture ancestrale
IMAD **ZOUAIN**

Les formations ISAM/IPAD

Le Mastère spécialisé® IPAD (« Innovations et politiques pour une alimentation durable ») est une formation Bac+6 à laquelle la formation d'ingénieur spécialisé ISAM (« Innovations dans les systèmes alimentaires du monde ») est associée. Nous y accueillons pendant une année un public de professionnels et d'étudiants d'horizons divers, désireux de comprendre ce que peut être une « alimentation durable ». Les participants, en situation de formation initiale ou en reprise d'études, ont tous une formation de niveau Bac+5, dans les domaines de l'agronomie, l'agroalimentaire, la gestion, les sciences politiques, etc.

Grâce à des rencontres avec des professionnels du secteur, des chercheurs, mais aussi aux interactions au sein du groupe de pairs, riche de sa diversité, les formations ISAM/IPAD fournissent des clés de lecture pour appréhender la durabilité, la complexité, la diversité et les évolutions récentes des systèmes alimentaires. Des connaissances et des compétences opérationnelles, actualisées, sur les innovations techniques et organisationnelles dans les systèmes alimentaires et sur les méthodes pour les évaluer sont proposées. Le but est ainsi de donner aux diplômés la capacité d'œuvrer pour le renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires, aux échelles locale, nationale et internationale.

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

Nous vous souhaitons une bonne lecture de ce document et vous donnons rendez-vous pour la 5e Jipad, le 4 avril 2019 !

STÉPHANE FOURNIER ET NICOLAS BRICAS
RESPONSABLES SCIENTIFIQUES DES FORMATIONS ISAM/IPAD

Introduction

Cet ouvrage rassemble les Actes de la 4e Journée des innovations pour une alimentation durable (Jipad) qui s'est tenue le jeudi 5 avril 2018. Cette journée a été organisée par les participants des formations ISAM / IPAD de Montpellier SupAgro et copilotée avec le Cirad.

En 2017-2018, vingt-cinq participants ont suivi les formations ISAM / IPAD. Ils ont exploré les divers fronts d'innovation qui se multiplient face au constat des innombrables externalités négatives de notre système alimentaire sur l'environnement, le lien social, l'équilibre économique, la santé et le bien-être. Chacun d'eux a ainsi choisi une innovation qui vise à améliorer la durabilité des systèmes alimentaires, en suivant des motivations et aspirations personnelles.

Quelle que soit l'innovation sélectionnée, technique ou organisationnelle, l'objectif est identique : comprendre sa genèse et son développement ; analyser en quoi cette innovation est susceptible de répondre aux enjeux d'un développement durable des systèmes alimentaires ; évaluer ses impacts (avérés ou potentiels) et identifier les éventuelles controverses associées ; enfin, essayer de repérer les opportunités ou obstacles éventuels d'une plus grande diffusion de cette innovation.

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

Pour ce décryptage, cinq semaines, réparties de décembre à mars, ont été libérées pour un travail individuel de recherches dans la littérature, auprès d'acteurs du secteur et de porteurs de projets innovants.

Si les choix d'études de cas innovantes sont personnels, leurs points communs peuvent toutefois être identifiés. Les vingt-cinq innovations explorées cette année par les étudiants révèlent ainsi cinq grandes tendances :

- → la possibilité d'un changement par rapport au modèle linéaire « produire, consommer, jeter, oublier », en repensant notamment la notion de « déchet » et en raisonnant dorénavant selon des modèles circulaires ;
- → la diversification des circuits de distribution et l'identification d'alternatives qui permettent une meilleure répartition de la valeur tout au long de la chaîne alimentaire ainsi qu'un impact environnemental moindre ;
- → la création (ou valorisation) d'emplois liés à l'alimentation, pensés comme des leviers d'insertion sociale ;
- → la perspective d'une action publique pour encadrer des projets de territoires et permettre la mise en réseaux des acteurs autour d'innovations territoriales ;
- → le développement de l'action collective pour augmenter l'impact de ces innovations.

Les vingt-cinq études d'innovations ont donné lieu à la réalisation d'un film de cinq minutes, complété par une synthèse de quelques pages. Les courts-métrages ont été projetés lors de la 4e Journée des innovations pour une alimentation durable (Jipad)[1]. Ils ont suscité de nombreux échanges et débats entre le public, les participants ISAM / IPAD et les invités de cette journée, qui représentaient chacune des cinq tendances :

- → Léa Egret : coprésidente de l'association Compostons ;
- → Pauline Chatin : fondatrice de Vigne de Cocagne,
- → Isabelle Touzard : maire de Murviel-lès-Montpellier et responsable du service de formation continue à Montpellier SupAgro ;
- → Marion Mazel : responsable « structuration de l'offre » au MIN de Montpellier ;
- → Joseph Le Blanc : gérant de la coopérative Terracoopa.

Cette journée s'est ouverte sur une introduction de Nicolas Bricas, chercheur au Cirad et titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du monde autour de la question : « Les initiatives citoyennes et innovations qui fleurissent au nom du développement durable sont-elles les ferments d'une grande transformation ? »[2] Elle s'est clôturée par

1. Les vidéos sont disponibles en ligne à l'adresse : https://drive.google.com/drive/folders/1juDpBF0ICSv8tTIYVd6I67EWywGH-BG-?usp=sharing.

2. Vidéo de la conférence inaugurale de la Jipad 2018 : https://www.chaireunesco-adm.com/JIPAD-2018

une table ronde réunissant les invités qui a permis d'aborder les difficultés liées à la conduite du changement pour concrétiser les transitions nécessaires.

Au fil des pages qui suivent, vous retrouverez les synthèses écrites, qui représentent autant de sources de réflexion et d'inspiration de par la pluralité des acteurs qui s'impliquent activement pour construire des systèmes alimentaires plus durables : entreprises, collectivités territoriales, associations, artisans, individus, etc. Tous ces acteurs cherchent à s'adapter à de nouvelles contraintes aux différentes étapes de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, consommation, gestion des déchets), et tous veulent contribuer à des améliorations sensibles de leurs systèmes alimentaires, ou à la rupture avec les logiques de certains modèles.

PASCALE MOITY-MAÏZI,
DAMIEN CONARÉ, AUDREY **MISRAHI**
RESPONSABLES DE L'UNITÉ D'ENSEIGNEMENT ISAM / IPAD « ÉTUDE D'UNE INNOVATION »,
AVEC NOS REMERCIEMENTS À NOS COLLÈGUES ROXANE FAGES, STÉPHANE FOURNIER, GEORGE ANDRÉ SIMON, LAURENT TÉZENAS DU MONTCEL ET MATHILDE COUDRAY

Chapitre 1
Nos déchets ont de la ressource !

CAMILLE **ACEDO**, VALERIA **BARCHIESI**,
CLAIRE **BREIT-CORBIÈRE**, CLÉMENTINE **CAMARA**,
CAMILLE **LACOUR**, FANNY **OCLER**, FRANÇOIS **RECOQUE**

Le déchet est défini comme un produit que l'on destine à l'abandon. Cette notion est subjective, nourrie par des critères majoritairement culturels. Tant que l'objet reste la propriété d'un individu, il sera considéré comme une ressource. Par exemple, une chaise ne sera considérée comme un déchet qu'une fois jetée dans la rue ou amenée à la décharge. De plus, la gestion du déchet reste relativement inconnue pour celui qui le jette, créant une véritable distanciation cognitive.

Cependant, ce modèle linéaire « produire, consommer, jeter, oublier » atteint ses limites. D'une part, une forte augmentation des déchets a été observée au cours des quarante dernières années. D'autre part, l'épuisement des ressources naturelles pousse une population toujours grandissante à repenser leur exploitation et à optimiser leur utilisation. En réponse à ces constats, l'économie circulaire prône un nouveau paradigme, inversant la vision de rejet systématique du déchet en le transformant en ressource. À la manière d'un arbre qui perd ses feuilles, qui deviennent elles-mêmes un humus qui le nourrira, l'économie devrait être un cycle vertueux qui s'auto-alimente.

Changer les comportements serait donc nécessaire, mais cela ne doit pas seulement incomber à l'individu. Pour accompagner ce changement, il faut repenser les constructions sociales, organisationnelles et culturelles, ainsi que la réglementation liées aux déchets.

L'application de ces nouveaux concepts peut par exemple être illustrée par la valorisation des biodéchets en compost. Léa Egret, coprésidente de l'association Compostons et invitée à présenter la session « Nos déchets ont de la ressource ! » lors de la Jipad 2018, nous présente sa vision d'entrepreneuse et de femme de terrain.

« *Je me suis toujours intéressée à la relation qu'avaient les hommes à la terre, à la cuisine et à la façon dont on pouvait devenir acteur du développement durable dans notre quotidien.*

Il s'avère que j'ai atterri par hasard dans le compostage, qui est un très bon outil support pour parler de citoyenneté, de cycle du vivant, de responsabilisation, de déchet. Le compostage, on sait un peu tous ce que c'est : c'est la valorisation des biodéchets en amendement riche. Il y a plusieurs manières de le faire, on peut en faire dans son jardin, ensemble, au niveau de la collectivité, à la ferme… C'est une solution qui n'est pas unique et qui, si elle n'est pas techniquement complexe, demande des systèmes organisationnels différents.

Actuellement, chaque personne produit environ un kg d'ordures ménagères résiduelles (OMR) par jour, soit les déchets de la poubelle grise. Dans ces déchets il y a 30 % de biodéchets, qui vont très vite se dégrader et poser des problèmes de poubelles dont on a envie de se débarrasser. *Extraire les putrescibles donne également plus de valeur aux autres déchets, qui peuvent être recyclés. C'est sûr que si la feuille de papier n'a pas croisé la sardine, la feuille de papier a beaucoup plus de valeur que quand elle est souillée et ne pourra qu'être incinérée ou enfouie.*

Car actuellement, ce sont les deux grandes solutions qu'on a pour les déchets. Soit on les brûle, auquel cas on concentre les polluants dans un

filtre qu'il faudra traiter, parce que la pollution ne disparaît pas : rien ne se crée, rien ne se perd, tout se transforme. Soit on fait un grand trou, on met une grosse bâche, on remplit le trou et après on rebouche. Et ça fait de la méthanisation... En effet, privés d'oxygène, les biodéchets vont dégager du méthane, un important gaz à effet de serre. Ça *fait aussi du lixiviat, qui est le jus des déchets, très riche en polluants, et qui menace aussi de contaminer les sols et l'eau.*

Du moment qu'on enlève les biodéchets de la poubelle et qu'on fait du compost, on donne de la valeur aux autres déchets, on permet de limiter le transport, parce qu'on peut passer moins souvent ramasser la poubelle, on diminue par trois le volume de la poubelle, et puis en plus on apprend plein de choses ! Parce qu'en faisant du compostage, on apprend à faire ensemble. Et je pense que le cœur de la transition, du changement de paradigme, c'est comment on arrive à s'entendre ensemble, à retrouver des responsabilités et à sortir de notre individualité, et ça c'est un gros défi. C'est un apprentissage, il faut un accompagnement, ça ne se fait pas tout seul, on n'a pas encore cette culture du faire ensemble.

On remet aussi la vie au cœur de la ville, c'est très important. De plus en plus, on a peur du vivant et c'est un gros problème. C'est grâce au vivant, aux milliers de bactéries, aux petits vers, aux petites bestioles que le cycle de la vie se maintient sur Terre. Il faut faire de la pédagogie, aller voir le vivant et lui redonner ses fonctions vitales, parler du cycle de la nature. Quel bonheur de voir qu'une petite graine peut faire une plante et de pouvoir manger les légumes qui viennent de cette plante-là !

Tous ces changements, ne serait-ce que le compostage à l'échelle d'un quartier, ça demande de la législation, des équipements adaptés, de l'accompagnement, des changements politiques, un vrai soutien politique ! Et puis ça demande aussi de trouver des modèles économiques qui soient durables pour créer des nouveaux métiers qui permettent de changer ces paradigmes. »

Les articles suivants présenteront des innovations sur concernant la revalorisation des biodéchets ménagers mais également des déchets des acteurs économiques, des coproduits d'industrie et de filières agricoles ou encore des eaux usées...

Bonne plongée dans nos poubelles !

Organic'Vallée : une nouvelle organisation pour un retour au sol de la matière organique

CAMILLE **LACOUR**

Vidéo de présentation https://goo.gl/SEZCDi

MOTS-CLÉS : ORGANIC'VALLÉE, BIODÉCHETS, VALORISATION AGRICOLE, ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Encore aujourd'hui, les déchets organiques sont une ressource non complètement exploitée. En 2014, 74,8 millions de tonnes de déchets organiques ont été produites et seulement la moitié a été recyclée, l'autre moitié étant incinérée ou enfouie (Commissariat général au développement durable, 2017). Dans la région de Toulouse, à Bélesta-en-Lauragais, l'entreprise Cler Verts, spécialisée dans le traitement des biodéchets, réfléchit dès les années 2010 à une valorisation optimale de la matière organique du territoire. De cette réflexion va naître en 2014 la société coopérative d'intérêt collectif (Scic) Organic'Vallée, visant à valoriser localement les biodéchets pour un retour au sol de la matière. Nous verrons comment cette innovation organisationnelle permet une valorisation agricole efficace et répond aux enjeux actuels de la gestion des biodéchets.

LE RECYCLAGE DES DÉCHETS ORGANIQUES : UNE TÂCHE COMPLEXE MAIS NÉCESSAIRE

L'épuisement des ressources et le changement climatique nous obligent à repenser l'utilisation de la matière et de l'énergie. Le recyclage, c'est-à-dire l'ensemble des techniques de transformation des déchets après récupération, visant à en réintroduire tout ou une partie dans un cycle de production (ADEME, 2014), apparaît comme une piste majeure pour répondre à ces problématiques. D'une part, le recyclage permet de diminuer la pression exercée sur nos ressources et les impacts environnementaux liés à l'extraction des matières. D'autre part, le tassement et la combustion des déchets lors de la mise en décharge et de l'incinération génèrent des émissions de gaz à effet de serre (GES) contribuant au changement climatique (Ministère de la Transition écologique et solidaire, 2017).

La loi de transition énergétique votée en 2015 prévoit de réduire d'ici 2025 l'élimination des déchets organiques par stockage de 50 % par rapport à 2010 et de porter à 65 % les tonnages orientés vers le recyclage et la valorisation organique (Commissariat général au développement durable, 2017). Nous nous intéressons ici uniquement au recyclage des biodéchets[1] ; la valorisation des boues d'épuration faisant partie aussi des déchets organiques ne sera pas traitée.

La limite majeure du recyclage des biodéchets n'est pas technologique. Par nature, ces déchets peuvent être dégradés par des processus biophysiques et sont source d'énergie. La réelle difficulté est leur séparation d'avec les matériaux non biodégradables. Le tri à la source des biodéchets et leur valorisation sont obligatoires depuis le 1er janvier 2012 pour les gros producteurs de déchets[2] et en 2025, les collectivités seront dans l'obligation de proposer une solution de tri des déchets organiques pour les particuliers (Ministère de la Transition écologique et solidaire, 2017).

Différents outils apparaissent pour les acteurs publics et privés : une gestion de proximité avec un traitement sur place (compostage domestique

1. Biodéchet : tout déchet non dangereux biodégradable végétal ou alimentaire issu des ménages, des restaurants, des traiteurs, des magasins de vente au détail, des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires (Code de l'environnement, 2016).

2. Gros producteurs de déchets : les producteurs non ménagers, dont les biodéchets représentent plus de 50 % des déchets, et dont la production représente au moins 10 tonnes de biodéchets par an (Ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement, 2012).

ou partagé), et une collecte séparée (en porte à porte ou en apport volontaire) avec un traitement centralisé (compostage industriel, méthanisation) [ADEME, 2017]. Ces outils sont complémentaires et doivent être pensés selon les spécificités du territoire. Cependant, plusieurs freins sont à noter dans la mise en place de ce tri à la source (Veolia, 2015) :

- le coût de la mise en œuvre d'un système de tri mal estimé ;
- l'absence d'éco-organismes (sociétés privées investies par les pouvoirs publics pour la gestion des déchets d'une filière spécifique) ;
- le schéma logistique à repenser ;
- le manque d'unité de valorisation près des territoires ;
- un taux de participation des particuliers trop faible.

Ainsi, le recyclage des biodéchets amène de nouvelles problématiques mais également des opportunités pour dynamiser le territoire : création d'emplois, de revenus, d'un réseau territorial.

LE DÉBOUCHÉ AGRICOLE : UNE VALORISATION PERTINENTE DE LA MATIÈRE ORGANIQUE

Premièrement, un retour au sol de la matière organique est aujourd'hui nécessaire, car les sols français sont globalement appauvris en matière organique (Gis Sol, 2016) et celle-ci est indispensable pour que le sol conserve ses fonctions agronomiques et environnementales. Elle permet (Chambre d'agriculture Occitanie, 2010) :

- d'assurer le stockage et la mise à disposition pour la plante des éléments nutritifs par la minéralisation ;
- de stimuler l'activité biologique en étant source d'énergie et d'éléments nutritifs ;
- de structurer le sol et de le stabiliser face aux agressions extérieures ;
- de contribuer à la perméabilité, à l'aération du sol et à sa capacité de rétention d'eau ;
- d'influencer les autres compartiments de l'environnement en participant au maintien de la qualité de l'eau et de l'air.

En revanche, la matière organique peut potentiellement libérer des polluants et des gaz à effet de serre en lien avec une minéralisation trop importante. Il est donc important de maintenir un stock de carbone adéquat pour assurer les fonctions de la matière organique et limiter le relargage d'éléments non désirés (Chambre d'agriculture Occitanie, 2010).

Deuxièmement, la production d'amendements organiques à partir de biodéchets permettrait de diminuer, voire d'abandonner, l'utilisation d'engrais minéraux de synthèse, coûteux en énergie et en matière fossile (Ministère de la Transition écologique et solidaire, 2017).

CLER VERTS : UN ACTEUR IMPLIQUÉ DANS LA VALORISATION DE LA MATIÈRE ORGANIQUE

Cler Verts est une petite et moyenne entreprise (PME) familiale créée en 2003 à Bélesta-en-Lauragais, à 45 km de Toulouse, par Jean-Luc Da Lozzo et Gérard Lanta.

Les différentes activités de traitement de la matière organique réalisées par Cler Verts

Cler Verts est spécialisé dans le recyclage des biodéchets provenant de gros et moyens producteurs de biodéchets dont les industries agroalimentaires (IAA), de la grande distribution et de la restauration collective (restaurants d'entreprises et scolaires) ainsi que des collectivités de la région toulousaine. Elle comporte deux sites : l'un à Bélesta-en-Lauragais ayant une activité de compostage, de valorisation du bois et de méthanisation, et l'autre à Villefranche-de-Lauragais, où se situent une déchetterie pour les artisans et les bureaux de Cler Verts. L'activité repose sur trois pôles : la valorisation de la matière organique [Tableau 1], la réalisation de services extérieurs (collecte, broyage et criblage des biodéchets) et enfin la mise à disposition d'une déchetterie pour les artisans, permettant le dépôt de métaux, gravats, plastiques, cartons, déchets verts, bois brut et traité.

La collecte de biodéchets par Cler Verts regroupe plus de deux cents points de collecte régionaux : Mc Donald, Casino, Auchan, Carrefour, Intermarché, Grand Frais, Super U, hôpitaux de Toulouse, restaurants d'entreprises à Toulouse, etc. Pour donner un ordre d'idée, un hypermarché produit environ 150 tonnes de biodéchets par an et un supermarché environ 60 tonnes par an. La restauration atteint le statut de gros producteur à partir d'environ deux cents couverts, en comptant environ 140 grammes de biodéchets gaspillés

TABLEAU 1. LES TROIS ACTIVITÉS DE VALORISATION DE LA MATIÈRE ORGANIQUE DE CLER VERTS

Activités	Nature et provenance des déchets	Nature et destination des produits finis
Valorisation du bois	Bois de catégorie A+ issus des déchetteries et déchets industriels Bois de catégorie B++ issus des déchetries et déchets industriels Volume : 8 tonnes/jour	Bois énergie Coût : 36 euros/tonne Bois meuble Coût : 40 euros/m³
Composage	Biodéchets* de la restauration collective, grande distribution, industrie agroalimentaire et particuliers Déchets verts** des collectivités Volume : 20 tonnes/jour	Compost mélange de déchets verts et biodéchets Coût : 0/10 mm : 45 euros/tonne 0/20 mm : 31,8 euros/tonne 0/40 mm : 12 euros/tonne Compost de déchets verts Coût : 0/10 mm : 50 euros/tonne 0/20 mm : 36,8 euros/tonne 0/40 mm : 18 euros/tonne
Méthanisation	Biodéchets* de la restauration collective, grande distribution, industrie agroalimentaire et particuliers Volume : 30 tonnes/jour	Biogaz Digestat

+ Bois propres = palettes, tourets, caisses, caissettes, cageots
++ Bois traités = meubles, contre-plaqués, bois peints et vernis, stratifiés
* Pain et viennoiseries, poissons, fruits et légumes, épluchure, fleur et plantes
** Branches, feuilles, herbes, plantes

(Source : auteur à partir des données de Cler Verts)

par client. La capacité de traitement de Cler Verts [Tableau 1] ne permet pas la valorisation de la totalité des biodéchets produits par tous ces gros producteurs. Ainsi, Cler Verts a créé des partenariats avec d'autres entreprises de traitement des biodéchets, telles qu'APAG environnement.

Les biodéchets arrivent sous forme de barquettes, plats préparés emballés, et leur traitement demande une première étape de déconditionnement pour séparer la partie biodégradable des emballages non biodégradables. L'atelier de déconditionnement repose sur une presse puis une centrifugeuse. Les emballages en plastique sont ensuite incinérés. La matière organique obtenue va alors être valorisée soit par compostage, soit par méthanisation. Le compost obtenu sera valorisé sur des sols agricoles ou espaces verts publics et privés. À partir de la méthanisation, du biogaz et du digestat seront obtenus. Le biogaz pourra être intégré dans le réseau de gaz naturel pour produire de l'électricité et le digestat pourra être vendu comme fertilisant.

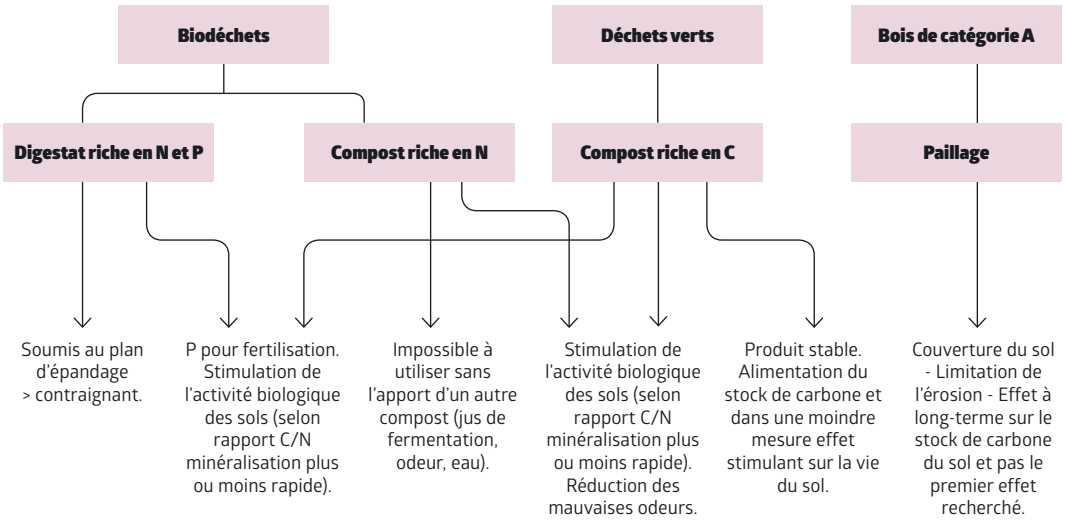
En résumé, Cler Verts propose différentes voies de valorisation de la matière organique : de la matière (compost, digestat, bois meuble et bois énergie) et de l'énergie (biogaz). Ce recyclage est réalisé avec une volonté profonde de valoriser la matière organique localement et d'optimiser les impacts environnementaux du traitement.

Les atouts de Cler Verts : une mutualisation de la collecte et une unité de valorisation au plus près du territoire

Le transport des déchets représente 30 % des émissions de gaz à effet de serre générées dans le domaine de la gestion des déchets. Ces émissions sont produites en majorité pendant la phase de collecte (Monier *et al*., 2014). Le transport et la logistique sont de plus coûteux, représentant près de la moitié des dépenses annuelles de la gestion des déchets. Ainsi, l'optimisation du transport des déchets jusqu'au site de traitement est un enjeu majeur.

Cler Verts propose un service de traitement des biodéchets, unique en France, adapté à la filière de la grande distribution et des restaurateurs professionnels : écoDistri® et écoResto®, marques déposées respectivement depuis 2014 et 2012. L'offre inclut la formation du personnel, la mise à

FIGURE 1. LES DIFFÉRENTS APPORTS DE MATIÈRES VALORISABLES EN AGRICULTURE



(Source : auteur)

disposition de matériels spécifiques, un service de collecte et de recyclage des biodéchets. Cette offre est adaptée aux besoins spécifiques des acteurs, avec différents matériels de collecte : caisses palettes, conteneur, sacs compostables, tables de tri, etc., et une fréquence de collecte adaptée au gisement organique à évacuer. La collecte est basée sur un principe de « vide pour plein », c'est-à-dire la restitution d'un bac vide pour la collecte d'un bac plein, ce qui permet de laver et désinfecter les bacs à chaque rotation. Du compost est ensuite restitué à ces producteurs de biodéchets sur le principe suivant : 1 € de chiffre d'affaire égale 1 kg de compost. Celui-ci est valorisé sur les espaces verts de l'établissement ou donné à une association de jardins familiaux du territoire.

Les marques écoDistri® et écoResto® sont rattachées à une charte non publique qui permet au client de connaître et par conséquent de faire confiance à la prestation (Cler Verts, 2011).

Ce service est innovant, car d'une part la collecte des déchets des gros producteurs est une nouveauté et Cler Verts a su proposer une offre adaptée et locale avec une unité de valorisation de proximité ; et d'autre part, Cler Verts mutualise le transport des biodéchets au sein de la filière, permettant ainsi d'optimiser le taux de remplissage des véhicules et les trajets.

Cler verts propose donc un schéma logistique réduisant les impacts environnementaux associés au transport.

Voyons maintenant comment l'activité de Cler Verts peut intégrer une valorisation agricole des déchets traités.

CLER VERTS : UNE PLATEFORME DE TRAITEMENT DIVERSIFIÉE POUR UNE VALORISATION AGRICOLE EFFICACE

La localisation de Cler Verts est pertinente, car le bassin toulousain présente des sols particulièrement appauvris en matière organique par rapport au reste de la France (Gis Sol, 2016). De plus, la diversité des biodéchets collectés et les différents procédés de valorisations effectués par Cler Verts [Figure 1] permettent la production d'amendements diversifiés. Les effets des composts sont différents en fonction des matières premières dont ils sont issus et dépendent du procédé de compostage : temps de fermentation et de maturation, nombre de retournements, saison, apport en eau. Les amendements de Cler Verts peuvent ainsi répondre aux besoins spécifiques des sols en fonction de leur type, de leur état initial et du système de culture appliqué (Huber et Schaub, 2011).

Une autre étape clé de la production de composts de bonne qualité pour une valorisation efficace en agriculture est le tri à la source. En effet, les biodéchets et les déchets verts sont souvent pollués par des matériaux non dégradables. Cette pollution entraîne un surcoût dans le traitement car il est alors nécessaire de cribler très finement le compost pour éliminer les particules polluantes. Cler Verts intègre cette étape de criblage dans le modèle économique de son offre de services [Tableau 1] en proposant différents calibres de compost selon l'utilisation finale de celui-ci (maraîchage, grande culture, espaces verts, etc.).

En plus de ce premier modèle, capable d'aboutir à une offre plurielle de produits de qualité issus de biodéchets, Cler Verts a souhaité aller plus loin dans la valorisation de la matière organique en portant la création de la Scic Organic'Vallée.

ORGANIC'VALLÉE : UNE SCIC POUR ALLER PLUS LOIN DANS L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE !

La Scic est une forme innovante de société permettant de faire converger les intérêts privés vers un intérêt collectif. Elle représente un nouvel outil de développement local permettant de rassembler les acteurs d'un territoire autour d'un objectif commun (Cap Rural, 2016). Une Scic a pour objet la production ou la fourniture de biens ou de services d'intérêt collectif présentant un caractère d'utilité sociale. Elle est organisée sous forme de sociétés anonymes ou de sociétés à responsabilité limitée avec une gestion désintéressée (réinvestissement des excédents dans l'activité de la société).

Une Scic doit comprendre au moins trois catégories d'associés : salariés, bénéficiaires et un troisième type (entreprise, association, etc.), et respecter les règles coopératives, à savoir une personne égale une voix (Cap Rural, 2016).

Le projet d'Organic'Vallée

Organic'Vallée est un site d'agroactivité créé en juin 2015 à Bélesta-en-Lauragais. Ce site s'étend sur 55 hectares de terres agricoles et regroupe actuellement une salariée Anne Victor (ingénieure responsable du projet) et des agriculteurs : un maraîcher sur sol vivant, un éleveur de porcs noirs gascons, une éleveuse d'escargots, la structure Fungus Sapiens. Il accueillera dans le futur de nouveaux porteurs de projet, tels qu'une ferme auberge, une éleveuse de volailles et un atelier de transformation. Ce site d'agroactivité est certifié « Engagement Biodiversité » et accueille des agriculteurs certifiés en agriculture biologique.

Le modèle proposé par Organic'Vallée repose sur la valorisation locale de la matière organique avec la création de deux boucles de matière [Figure 2] :

- → une boucle entre les occupants agricoles d'Organic'Vallée et Cler Verts : Cler Verts traite les déchets de la Scic (épluchures, fumier, déchets verts, etc.) et les restitue ;
- → une boucle entre les occupants agricoles d'Organic'Vallée et la région Occitanie (plus précisément l'aire urbaine de Toulouse) : Cler Verts collecte une partie des biodéchets des gros producteurs et des collectivités de l'aire urbaine, les traite et restitue un compost utilisable en agriculture biologique ou de l'énergie par méthanisation.

FIGURE 2 : LE MODÈLE DE LA VALORISATION AGRICOLE DES BIODÉCHETS PROPOSÉ PAR ORGANIC'VALLÉE

(Source : Scic Organic'Vallée, 2017)

Dans les années à venir, Organic'Vallée souhaite fermer cette deuxième boucle de matière en ouvrant une épicerie sur Toulouse qui propose des aliments produits sur les 55 hectares agricoles.

Le modèle proposé par Organic'Vallée permet non seulement une valorisation agricole locale des biodéchets mais aussi :

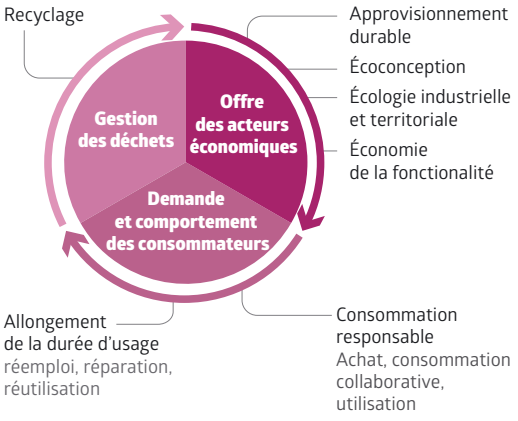
→ le développement de la résilience du territoire en favorisant des productions locales ;
→ la création d'emplois non délocalisables (actuellement la salariée d'Organic'Vallée et les quatre occupants agricoles de la Scic) ;
→ la sensibilisation des acteurs du territoire en invitant les consommateurs sur la Scic et en proposant des formations aux entreprises et collectivités ;
→ la création et le renforcement du lien social et urbain / rural (Scic Organic'Vallée, 2017).

La Scic est financée jusqu'en 2018 par l'État. D'ici là, elle compte être autonome financièrement grâce au revenu foncier (loyers payés par les occupants agricoles), à des formations et à des financements participatifs. La formation est actuellement le levier de financement le plus étudié, l'idée étant de former les entreprises et les collectivités à la valorisation agricole des biodéchets.

Grâce à la création d'Organic'Vallée, la valorisation de la matière organique sur le territoire s'inscrit dans un projet d'économie circulaire plus large incluant des dimensions sociales, économiques et environnementales.

Le concept d'économie circulaire ne connaît pas de définition établie, mais nous retiendrons la définition de l'ADEME avec ses trois domaines d'action et ses sept piliers [Figure 3].

FIGURE 3. LES TROIS DOMAINES D'ACTION DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



(Source : ADEME, 2014)

Si les activités de Cler Verts s'attèlent à un seul des trois domaines d'action de l'économie circulaire, la « gestion des déchets », la Scic Organic'Vallée intègre, elle, une partie des piliers des deux autres domaines d'action, l'« offre des acteurs économiques » et la « demande et le comportement des consommateurs » [Figure 3] :

→ Écologie industrielle et territoriale : elle constitue un mode d'organisation inter-entreprises par des échanges de flux ou une mutualisation de besoins. Organic'Vallée répond à ce mode d'organisation créant des flux de matière et d'énergie entre l'aire urbaine de Toulouse, Cler Verts et les agriculteurs de la Scic.
→ Consommation responsable : le consommateur qu'il soit acteur économique ou citoyen consommateur effectue son choix en prenant en compte les impacts environnementaux du cycle de vie du produit. Organic'Vallée inclut à son activité la sensibilisation des consommateurs à la production agricole et à la valorisation des biodéchets ainsi que la formation des entreprises et des collectivités à la gestion des biodéchets. Cela participe à la prise de conscience des différents acteurs du territoire quant aux impacts environnementaux liés à leur comportement et à l'adoption de pratiques responsables.

QUELLES LIMITES POUR CE MODÈLE PROPOSÉ PAR ORGANIC'VALLÉE ?

Une réglementation contraignante pour les amendements organiques en agriculture biologique

Les agriculteurs de la Scic étant tous installés en agriculture biologique, les règlements CE n°834/2007 et CE n° 889/2008 sur les amendements organiques autorisés s'appliquent, limitant ainsi ces derniers aux déchets ménagers compostés ou fermentés triés à la source, aux mélanges compostés ou fermentés de matières végétales, sciures et copeaux de bois non traités, aux écorces compostées de bois non traités (ITAB, 2014). Les déchets ménagers compostés ou fermentés concernent les déchets ménagers d'origine végétale ou animale issus de l'alimentation ou des jardins des habitants, les déchets des artisans et commerçants, et les déchets des écoles, administrations, hôpitaux pouvant être collectés dans les mêmes conditions que les déchets des ménages (Institut national de l'origine et de la qualité, 2017).

De plus, le digestat obtenu par méthanisation et le compost ne doivent pas contenir de sous-produits animaux provenant de l'élevage industriel, défini comme « *un élevage où les animaux sont la plupart du temps empêchés de se mouvoir librement et maintenus dans l'obscurité ou privé de litière* » (ITAB, 2014).

La réglementation sur l'utilisation des amendements organiques en agriculture biologique est donc contraignante et limite actuellement l'utilisation d'amendements produits par Cler Verts sur la Scic au compost de déchets verts.

Une implication des collectivités est nécessaire

L'implication des collectivités dans ce modèle est nécessaire pour d'une part valoriser les gisements de biodéchets ménagers, pour le moment non intégrés dans les boucles de matière et donc non valorisés, et d'autre part permettre la valorisation agricole des biodéchets sur la Scic par rapport au modèle existant :

- → Les collectivités peuvent avoir des exigences plus strictes en termes de tri à la source des biodéchets que la plateforme de traitement des déchets privée proposant un service. Or ce tri est primordial pour obtenir un compost de bonne qualité et à moindre coût.
- → Si l'on considère le débouché en agriculture biologique, le compost produit à partir de biodéchets ménagers est autorisé. La collecte des biodéchets des collectivités permettrait donc à Cler Verts de valoriser un compost de biodéchets sur le site de la Scic. Cela serait une nouvelle opportunité pour la création d'une unité de production de compost biologique, projet qui n'est pas encore à l'ordre du jour.

Organic'Vallée a porté la création d'un pôle territorial de coopération économique[3] (PTCE) en 2016, qui a permis d'intégrer des collectivités dans la démarche mais aussi des entreprises de l'économie sociale et solidaires, des associations, d'autres entreprises et des instituts de recherche. La création de ce PTCE permettra d'intégrer les biodéchets des ménages dans le modèle d'Organic'Vallée et favorisera la mise en place d'une valorisation des biodéchets optimale en suivant les propositions de l'ADEME (ADEME, 2017) :

- → mutualiser la gestion avec des acteurs privés du territoire pour optimiser les transports et monétariser le service de collecte ;
- → collaborer avec les chambres d'agriculture et impliquer les demandeurs de matière organique pour faire un état des lieux du besoin et adapter le traitement ;
- → mettre en place des politiques de diminution de la production de biodéchets avec une fréquence plus faible des passages de collecte ou une tarification incitative.

Toutefois, la mise en place de ces dispositifs nécessite un investissement initial conséquent et une aide financière pourrait être nécessaire dans les premiers temps.

CONCLUSION

Organic'Vallée présente une nouvelle approche organisationnelle pour la valorisation agricole des biodéchets pertinente. Elle permet de réunir l'offre et la demande, avec l'intermédiaire Cler Verts qui traite les biodéchets de manière innovante en proposant une optimisation de la collecte par filière et une gamme diversifiée de composts. Organic'Vallée propose plus qu'une simple solution de valorisation des biodéchets si l'on considère que ces flux et échanges de matières dynamisent le territoire, créent des synergies entre acteurs, apportent du savoir, des emplois, du lien social et développent des productions locales.

Cependant, la gestion des biodéchets peut aussi soulever en premier lieu la question de leur génération. Une approche « zéro déchet » doit être complémentaire, car le meilleur déchet reste celui qui n'existe pas.

3. Un PTCE est défini par un « *regroupement sur un même territoire d'entreprises de l'économie sociale et solidaire en lien avec d'autres entreprises, des collectivités territoriales, des centres de recherche, des établissements d'enseignement supérieur et de recherche, des organismes de formation ou toute autre personne physique ou morale pour mettre en œuvre une stratégie commune et continue de mutualisation, de coopération ou de partenariat au service de projets économiques et sociaux innovants, socialement ou technologiquement, et porteurs d'un développement local durable* » (ministère de l'Économie, 2014).

BIBLIOGRAPHIE

ADEME, 2014. *Économie circulaire : notions*. Angers : ADEME, 10 p. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/fiche-technique-economie-circulaire-oct-2014.pdf

ADEME, 2017. *Collectivités comment réussir la mise en oeuvre du tri à la source des biodéchets ?* ADEME, 28 p. Disponible sur Internet : www.amorce.asso.fr/media/filer_public/43/d7/43d791e8-37c3-4590-b288-b66ad0ba79c3/recommandations_tri_a_la_source_biodechets_2017.pdf

CAP RURAL, 2016. *Les Scic au service du développement local*. Disponible sur Internet : www.caprural.org/co-construire/questions-reponses/4063-scic-et-developpement-local

CHAMBRE D'AGRICULTURE OCCITANIE, 2010. *Les produits organiques utilisables en agriculture en Languedoc-Roussillon.* 12 p. Disponible sur Internet : www.occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Occitanie/GuidePO_Tome1_chapitre_2.pdf

CLER VERTS, 2011. *Composterie CLER VERTS*. Disponible sur Internet : www.cler-verts.fr

CODE DE L'ENVIRONNEMENT, 2016. *Code de l'environnement - Article R541-8*. 10 mars 2016.

COMMISSARIAT GÉNÉRAL AU DÉVELOPPEMENT DURABLE, 2017. *Bilan 2014 de la production de déchets.* Paris : Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer, 4 p. Disponible sur Internet : www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/fileadmin/documents/Produits_editoriaux/Publications/Datalab_essentiel/2017/datalab-essentiel-98-bilan-2014-production-dechets-mars2017.pdf

HUBER G., SCHAUB C., 2011. *La fertilité des sols : l'importance de la matière organique.* Chambre d'agriculture Bas-Rhin, 46 p. Disponible sur Internet : https://www.doc-developpement-durable.org/file/Fertilisation-des-Terres-et-des-Sols/compostage/Guide_des_amendements_organiques_CA67.pdf

GIS SOL, 2016. *La carte nationale des stocks de carbone des sols intégrée dans la carte mondiale de la FAO*. Disponible sur Internet : https://www.gissol.fr/donnees/cartes/la-carte-nationale-des-stocks-de-carbone-des-sols-integree-dans-la-carte-mondiale-de-la-fao-4335

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ, 2017. *Guide de lecture du RCE n°834/2007 et du RCE n°889/2008,* 100 p.

ITAB, 2014. *Rappels réglementaires sur l'utilisation des engrais et amendements organiques en agriculture biologique.* ITAB, 4 p.

MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE, DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, DES TRANSPORTS ET DU LOGEMENT, 2012. *Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs*. NOR: DEVP1131000039C, 9 p. Disponible sur Internet : http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2012/01/cir_34512.pdf

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, 2014. *LOI n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire*. Juillet 2014.

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE, 2017. *Biodéchets*. Disponible sur Internet : https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/biodechets

MONIER V., TRARIEUX M., DELAVELLE C., FAYOLLE D., VILLETARD X. RECORS L., 2014. *Transport et logistique des déchets - Vers une filière plus vertueuse*. ADEME, 12 p. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/7696-transport-des-dechets-synthese-collectivites.pdf

VEOLIA, 2015. *Valorisation de la matière des déchets organiques.* ORDIMIP, 10 p. Disponible sur Internet : www.ordimip.com/files/Groupe-Organiques/journee-technique-DO-151015/h-VEOLIA.pdf

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

CASTAGNET M., chargée de mission valorisation agricole des déchets organiques à la chambre d'agriculture de l'Hérault, entretien le 19/02/2018 à Montpellier.

DE ALBA P., ingénieure technico-commerciale de Cler Verts, entretien le 24/01/2018 à Bélesta-en-Lauragais.

VICTOR A., ingénieure responsable du projet Organic'Vallée, entretien le 24/01/2018 à Bélesta-en-Lauragais.

En savoir plus

SCIC ORGANIC'VALLÉE : www.organicvallee.fr

Les Ekovores : du compostage partagé à l'économie circulaire

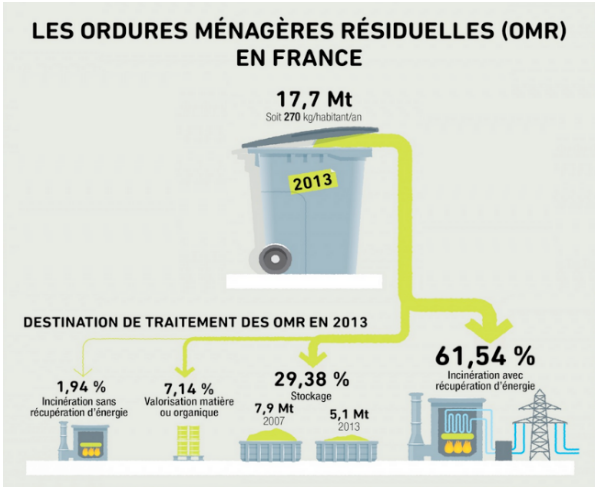
FANNY **OCLER**

Vidéo de présentation https://goo.gl/vFFbAi

MOTS-CLÉS : ÉCONOMIE CIRCULAIRE, COMPOSTAGE, DÉCHETS, VILLE, CIRCUITS COURTS

Nos déchets de cuisine regorgent de nutriments, et pourtant, ces derniers ne sont pas valorisés et sont traités avec les ordures ménagères classiques. Le traitement des déchets étant une activité polluante, un des objectifs de la loi relative à la transition énergétique est de réduire les déchets ménagers de 10 % entre 2015 et 2020. Revaloriser les biodéchets des foyers par compostage est un des moyens pour atteindre cet objectif. À Nantes, un composteur collectif amélioré a été installé et cet équipement nous montre que ce type de projet peut permettre d'aller au-delà de la réduction de déchets. Les designers à l'origine de cette conception entendent également proposer toute une gamme de mobiliers urbains visant à favoriser l'intégration des flux d'aliments locaux à une économie circulaire à plus grande échelle.

FIGURE 1. DESTINATION DE TRAITEMENT DES OMR EN 2013



(Source : Dagan, 2017)

DANS MA POUBELLE, J'AI…

Parlons peu, parlons déchets. Notre poubelle est constituée d'environ un tiers de déchets organiques (ADEME, 2016) que sont tous les résidus de cuisine, comme les pelures ou les restes de repas. D'après l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), la part des déchets putrescibles dans les ordures ménagères résiduelles (OMR, déchets restants après les différentes collectes sélectives, du verre, des plastiques par exemple) est d'environ 33 % (ADEME, 2016). Notons que l'on peut enregistrer des variations considérables concernant le calcul de cette part des déchets putrescibles d'une collectivité, voire même d'un quartier, à l'autre. À Nantes Métropole, entre 2004 et 2006, une étude sur la caractérisation des ordures ménagères avait mis en avant des écarts montrant que selon les quartiers, les biodéchets pouvaient représenter 23 à 39 % des déchets. Soit, par habitant et par an, entre 63 et 74 kg dans un quartier au passé ouvrier et entre 78 et 105 kg dans un quartier d'employés et de cadres.

Néanmoins, quels que soient les écarts entre les quartiers et collectivités, les déchets organiques représentent une part importante des ordures ménagères à traiter par les collectivités. Dans les foyers français, ces déchets organiques sont en général mélangés aux OMR, qui sont en majorité incinérées et enfouies : en 2013 environ 30 % des OMR ont été stockées (enfouies, mises en décharge), 62 % ont été incinérées avec récupération d'énergie [Figure 1].

En décharge, les biodéchets vont dégager du méthane nocif s'il n'est pas valorisé, et contribuer à la production de lixiviat (liquide résiduel issu de la percolation de l'eau à travers les déchets) qui concentre les polluants. Dans le cas de l'incinération, la valorisation énergétique n'est absolument pas optimale : les biodéchets étant composés

essentiellement d'eau, leur pouvoir calorifique inférieur (PCI) est très faible. Leur combustion va donc générer peu d'énergie, « gêner » le procédé de combustion et engendrer de la pollution atmosphérique, notamment des dioxines.

POUBELLE LA VIE !

Réduire nos déchets...

Pourtant, plusieurs méthodes de valorisation de ces déchets existent, comme le compostage ou la valorisation énergétique par méthanisation.

Le compostage est un processus durant lequel la matière organique se dégrade sous l'action de bactéries, champignons et macroorganismes, pour obtenir du compost, riche en éléments nutritifs. Lors du processus de compostage, on cherche à avoir un mélange avec des proportions carbone-azote bien ajustées, l'aération doit être assurée et l'humidité contrôlée. Le compost peut être utilisé pour remplacer les engrais azotés en agriculture, dans les jardins ou les potagers et permet également un retour à la terre des nutriments que contiennent les biodéchets.

En milieu urbain, le compostage peut être fait de manière individuelle, en ayant un composteur dans son jardin, ou de manière centralisée, en passant par une collecte de déchets organisée par la collectivité. Il convient ici de différencier les biodéchets de cuisine des « déchets verts », qui regroupent les déchets de jardinage, de tonte de gazon, les feuilles, etc. Si l'on commence à voir des collectes sélectives qui s'organisent pour les biodéchets, ce type de collecte reste aujourd'hui très marginal : selon une étude de l'ADEME, en 2009 la collecte des biodéchets (déchets verts et déchets de cuisine) concernait seulement 9 % de la population, dont 6 % pour les déchets verts et 3 % pour les déchets de cuisine (Réseau Compostplus, 2015).

Pourtant, le compostage permet de réduire la masse de nos OMR : autant de biodéchets compostés, c'est autant de déchets non incinérés ou non enfouis. Nous avons vu plus haut que ces types de traitements sont polluants et que les biodéchets peuvent même gêner certains processus. De plus, ce procédé permet d'obtenir du compost, qui peut être ensuite utilisé comme amendement organique au sol (fertilisant, matériau permettant d'améliorer la productivité du sol) par exemple. La qualité du compost doit répondre à certaines exigences pour être utilisé en agriculture, c'est pourquoi de nombreux questionnements persistent quant à l'utilisation du compost issu des milieux urbains pour l'agriculture. D'autres débouchés sont possibles comme dans les espaces verts de la ville ou dans les jardins d'ornement des particuliers.

... tous ensemble !

Depuis quelques années on assiste à un essor du compostage collectif, une nouvelle manière de composter ses déchets, plus adaptée pour les logements qui n'ont pas assez d'espace pour accueillir un composteur individuel, et qui ne dépend pas d'une collecte organisée par les villes. Ainsi, les citoyens prennent en main l'installation de composteurs en s'organisant à plusieurs foyers pour valoriser leurs déchets de cuisine. C'est le projet qu'a porté le groupement Idéelles dans le quartier Malakoff à Nantes.

UN COMPOSTEUR 2.0 À MALAKOFF

Situé à proximité du centre-ville de Nantes, le quartier Malakoff a été conçu en 1967 pour répondre à un fort besoin en logements sociaux. Depuis 2014, ce quartier défavorisé s'est doté d'un composteur partagé, grâce à la rencontre des Idéelles et de l'agence Faltazi avec son projet Les Ekovores, avec l'aide de l'association Compostri[1].

D'un côté, les Idéelles souhaitent se réapproprier l'espace urbain et faire vivre le quartier en installant un composteur partagé entre les barres d'immeubles de la cité. De l'autre, les designers Victor Massip et Laurent Lebot de l'agence Faltazi conçoivent du mobilier urbain, dont ce composteur 2.0.

Partis du principe que nos biodéchets pouvaient être des ressources, Victor Massip et Laurent Lebot ont souhaité concevoir un composteur qui permettrait de répandre la pratique du compostage. Leur constat ? Le compostage, et plus particulièrement le compostage partagé aujourd'hui n'est pas assez facilité pour être démocratisé : les opérations de retournement peuvent être pénibles, les outils sont souvent perdus, une

1. Depuis 2007, Compostri promeut le compostage collectif à Nantes Métropole. Sa mission est de développer cette pratique, d'accompagner et former les groupements souhaitant installer un composteur et de pérenniser ces projets.

météo peu clémente peut rebuter les composteurs en herbe qui préfèreront rester dans leur canapé, etc. Il faudrait un réel changement dans la pratique pour la rendre plus acceptable socialement. De plus, les composteurs d'aujourd'hui ne s'intègrent pas facilement à un paysage très urbain. Un composteur en bois de construction simple aura tendance à s'user plus rapidement ou être vandalisé. Les défis de la gestion de nos biodéchets seraient donc, d'une part d'inciter une population non « écolo-sensible » à composter ses déchets, et d'autre part d'adapter cette pratique à un milieu urbain.

C'est après une analyse approfondie des besoins des utilisateurs qu'ils inventent le composteur Ekovore, un mobilier doté de multiples fonctionnalités [Figure 2] :

- → un ascenseur à compost permet un retournement plus facile ;
- → un bac de stockage pour la matière sèche est prévu autour du composteur ;
- → les portes du composteur permettent aussi de s'abriter par temps de pluie ;
- → un réservoir à eaux pluviales, doté d'une vanne, d'un tuyau d'arrosage et d'une douchette permet l'humidification du compost et le lavage des outils avec l'eau collectée ;
- → la toiture est végétalisable ;
- → un espace de rangement est prévu pour les outils ;
- → les consignes et informations pratiques sont affichées ;
- → le composteur peut être fermé à clé ;
- → une protection contre les rongeurs est proposée ;
- → un dispositif de stabilisation permet d'installer le composteur sans terrassement préalable, sans fondation et en toute facilité sur l'asphalte ou sur tout autre revêtement étanche.

Concu pour un compostage plus simple et optimal, il se compose de trois compartiments pour composter en deux étapes (deux bacs de dépôt et un bac de maturation) et possède une double peau pour l'isolation thermique (Agence Faltazi, 2015).

Aujourd'hui le « Vore'koff » est en autogestion complète. Tous les samedis à 11 heures, les habitants du quartier qui le souhaitent et sont inscrits se réunissent pour déposer leurs biodéchets, des animations sont organisées au cours de l'année et toute une ambiance s'organise autour du composteur et du groupement Idéelles.

FIGURE 2. DESSIN DU COMPOSTEUR EKOVORE

(Source : Agence Faltazi, 2015)

PLUS QUE DU COMPOSTAGE

Quand on écoute les témoignages à Malakoff et les promoteurs du compostage collectif, on se rend très vite compte que cette pratique va bien au-delà de la réduction des déchets. L'installation de ces dispositifs permet la création de lien social dans des voisinages où l'on a peu l'occasion de se parler. C'est parfois un prétexte pour se rencontrer et rester discuter entre voisins lors de l'ouverture du composteur ou de la distribution de compost. Si les personnes qui installent un composteur collectif souhaitent réduire leurs déchets, c'est aussi souvent un bon moyen de créer une vie de voisinage.

Cette démarche permet aussi de faire un travail de sensibilisation aux enjeux de la durabilité. L'installation du composteur s'est accompagnée de formations et de sensibilisation auprès des futurs utilisateurs. En faisant entrer le sujet du déchet alimentaire dans leur vie quotidienne, les utilisateurs peuvent alors prendre connaissance des enjeux environnementaux et avoir plus envie d'améliorer leur impact. Les sujets relatifs à l'environnement, au changement climatique pouvant être assez éloignés de la réalité dans nos vies quotidiennes, une telle sensibilisation les rend plus proches de nous et génère une meilleure prise de conscience. D'autres personnes que les utilisateurs du composteur de Malakoff bénéficient de cette sensibilisation, au travers d'animations comme des visites et ateliers découverte pour les enfants.

FIGURE 3. PHOTO DU COMPOSTEUR EKOVORE À MALAKOFF

(Source : Agence Faltazi, 2011)

Faire entrer les déchets dans le quotidien des foyers responsabilise ces derniers. Le développement du traitement industriel des déchets semble avoir infantilisé les usagers au sujet de leur production. De par l'externalisation des déchets, l'acte d'abandon d'un objet est devenu plus facile. En effet, aujourd'hui en France rien n'est plus simple que de jeter. Nos déchets ne nous encombrent pas, du moins, nous ne sommes pas affectés directement puisqu'il suffit de sortir sa poubelle sur le trottoir et les déchets disparaissent comme par magie. Il s'agit donc, comme avec le compostage collectif, de réinternaliser les déchets dans nos circuits de production, de « compter avec » pour pousser à la réduction des déchets. « *L'internalisation est censée renverser l'externalisation, c'est-à-dire l'abandon. Sans abandon, pas de déchets, pas de multiplication des déchets* » (Hurand, 2014).

Le design du composteur Ekovore permet de faciliter les bonnes pratiques, de les rendre plus attrayantes et ludiques. La visibilité du composteur, son design travaillé peuvent donner envie aux habitants de s'impliquer pour un mode de vie plus durable et donne à l'écologie un visage de modernité [Figure 3].

Enfin, le compost profite aux utilisateurs pour leurs plantes, ou pour le jardin potager installé par le groupement Idéelles juste à côté. Avec la valorisation des déchets alimentaires, c'est un réel écosystème autour de l'alimentation qui peut se mettre en place !

ALORS, ON S'Y MET ?

Récapitulons. Le tri de nos biodéchets pourrait améliorer l'impact de la gestion de nos déchets alimentaires puisqu'on pourrait réduire nos OMR de presque un tiers, moins polluer et changer le statut des biodéchets en ressources. Le compostage collectif permet également de faire vivre les quartiers, de créer du lien social et de sensibiliser les habitants.

Une solution adaptée à chaque contexte

Il peut y avoir un fort *a priori* sur les composteurs collectifs : ces derniers représenteraient une réelle contrainte. La nécessité de conserver ses biodéchets chez soi, d'être présent pour le dépôt un jour par semaine dans une fenêtre horaire restreinte représenteraient des contraintes trop fortes pour participer et pour qu'un tel système se mette en place. En réalité, on observe que ce système à Malakoff fonctionne très bien. L'aspect collectif, l'intérêt du faire-ensemble, de se rencontrer, est motivant pour de nombreux foyers. Dans ce contexte, la création de lien social était aussi très importante.

Néanmoins, si l'on pense à la diffusion de ce système, il faut réfléchir à son adaptabilité à d'autres contextes. Il ne faut pas écarter les autres solutions comme les composteurs individuels, adéquats pour des foyers ayant des logements plus grands. La collecte individuelle de biodéchets est également intéressante et complémentaire

d'autres alternatives, puisqu'elle permet de procéder à d'autres traitements comme la méthanisation, ou d'alimenter de plus gros équipements produisant du compost qui répond à des normes de qualité pour être utilisé en agriculture. En revanche, composter sur place, c'est éviter une collecte par camion, plus coûteuse, nécessitant l'utilisation d'énergie fossile et plus difficile à optimiser en termes logistiques. Finalement, chaque contexte et environnement doit trouver une solution adaptée pour améliorer le système de gestion des biodéchets.

L'addition s'il vous plaît !

Ce prototype du composteur Ekovore coûterait 50 000 €. Pour comparaison avec d'autres mobiliers urbains, il faut savoir que des toilettes Decaux coûtent 80 000 €, un conteneur enterré pour le verre, 20 000 €. Pour ce prix, considérant quarante foyers produisant 5 tonnes de déchets par an et compte tenu des économies faites sur la collecte et le traitement des déchets, le composteur pourrait être amorti sur vingt ans. Ce prix a été estimé sur un prototype et n'est donc pas significatif : industrialisé, le prix et l'amortissement du composteur pourraient encore être réduits. De plus, d'autres modèles moins coûteux ont été conçus (dont une version à moins de 10 000 €) et le prix peut varier selon les choix de formes, de modules additionnels et de matériaux.

Mieux encore, des politiques de redevance incitative comme celles mises en place à Besançon depuis 2012 permettraient de diminuer considérablement le tonnage de déchets traités et d'amortir un Ekovore en sept ans. Comment fonctionne la redevance incitative ? Les frais de collecte et traitement ne sont plus payés par les habitants, « dissimulés » dans les impôts, mais sont plus clairement affichés et adaptés aux déchets des foyers. Une puce est installée dans les poubelles de la commune afin de peser automatiquement les poubelles lors de la collecte : ainsi chaque habitant paie sa contribution à la gestion des déchets en fonction du poids de sa poubelle. Ils sont donc économiquement incités à réduire leurs déchets et prennent conscience du coût de la gestion des déchets. Une nuance est à apporter sur ce type de mesure : la redevance incitative reste complexe et coûteuse à mettre en place.

Le coût de ce composteur reste tout de même plus élevé qu'un composteur collectif classique, dont les coûts d'installation varient entre 75 € pour des bacs de compostage individuels fournis à prix réduits par la collectivité et 4 250 € pour un pavillon de 20 m^3 (Demolles *et al.*, 2012). L'écart de prix peut impressionner au premier abord. Il faut néanmoins conduire une comparaison plus poussée puisque la durée de vie de l'Ekovore, construit en acier galvanisé, devrait être bien plus longue que celle d'un composteur de conception plus simple.

La gestion des déchets, toute une politique à revoir

Seulement la politique de gestion des déchets doit pouvoir suivre pour s'accorder au fonctionnement décrit ci-dessus. En effet, les collectivités ont des contrats à long terme avec de grands groupes pour l'enlèvement et l'incinération basés sur des tonnages annuels négociés à l'avance. Certaines villes misent de plus sur l'incinération des déchets pour le chauffage des villes.

Avec la loi relative à la transition énergétique de 2015, qui oblige les collectivités à mettre en place un tri à la source des biodéchets d'ici 2025, on peut s'attendre à voir de plus en plus de composteurs dans nos villes. Néanmoins, l'investissement que représente le composteur Ekovore par rapport à un composteur classique peut refroidir les collectivités, même si ce dernier pourrait être plus adapté dans certains quartiers très urbains, avec un risque de vandalisme, et un fort intérêt à la sensibilisation au geste écologique et à la création de lien social.

Le changement de politique n'est donc pas si évident et peut varier d'une ville à l'autre. Si l'incitation par les politiques publiques est un élément clé pour la diffusion du compostage partagé, pour le moment ce sont les citoyens qui décident du sort de leurs déchets, se responsabilisent et prennent en main leurs projets.

LA BOUCLE EST BOUCLÉE

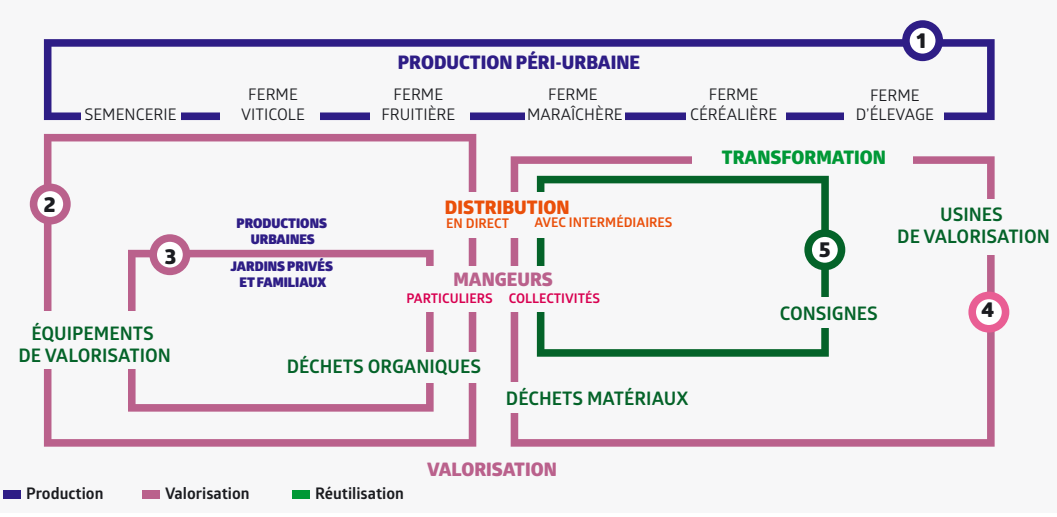
Les déchets, oui, mais pas que !

La partie « déchets » est un des enjeux de l'alimentation durable, mais il est loin d'être le seul.

Les modes de production de nos aliments, intensifs, basés sur l'utilisation des énergies fossiles et demandant des intrants chimiques, impactent le climat, appauvrissent les sols.

De plus, et en ville en particulier, on constate une distanciation multiple entre les citoyens et

FIGURE 4. FLUX DES ALIMENTS DU SYSTÈME LES EKOVORES



1. Réseau de fermes : système en polyculture
2. Valorisation des déchets organiques pour la production péri-urbaine
3. Valorisation des matériaux
4. Valorisation des déchets organiques pour la production urbaine
5. Consignes

(Source : Agence Faltazi, 2011)

leur alimentation : des produits venant des quatre coins du monde, des chaînes logistiques de plus en plus longues, des produits transformés. Cette combinaison de facteurs donne aux habitants une sensation d'incertitude et de perte de contrôle vis-à-vis de leur alimentation et génère aussi une méconnaissance des chaînes alimentaires et de la manière dont ils doivent se nourrir. La perte de perception de ce qui constitue le « bien manger », ou le « manger sain », et la perte de lien avec l'origine de nos produits nous égarent dans nos choix alimentaires et dirigent les mangeurs vers des choix de produits plus transformés, avec de fortes teneurs en sucres et en matières grasses. Selon l'OCDE, en 2015, la France comptait 15 % d'obèses (pour la population de plus de 15 ans), ratio en constante hausse qui pourrait atteindre 21 % d'ici 2030. Les consommateurs sont aussi de plus en plus défiants vis-à-vis de leur alimentation. Les crises alimentaires, sanitaires, l'insurmontabilité apparente des défis environnementaux et l'incompréhension des circuits alimentaires engendrent une démoralisation des mangeurs.

Il est donc urgent pour les citoyens de renouer avec une alimentation saine, durable, transparente et apaisée. Pourrait-on rassurer les mangeurs, les inciter à mieux consommer en remettant la nature au cœur de l'alimentation en relocalisant et en raccourcissant les circuits d'alimentation ? Savoir d'où vient notre nourriture et faire entrer le circuit dans notre quotidien pourraient faire prendre conscience de l'importance de ce que l'on mange et représenter un premier pas vers une alimentation plus saine et durable.

Pour répondre aux enjeux de la durabilité, il faudrait s'intéresser au système global et ne pas se contenter d'une valorisation en bout de chaîne. Le composteur partagé serait donc d'autant plus intéressant s'il s'inscrivait dans un système vertueux et durable. Tout cela, l'agence Faltazi l'a bien compris, et a réfléchi en conséquence à un moyen de créer un système d'alimentation résilient et local dans les villes, sur tout le cycle de vie d'un aliment.

Les Ekovores : un projet d'économie circulaire autour de l'alimentation dans les villes

Le projet « Les Ekovores » ne se résume pas à l'installation de composteurs. C'est un projet plus global d'économie circulaire qui permettrait aux villes de renouer avec une production locale, biologique, de saison en instaurant une dynamique de « quartiers fermiers », dynamique basée sur la gestion des flux d'aliments. Cette gestion repose-

FIGURE 5. CYCLE DE VIE DE L'ALIMENT ASSOCIÉ AUX ÉQUIPEMENTS ET MÉTIERS DES EKOVORES

(Source : Massip et Lebot, 2012)

rait sur l'intégration de solutions de valorisation à chaque étape du cycle de vie d'un aliment afin de reboucler les flux [Figure 4]. Ces étapes sont mises en œuvre grâce au mobilier urbain inventé par les deux designers de l'Agence Faltazi, dont l'optique reste d'accompagner l'utilisateur dans ses bonnes pratiques en améliorant les fonctionnalités des éléments par le design [Figure 5] L'exemple est pris pour la ville de Nantes mais ce mobilier est tout à fait adaptable à d'autres villes (Agence Faltazi, 2011 ; Massip et Lebot, 2012).

Dans ce système, les aliments pourraient être produits dans les campagnes péri-urbaines, transportés de manière propre vers les villes où ils seraient distribués aux mangeurs et aux collectivités. Les produits pourraient être transformés et les pertes et déchets valorisés. Les déchets organiques valorisés (compost, urine transformée) pourraient être ensuite réutilisés comme fertilisants en agriculture dans les campagnes, dans les potagers de villes ou dans les jardins et espaces verts.

Un panel de mobiliers urbains vient soutenir ce changement de paradigme et cette nouvelle manière de penser les différentes étapes de la vie d'un aliment dans un système circulaire :

- → Produire en ceinture verte : des bâtiments modulables pour y installer des fermes facilement, afin de valoriser les friches en bordure de ville ; des serres maraîchères pouvant s'ouvrir et se fermer pour ventiler la production ; des modules de poulailler, etc.
- → Cultiver en ville : des jardins flottants imaginés pour être posés sur les fleuves et qui pourraient se combiner et se juxtaposer les uns aux autres le long des rives ; des ruches de ville, etc.
- → Distribuer : des équipements pour faciliter la distribution des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) ne disposant souvent pas de locaux pour la distribution ; des barges-marchés pour transporter, au fil de l'eau, les productions maraîchères des territoires agricoles qui bordent la rivière en amont de la ville jusqu'à cette dernière, et s'arrêter au cours de son périple pour vendre ses denrées.
- → Transformer : des modules de conserveries de quartier à installer à proximité des marchés permettant de préparer des bocaux avec les fruits et légumes abîmés ou les surplus en fin de marché ; des légumeries modulables pouvant être installées à proximité des cantines d'écoles ou de maison de retraites pour qu'elles disposent de stockage réfrigéré et d'une unité de transformation opérationnelle.
- → Valoriser : des composteurs de quartiers comme celui présenté dans cet article, des toilettes sèches publiques, des poulaillers de quartier.

Ces éléments urbains ont été pensés comme des « enzymes » pouvant faciliter et accélérer la mise en œuvre d'un système alimentaire durable. Dans ce système de type économie circulaire, les relations entre mangeurs et producteurs sont renforcées, les déchets deviennent des ressources, les distances parcourues se raccourcissent. Un système moins polluant est construit, au sein duquel le mangeur se responsabilise et peut reprendre son alimentation en main pour la rendre plus saine grâce aux éléments urbains mis à disposition. Ce mode d'alimentation de la ville n'exclut pas pour autant les échanges avec l'extérieur, mais est pensé pour améliorer la résilience d'une collectivité, replacer les habitants au cœur du système et valoriser les déchets alimentaires en ressources. Tel qu'il a été pensé, il permet aussi de créer de nouveaux métiers qui prennent en charge une partie du fonctionnement de ce cycle, comme des « maîtres composteurs » et « AMAPeurs » par exemple.

Ces nouveaux équipements n'ont pas encore été installés et doivent encore faire leurs preuves. Cependant, ce type de réflexion est encourageant et nous montre une possibilité de changer les modes de consommation et d'alimentation en reconsidérant les infrastructures des villes. Si l'on pense que notre manière de nous alimenter façonne nos villes (Steel, 2008), on peut aussi penser que, réciproquement, la manière dont sont construites nos villes et les éléments mis à notre disposition peuvent façonner nos manières de nous alimenter, et donc constituer un levier pour la construction de systèmes alimentaires plus durables. Par l'utilisation de mobilier urbain, on peut rendre visibles les enjeux de l'alimentation pour aider à la prise de conscience, mais aussi faciliter les opérations pour modeler un système alimentaire. De la même manière que le fait le composteur Ekovore, les autres éléments du système peuvent rendre le circuit alimentaire plus transparent et remotiver les aux citoyens quant à leur alimentation.

Comme le propose Carolyn Steel dans son ouvrage *Ville affamée* avec son concept de sitopie (espace où l'alimentation retrouve sa vraie valeur) : « *Une ville sitopique entretiendrait des liens forts avec son hinterland local grâce à un réseau en treillis avec des marchés actifs, des boutiques de proximité et un sens aigu de l'identité alimentaire […]. Ainsi, comme c'était le cas jadis, la ville serait en partie façonnée par la nourriture* » (Steel, 2008).

CONCLUSION

L'installation du composteur collectif Ekovore a permis aux citoyens d'un quartier nantais de réduire ses biodéchets en les valorisant. D'un point de vue environnemental, cette démarche, surtout si elle venait à se généraliser, participe concrètement à la diminution des volumes de déchets à transporter et à traiter par la collectivité et contribue ainsi à la réduction des gaz à effet de serre. D'un point de vue social, la démarche collective a contribué à la création de lien social, ce qui est d'autant plus important dans un quartier socialement défavorisé comme celui de Malakoff. Le composteur tel qu'il a été imaginé présente aussi l'intérêt de favoriser l'acceptabilité

et la pérennisation des bonnes pratiques. Néanmoins, l'installation de composteurs reste à l'initiative des citoyens. Dans un objectif de diffusion, le compostage collectif ou l'installation de composteurs améliorés devraient être soutenus et accompagnés de réels changements de société et par des politiques de gestion des déchets adaptées. Sous l'impulsion de politiques publiques, l'installation de composteurs voire d'autres équipements imaginés par les Ekovores pourrait aider à repenser des systèmes alimentaires plus locaux. Repenser la ville et installer du mobilier urbain pourraient être des « catalyseurs » pour une alimentation plus durable.

BIBLIOGRAPHIE

ADEME, 2016. *Déchets chiffres-clés*. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets-chiffres-cles-edition-2016-8813.pdf

AGENCE FALTAZI, 2011. *Les Ekovores*. Disponible sur Internet : https://www.lesekovores.com [consulté le 01/11/2017].

AGENCE FALTAZI, 2015. *Ekovore*. Disponible sur Internet : www.ekovore.com [consulté le 01/11/2017].

DAGAN A., 2017. Les ordures ménagères résiduelles (OMR) en France. *ADEME & Vous Le Mag*, 105, 12. Disponible sur Internet : http://presse.ademe.fr/2017/05/infographie-les-ordures-menageres-residuelles-omr-en-france.html [consulté le 01/12/2017].

DEMOLLES A., NANCHEN C., RETIERE P., PROIX R., 2012. *Guide méthodologique du compostage partag*é. ADEME, 87 p. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/85848_guide_compostage_partage_vf.pdf

HURAND B., 2014. Déchets ménagers : question d'intégration, *VertigO*. Disponible sur Internet : http://journals.openedition.org/vertigo/15192 [consulté le 21/02/2018].

MASSIP V., LEBOT L., 2012. Pressbook Les Ekovores. Disponible sur Internet : www.faltazi.com/download/Pressbook-LESEKOVORES-FR.pdf [consulté le 01/11/2017].

RÉSEAU COMPOSTPLUS, 2015. *La collecte séparée des biodéchets*. Réseau Compostplus, 98 p.

STEEL C., 2008. *Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies.* Paris : Rue de l'échiquier, 448 p.

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

DEMORTIER S., chargé de projets et suivi de sites de l'association Compostri, entretien téléphonique le 21/12/2017.

MASSIP V., designer cofondateur de l'agence Faltazi, entretien le 23/01/2018 à Nantes.

En savoir plus

ASSOCIATION COMPOSTRI, *Présentation de l'association*. Disponible sur Internet : www.compostri.fr [consulté le 01/11/2017].

TÉLÉRAMA, 2015. À *Nantes les déchets ont du cachet.* Disponible sur Internet : www.telerama.fr/monde/a-nantes-les-dechets-ont-du-cachet,127149.php [consulté le 01/11/2017].

« Au Ras du Sol » ou comment la combinaison du compostage et du micro-maraîchage devient un levier d'économie circulaire et de liens sociaux et territoriaux

CLAIRE **BREIT-CORBIÈRE**

Vidéo de présentation https://goo.gl/9MgQEH

MOTS-CLÉS : ÉCONOMIE CIRCULAIRE, MICRO-MARAÎCHAGE, COMPOST, PERMACULTURE

Comme le disait déjà Voltaire dans *Candide*, « *il faut cultiver notre jardin* ». Dans une société où le consommateur est de plus en plus déconnecté de son alimentation, jardiner et produire soi-même revient au goût du jour. L'association « Au Ras du Sol » cherche à tester et à vulgariser des techniques de maraîchage accessibles tout en utilisant la matière organique locale non valorisée, afin de réduire les biodéchets et de recréer un lien au territoire, à la terre et entre les habitants.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET LE MICRO-MARAÎCHAGE COMME SOLUTIONS INNOVANTES AU CYCLE DES DÉCHETS

Notre modèle de consommation et de production, qui accumule les déchets, est aujourd'hui remis profondément en cause. Plus particulièrement, les déchets organiques peuvent facilement être valorisables dans des jardins par exemple. C'est ce qu'a essayé de faire l'association « Au Ras du Sol ».

L'économie circulaire : une nouvelle manière de penser notre modèle de production et de consommation

L'économie circulaire est apparue dans les années 1970, après le constat que notre modèle actuel était linéaire, basé sur trois piliers : produire, consommer, jeter (Ross-Carre, 2016). Les déchets qu'il génère et qui s'accumulent partout dans le monde, polluant sols et mers, ne rendent donc pas ce modèle durable. L'économie circulaire transforme ce processus en proposant un système dans lequel les produits consommés ou abîmés seraient réutilisés pour préserver le capital naturel en régulant les stocks de ressources finies, en promouvant les énergies renouvelables et en maximisant l'utilisation des objets, repensés en vue de leur réparation ou de leur recyclage. Ces produits consommés seraient alors source de matière première, d'habitude issue de ressources rares. Alors que les matières dites « techniques » sont plutôt destinées à la réutilisation, les matières biologiques entrent dans un cycle de décomposition naturelle (Ellen MacArthur Foundation, 2015). Ce processus peut être contrôlé, par exemple, via la mise en place d'un compostage, et le produit de la dégradation être utilisé en fertilisation pour une production agricole ou des jardins nourriciers.

Le micro-maraîchage : une production intensive à petite échelle

D'après l'Inra (Institut national de la recherche agronomique), le micro-maraîchage biologiquement intensif est « *un ensemble de méthodes visant à maximiser la production maraîchère biologique sur de très petites surfaces peu ou pas mécanisées* », comme un balcon, un patio ou une terrasse (Inra, 2015). Les cultures concernées sont une grande variété de légumes, racines, tubercules et herbes aromatiques. Proche de la permaculture de par la volonté d'autonomie et de développement des communautés locales, ce micro-maraîchage permet aux familles à faibles

revenus, notamment dans les pays du Sud, de sécuriser leur alimentation avec des produits frais et sains (nutritifs et riches en vitamines et minéraux). En l'absence de véritable terrain, les plantes peuvent être cultivées dans des pots ou des récipients adaptés remplis de terre ou de substrat (comme par exemple des coques d'arachide, de la fibre de noix de coco ou du sable grossier). D'après la Food and Agriculture Organization (FAO), ce type de jardin est hautement productif. À titre d'exemple, un mètre carré de micro-jardin peut donner, au choix : environ 200 tomates (30 kg) par an ; 36 laitues tous les 60 jours ou 10 choux tous les 90 jours, le tout en consommant relativement peu d'eau (moins de 3 l/jour/m² ; 1000 l d'eau/an) [Baudoin, 2010].

Le projet innovant d'« Au Ras du Sol » combine ces deux concepts

L'organisation « Au Ras du Sol » exploite les avantages de ces jardins productifs avec trois objectifs principaux : se nourrir sainement, jardiner avec peu de moyens et valoriser la matière organique facilement, notamment via le compostage pour optimiser l'utilisation de déchets organiques. Elle expérimente de nouvelles méthodes de valorisation de la matière organique (composteur, vermicompostage, jardin en lasagnes, méthanisation domestique, etc.) et vulgarise ces résultats pour proposer des méthodes simples et applicables dans le cadre de formations. L'association est composée de quatre salariés et d'un président et se situe dans le Périgord, entre Bordeaux et Bergerac, dans la commune de Vélines.

Plus particulièrement, Pascal Martin, coordinateur de l'association, est parti du constat que l'autonomie alimentaire des villes est faible et en baisse, et que se crée en outre une distanciation cognitive et géographique entre les consommateurs et les producteurs. Afin de redonner aux espaces urbains une capacité de production, il a décidé de valoriser la matière organique dans des jardins domestiques productifs. Ainsi, des expérimentations de micro-maraîchage sont nées en 2015, dans le cadre d'un projet innovant d'économie circulaire sur trois ans, soutenu par la fondation Daniel et Nina Carasso et en partenariat avec la Scop (société coopérative et participative) « SaluTerre », un bureau d'étude en ingénierie paysagère, sociale et environnementale. Les objectifs de ce projet sont, premièrement, d'expérimenter un système local d'alimentation liée à l'autoproduction (végétale et animale) dans une logique d'économie circulaire et deuxièmement, de diffuser des méthodes simples visant l'autonomie alimentaire, surtout dans les villes. Ainsi, l'association cherche à évaluer, sur un petit territoire urbain, la possibilité pour chacun de produire des légumes, à améliorer le sol et à créer du lien social et entre la nature et l'Homme.

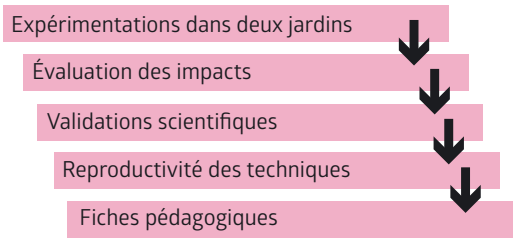
UN PROJET D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE TENDANT VERS UNE DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE, ÉCONOMIQUE ET SOCIALE

La spécificité de ce projet est qu'il vise l'alliance de trois processus re-territorialisés et agroécologiques : récupérer la matière organique locale, la composter et enfin la réinjecter comme fertilisant dans des jardins nourriciers où des techniques permacoles sont testées et suivies.

L'ensemble du projet se déroule en plusieurs étapes, [Figure 1] : des expérimentations sont menées dans les deux jardins, leurs impacts sont évalués et validés scientifiquement, leur reproductibilité est vérifiée et enfin des fiches pédagogiques sont élaborées et diffusées.

Pendant trois ans, ces expériences sont suivies et leurs données analysées par un comité scientifique pour évaluer l'impact sur la qualité du sol, sur la biodiversité, l'optimisation de la gestion de l'eau, la production alimentaire obtenue et les flux énergétiques. Les partenaires et les collaborateurs du projet, notamment « SaluTerre », spécialisée dans les jardins partagés en ville, travaillent étroitement avec l'association pour l'élaboration de la méthodologie, le suivi du projet et des expérimentations.

FIGURE 1. SCHÉMA DES ÉTAPES DU PROJET D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



(Source : auteur)

Ce sont d'ailleurs deux jardiniers émérites de la Scop qui s'occupent des jardins expérimentaux, car les protocoles, relativement complexes, nécessitent de l'expérience. D'autres partenariats scientifiques sont nés avec le bureau d'étude écologique d'Emmanuel Caron, spécialisé en biodiversité, études d'impact et recensement de la biodiversité, le bureau Rôle, pour orienter le travail, faire et analyser les mesures, Jean-Yves Allard, ingénieur retraité spécialisé en gestion de l'eau et en aquaculture et le laboratoire du LAMS (Laboratoire analyses microbiologie sols) de Claude et Lydia Bourguignon pour le travail du sol, la microbiologie des sols et la qualité des composts. Un scientifique du CNRS (Centre national de la recherche scientifique) en pisciculture et un écologue suivent un atelier « animal » qui combine un projet de poissons d'eau douce et une canardière. Un méthaniseur domestique a aussi été installé, mais seul le constructeur aide à suivre sa production d'énergie et sa consommation car aucun partenaire scientifique n'a pu être trouvé. Certains habitants de la commune, adhérents de l'association, ont aussi pris part au projet, notamment pour la mise en place du compostage collectif. Les expérimentations étant encore en cours et les données n'étant pas encore complètement analysées, donner des résultats chiffrés sur l'impact de ce projet est difficile. Cependant, certains impacts sur l'amélioration de la qualité du sol sont déjà mesurables, comme l'augmentation très importante de la vie biologique des sols avec les lits en lasagnes. Elle a en effet été multipliée par quatre à treize (en fonction des modalités) en une ou deux saisons. De plus, les techniques de jardinage étant permacoles, aucun intrant chimique n'est utilisé. La toxicité et la pollution sont donc limitées.

Une fois les données des expériences analysées et les impacts évalués et validés scientifiquement, des fiches pédagogiques expliquant les différentes méthodes et conseillant sur leur mise en œuvre [Figure 2] pourront être diffusées. Les particuliers pourront ainsi produire eux-mêmes dans leur jardin, sur leur terrasse ou leur balcon ou encore dans des jardins partagés.

À l'heure actuelle, la plupart des expérimentations sont avancées mais les conclusions restent à tirer. Si certaines de ces expérimentations sont prometteuses, d'autres sont à poursuivre pour mieux comprendre les processus qui opèrent. Enfin, des conférences, des campagnes de sensibilisation et des ateliers pourront compléter ce transfert de connaissances et de savoir-faire. Éventuellement, « Au Ras du Sol » voudrait rédiger un manuel accessible à tous, similaire à celui du *Jardinier sans moyen* (vendu 2 €), traitant de la valorisation des restes, de la cuisine pour tous, de la préservation des ressources en eau et du maraîchage.

FIGURE 2. EXEMPLE DE FICHE TECHNIQUE SUR LA PHYTOÉPURATION

(Source : « Au Ras du sol »)

Une gestion de la matière organique locale, bénéfique pour l'environnement

Les villes étant des zones d'habitation et de consommation très denses, la production de déchets, notamment organiques, est, elle aussi, importante et très peu valorisée par rapport au siècle dernier. En effet, alors qu'en 1910 à Paris, 40 % des déchets alimentaires de la ville étaient valorisés vers l'agriculture ou l'élevage (déjections humaines et animales comprises), aujourd'hui, seuls 5 % le sont. La déconnexion entre zones rurales, valorisant historiquement la biomasse, et urbaines semble en cause, tout comme l'idée que de telles quantités de déchets fermentescibles seraient trop complexes à gérer et apporteraient des risques sanitaires (Guilbert et Redlingshofer, 2016).

C'est pourquoi le projet repose notamment sur la gestion de la matière organique. En effet, les biodéchets produits par les acteurs locaux sont récupérés par l'association dans un rayon de 20 km, puis transformés en compost ou bien utilisés comme matériaux de support. D'après l'Inra, le compost est « *un produit stable, hygiénisé et riche en humus, résultant du mélange de résidus divers d'origine végétale ou animale, mis en fermentation lente afin d'assurer la décomposition des matières organiques, et utilisé comme engrais, amendement ou support de culture* » (Lopez, 2002). Chez « Au Ras du Sol », le fumier de cheval vient, par exemple, du poney club, la sciure de la scierie, le pain dur de la boulangerie, les feuilles ramassées et les branchages de la commune ou des voisins, l'argile de la carrière et les déchets organiques d'un composteur collectif de 10 m^3 servant aux habitants et à la cantine scolaire

pour leurs restes alimentaires, et des toilettes sèches de l'association... Des bouteilles d'eau en plastique peuvent aussi servir de « mini-serres » et la sciure de tapis pour permettre d'étouffer les adventices et éviter tout désherbage. Tous ces matériaux sont locaux et faciles à trouver. À terme, l'association souhaite, d'une part, que les entreprises réalisent que leurs déchets ou coproduits sont valorisables, et d'autre part, que les particuliers soient capables de récupérer facilement ceux-ci. Un autre débouché pour la matière organique est aussi le méthaniseur domestique de 2 m^3, qui permet de transformer les restes de cuisine en énergie sous forme de gaz, réutilisée pour les besoins du foyer.

À l'heure actuelle, 30 % des ordures ménagères résiduelles sont des biodéchets[1] (Schroll, 2018). Or, ces derniers sont facilement valorisables par le compostage. Le composteur de quartier mis en place par « Au Ras du Sol » encourage donc les habitants de la commune à trier leurs biodéchets ménagers dans une action commune. Les intrants non domestiques sont réutilisés intelligemment alors qu'ils n'étaient, pour la plupart, pas valorisés. Les broyats verts de la commune étaient laissés sur place, les restes alimentaires des cantines étaient jetés et le fumier du centre équestre restait sur la terre ferme, laissant l'azote être lessivé, polluant ainsi le sol et les cours d'eau. Grâce à la valorisation de ces déchets, les impacts négatifs dus à leur accumulation ont été éliminés. Le système imaginé est ainsi autonome, produisant et réutilisant sa matière organique. Claire Marsden, enseignante-chercheuse à Montpellier SupAgro, spécialiste de l'écologie et de la biochimie des sols, trouve par ailleurs cette initiative particulièrement intéressante pour boucler le cycle de nutriments. D'après elle, à l'heure actuelle, la matière organique est massivement exportée des zones rurales vers les zones urbaines par la consommation puis par les excréments humains transférés vers la zone maritime (Marsden, 2018). Ici, la matière organique reste locale et revient au sol.

Puisque les échanges sont essentiellement locaux, le coût environnemental du transport est très réduit. De plus, les techniques étant inspirées de la permacuture, aucun intrant chimique n'est utilisé. La production repose davantage sur une exploitation de l'environnement naturel et une symbiose entre espèces.

Tous ces points en font un système de production qui tend à être durable au niveau environnemental.

Des méthodes agronomiques innovantes, accessibles et nourricières

Cette matière, ainsi récupérée et transformée, est utilisée dans les jardins expérimentaux créés par Pascal Martin et Franck David, lui-même paysagiste permaculteur de « SaluTerre », dans lesquels sont testées plusieurs techniques de micro-maraîchage bio et/ou permacoles. Les lits en lasagnes, technique de jardinage simplifiée consistant à planter les légumes sur plusieurs couches successives de matières organiques, sont par exemple testés, avec plusieurs variations d'épaisseur et de composition des couches [Figure 3]. D'autres méthodes sont essayées, comme le semis sous couvert, initialement réservé aux grandes cultures mais dans ce cas adapté au jardinage, ou encore les techniques de buttes ou les graines enrobées à l'argile. Pour chaque expérience, une parcelle témoin est associée, bien que les surfaces soient restreintes (les deux jardins font 80 m^2 pour plus d'une dizaine d'expérimentations). L'apport en matière organique et en eau, les quantités de légumes récoltées et la qualité du sol sont suivis.

L'eau est aussi au cœur des réflexions menées dans le cadre des expérimentations. Comment valoriser l'eau grise (eau rejetée ne venant pas des toilettes) de la maison et l'eau de pluie et les conserver sans problème (moustiques, développement d'algues) ? Des solutions innovantes sont testées : l'eau des toits des serres ruisselle et irrigue un lit en lasagnes, l'eau du foyer et l'eau de pluie sont purifiées grâce à des plantes aquatiques. L'eau peut aussi alimenter le bassin des poissons par exemple. En effet, la production animale est aussi intégrée au système, pour respecter l'équilibre mis en avant par la permaculture. Ainsi, des poules pondeuses sont élevées, des poissons d'eau douce (gardons, perches et carpes) nagent dans un ancien bassin de baignade et une canardière sera installée au-dessus du bassin pour nourrir les poissons par les déjections des canards. L'eau des poissons, riche en nutriments et en matière organique, servira par la suite de fertilisant au jardin. Le système entier est pensé pour que toutes les productions soient une

1. Déchet de cuisine c'est-à-dire épluchures et restes de repas, ainsi que restes du jardin (ADEME, 2018).

FIGURE 3. LIT EN LASAGNES

(Source : Franck David)

part du mécanisme total et se complètent entre elles pour minimiser les intrants et les déchets. Effectivement, le seul intrant du jardin est une petite partie de la nourriture des poules. Ainsi, « rien ne se perd, tout se transforme » : Pascal Martin souhaite que l'image péjorative du déchet se transforme en l'image d'une véritable ressource valorisable (Martin, 2018).

Ces méthodes se veulent faciles à mettre en place, peu coûteuses et accessibles au plus grand nombre pour répondre, entre autres, à un enjeu d'insécurité alimentaire. Cette dernière notion se définit comme un accès insuffisant, en quantité ou en qualité, à une nourriture saine et socialement acceptable et touche aussi la France, avec 12 % de la population menacée (Hébel, 2008). La nourriture est bien disponible, mais l'accès aux points de vente et le pouvoir d'achat posent problème. Les personnes en situation d'insécurité alimentaire consomment moins de fruits et de légumes, au profit de produits denses en énergie mais pauvres en micronutriments (IUFN, 2015). De plus, l'exclusion sociale en zone urbaine peut rendre difficile l'accès à des aliments de qualité (frais et nutritionnellement intéressants) à une partie de la population (Esnouf *et al.*, 2011). En adoptant le système de maraîchage domestique prôné par l'association, les familles en situation de précarité produiraient elles-mêmes à moindre coût, accédant ainsi à des produits frais, sains, nutritionnellement intéressants et équilibrés, puisque la production maraîchère est associée à des ateliers animaux. Les investissements financiers du projet d'« Au Ras du Sol » sont en effet très réduits. Les déchets sont presque tous donnés ou s'ils ne le sont pas, sont achetés pour une somme modique. Seul le méthaniseur a coûté 1 000 € car son installation est plus technique. Les outils de jardinage et les matériaux sont relativement peu chers. Pour une petite surface exploitée par une famille, très peu d'investissement devrait être nécessaire. Par exemple, pour le petit poulailler testé, comprenant quatre poules (dont deux ne pondant pas) et un coq, l'alimentation des animaux a coûté 25 € pour quatre cent vingt-huit œufs produits dans l'année. À 2 € la boîte de six œufs, une famille aurait économisé environ 120 €.

Un système tendant vers la reconnexion entre consommation et production

Plus globalement, ce projet vise la réappropriation de la production par les habitants des zones urbaines, notamment pour augmenter l'autonomie alimentaire des villes. Ces dernières seraient ainsi moins dépendantes d'une production relativement lointaine et méconnue. En effet, le commerce international des produits agricoles s'étant intensifié régulièrement pendant tout le XX^{e} siècle, l'impact environnemental des flux de marchandises est devenu un levier majeur pour

la durabilité des systèmes alimentaires. La dissociation des grandes agglomérations urbaines consommatrices de biens alimentaires et des zones rurales productrices nécessite un approvisionnement constant et complexe des villes. En France, le transport de produits agricoles et alimentaires compte 57 milliards de tonnes-kilomètres[2], soit un cinquième du trafic routier total français. La moitié de ses flux revient aux fruits et aux légumes. L'augmentation de la population urbaine, de la demande de produits diversifiés et la spécialisation des territoires ne font qu'aggraver le problème (Esnouf *et al.*, 2011). Étant donné que plus de la moitié de l'humanité habite dans une ville aujourd'hui (United Nations, 2007), ces problèmes prennent une proportion sans précédent. En réponse à ces constats, le jardinage domestique renforcerait l'autonomie alimentaire des familles et donc des villes tout en jouant un rôle dans la lutte contre le réchauffement climatique. Une étude tchèque a en effet montré que la production domestique apportant fruits, légumes et pommes de terre amenait en moyenne à une autonomie alimentaire de 33 %[3]. En parallèle, cette production diminuait les émissions de gaz à effet de serre de 42 à 92 tonnes de CO_2 équivalent par personne et par an, représentant 3 à 5 % des émissions totales d'un foyer moyen tchèque (Vavraa *et al.*, 2018). Le projet d'« Au Ras du Sol » permettrait donc aux familles de réduire leurs achats de produits transportés sur de longue distance en produisant elles-mêmes et à partir de matière organique locale une partie de leur nourriture. Ces familles renoueraient, de surcroît, des liens avec les acteurs du territoire et leurs activités.

D'autre part, la globalisation et l'intensification des échanges ont poussé les biens alimentaires vers une standardisation et une qualité sanitaire importante qui a nécessité l'émergence d'acteurs spécifiques, par définition plus éloignés du consommateur. Ainsi, les filières se sont allongées, les intermédiaires se sont multipliés et les conditions de production sont devenues méconnues. En conséquence, les consommateurs sont devenus plus anxieux, d'autant plus que les scandales comme la viande de cheval dans les lasagnes Findus en 2013, ont ponctué l'histoire de l'industrie agroalimentaire (Esnouf *et al.*, 2011). Une double distanciation est donc observée aujourd'hui : l'une géographique, entre la zone de production et la zone de consommation de biens alimentaires, et la seconde cognitive, entre le mangeur et son aliment. Face à ce phénomène, les citoyens revendiquent le retour à une alimentation mieux maîtrisée, d'une part avec un accès à des produits sains, bon marché et frais et d'autre part avec une transparence plus importante. En outre, recréer un lien social et avec la nature semble aussi nécessaire (IUFN, 2015). Un des objectifs clés du projet d'« Au Ras du Sol » est ainsi la reconnexion entre consommateur et alimentation. Une fois les expérimentations terminées, Pascal Martin et Franck David espèrent toucher un public large pour convertir les habitants au maraîchage domestique afin de faciliter l'accès à une alimentation saine, fraîche et nutritionnellement intéressante (Martin, 2018 ; David, 2018). Les mangeurs seraient donc, à terme, de plus en plus liés à leur alimentation et en comprendraient mieux la production. Mais outre l'aspect purement nourricier, ces jardins répondent aussi à la demande de lien social, d'épanouissement et de liberté, de reconnexion avec la nature, d'éducation à l'environnement et au bien-vivre alimentaire (Terres vivantes, 2017). De plus, la réutilisation des matières organiques des acteurs du territoire (collectivité, agriculteurs, entreprises, etc.) par les citoyens pourrait recréer du lien social entre eux, ainsi qu'une certaine dynamique territoriale.

À travers ce projet qui redonne de l'autonomie aux citoyens grâce à des techniques jardinières adaptables à de petits espaces et avec peu de travail, l'association souhaite, à l'avenir, faire du jardinage et de la cuisine des éléments moteurs de l'accès à une nourriture saine, à faible coût et sans déchets. Elle veut aussi optimiser les espaces pour en faire des lieux de microproduction ; diminuer l'impact sur l'environnement en transformant les déchets en ressources ; créer une mixité d'usages pour une mixité sociale ; donner de l'importance à la coopération entre acteurs et lancer une dynamique d'économie de circuits courts basée sur l'autoproduction et la consommation pour un système alimentaire durable.

2. La tonne-kilomètre est une unité de mesure de quantité de transport correspondant au transport d'une tonne sur un kilomètre.

3. Calculée en divisant les quantités produites par le jardin par le total des quantités consommées par le foyer.

UN MODÈLE INNOVANT MAIS ENCORE IMPARFAIT

Malgré les grands avantages environnementaux, sociaux et économiques évidents de cette initiative, des limites existent.

Les limites inhérentes au projet lui-même

Au niveau expérimental, le projet présente certaines limites, car bien que chaque modalité possède une parcelle témoin et soit suivie par des scientifiques compétents, les surfaces ne permettent pas d'obtenir des données suffisamment importantes pour arriver à un résultat statistiquement valable. Cependant, le but de ces expérimentations est principalement de tester la faisabilité des méthodes de manière opérationnelle pour les vulgariser et non pas de faire de la recherche agronomique pure. La chercheuse Claire Marsden soulevait aussi d'autres problèmes, liés à l'aspect sanitaire des méthodes, comme le compostage des toilettes sèches, épandues par la suite dans les potagers. Ce genre de pratique peut, selon elle, être une source de contamination microbienne via des pathogènes humains. Cependant, les résultats des analyses du compost des toilettes d'« Au Ras du Sol » montrent que ce dernier est d'une très bonne qualité agronomique tout en étant exempt de pathogènes. La chercheuse pointe aussi du doigt les difficultés d'obtenir un compost de qualité, la qualité dépendant de nombreux facteurs comme les caractéristiques des apports organiques et l'équilibre entre eux, la fertilité des graines d'adventices présentes, la teneur en nutriments, la stabilité de la matière ou encore le rapport C/N (carbone sur azote). De même, les méthodes de compostage peuvent varier et impacter la qualité du compost obtenu.

L'évaluation économique du projet est aussi limitée car toutes les données ne sont pas encore disponibles. Les sommes investies sont par exemple connues mais non le retour sur investissement.

Les limites de ce projet se trouvent au niveau de la reproductibilité des méthodes par les habitants et de la mise en relation des différents acteurs. En effet, jardiner, récolter et cuisiner soi-même demande un changement d'habitudes important et donc difficile à adopter. Bien que le temps de travail et l'investissement soient limités, la modification profonde du rythme de vie semble être un obstacle, de même que l'effort de recherche de la matière organique à différents endroits, même si ces derniers se trouvent dans un périmètre géographique restreint. Enfin, bien que les méthodes semblent vulgarisées, le sont-elles suffisamment pour convertir une personne très peu sensibilisée au maraîchage ?

Les limites de l'extension du modèle d'économie circulaire en maraîchage domestique

D'après Pascal Martin et Franck David (Martin, 2018 ; David, 2018), la méthodologie mise en place dans ce projet sera transposable à plus grande échelle, ou du moins, à d'autres communes. Ils sont d'ailleurs en train de mettre en place à Toulouse un dispositif de récupération des broyats des jardins publics à proximité des zones de compostage existantes, à destination des particuliers.

Cependant, d'après Rastoin et Ghersi (2010), un schéma alimentaire sur de petites unités de production et artisanales inspire certes la sympathie dans un contexte de gigantisme des industries agroalimentaires, mais des inconvénients majeurs sont à souligner. Premièrement, si le modèle s'appliquait au niveau national, la productivité du travail baisserait immanquablement, menaçant la sécurité alimentaire. En effet, aujourd'hui, un agriculteur nourrit quatre-vingt-dix personnes, dont soixante-dix en France, et un employé de l'agroalimentaire approvisionne cent vingt-cinq consommateurs, cent en France. Globalement, moins de 5 % de la population des pays riches nourrissent la totalité de leurs habitants. Deuxièmement, le système alimentaire étant très ancré dans les échanges internationaux, il est l'objet d'investissements massifs. Si une baisse de la productivité et donc des exportations était à venir, alors elle serait préjudiciable, par conséquence, au développement économique et à l'emploi. Enfin, puisque les circuits courts concernent majoritairement les produits plutôt bruts, le temps nécessaire à la préparation des repas serait plus important, changement inadapté à certains rythmes de vie. Le prix des produits alimentaires tendrait aussi à augmenter puisque l'économie d'échelle disparaîtrait (Rastoin et Ghersi, 2010).

CONCLUSION

Ainsi, le maraîchage domestique qui réutilise la matière organique locale non valorisée semble fournir une solution à la fois à notre modèle basé

sur le dogme « produire, consommer, jeter » et à la déconnexion entre mangeur et alimentation. Les techniques innovantes promues par « Au Ras du Sol » sont accessibles financièrement, peu chronophages et faciles à mettre en place. Elles permettent, d'une part, de produire à moindre coût des produits frais et sains tout en réutilisant des biodéchets, et d'autre part, de créer du lien entre les habitants et les acteurs du territoire, la terre, l'alimentation et la cuisine.

BIBLIOGRAPHIE

ADEME, 2018. *Le compostage*. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-laction/valorisation-organique/compostage [consulté le 08/03/18].

BAUDOIN W., 2010. Des microjardins pour une meilleure sécurité alimentaire et nutritionnelle. Rome : FAO, 2 p.

ELLEN MACARTHUR FOUNDATION, 2015. *Vers une économie circulaire : arguments économiques pour une transition accélérée*. Disponible sur Internet : https://www.ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/Executive_summary_FR_10-5-16.pdf [consulté le 27/03/2018].

ESNOUF C., RUSSEL M., BRICAS N. (Coord.), 2011. *Pour une alimentation durable. Réflexion Stratégique duALIne*. Paris : Éditions Quae, 288 p.

GUILBERT S., REDLINGSHOFER B., 2016. *Systèmes alimentaires urbains : comment réduire les pertes et gaspillages ?* Inra, 88 p. Disponible sur Internet : https://inra-dam-front-resources-cdn.brainsonic.com/ressources/afile/351278-1b07e-resource-rapport-de-l-etude-gaspillage-alimentaire-en-ville-mai-2016.pdf [consulté le 11/01/18].

HEBEL P., 2008. *Alimentation – Se nourrir d'abord, se faire du bien ensuite*. Paris : Crédoc, Consommation et modes de vie, n° 209.

INRA, 2015. *Étude « Maraîchage biologique permaculturel et performance économique ».* Rapport final, 67 p. Disponible sur Internet : https://inra-dam-front-resources-cdn.brainsonic.com/ressources/afile/362783-745d0-resource-rapport-final-bec-hellouin.pdf [consulté le 30/01/18].

IUFN (International Urban Food Network), 2015. *Nourrir les territoires de demain. Portrait des enjeux français,* 88 p. Disponible sur Internet : www.iufn.org/wp-content/uploads/2015/06/IUFN-RAPPORT-FRANCE-2015_pages.pdf [consulté le 11/01/18].

LOPEZ J., 2002. *Les composts*. Le courrier de l'environnement de l'Inra. Disponible sur : https://www7.inra.fr/dpenv/lopezc00.htm#que [consulté le 30/01/18].

RASTOIN J-L., GHERSI G., 2010. *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Paris : Éditions Quae, 581 p.

ROSS-CARRE H., 2016. L'économie circulaire. La Plaine Saint-Denis : AFNOR Éditions, 152 p.

SCHROLL, 2018. *Biodéchets*. Disponible sur Internet : www.schroll.fr/fr/expertises/recyclage/la-collecte-le-tri-dechets/biodechets [consultée le 08/03/18].

TERRES VIVANTES, 2017. Actes des premières rencontres de Terres vivantes avec des chercheurs PACTE du programme FRUGAL et des acteurs de terrain. Nourrir la ville : quelle place pour les jardins ? Mens : Terres vivantes, 65 p.

UNITED NATIONS, 2007. *World Population Prospects. The 2006 Revision*. New York : United Nations, 793 p.

VÁVRAA J., DANĚK B., JEHLIČKA P., 2018. What is the contribution of food self-provisioning for environmental sustainability? Case study of active gardeners. *Journal of Cleaner Production,* 185, 1015-1023.

Entretiens

DAVID F., paysagiste permaculteur, « SaluTerre », entretien le 24/01/2018 à Vélines.

MARSDEN C., enseignante-chercheuse, Montpellier SupAgro, entretien le 18/12/2018 à Montpellier.

MARTIN P., coordinateur, « Au Ras du Sol », entretien le 24/01/2018 à Vélines.

Porta Palazzo : pivot d'économie circulaire

VALERIA **BARCHIESI**

Vidéo de présentation https://goo.gl/nQd9Zb

MOTS-CLÉS : GASPILLAGE ALIMENTAIRE, MARCHÉS URBAINS, ÉCOLOGIE ÉCONOMIQUE, INSERTION SOCIALE, PARTENARIAT PUBLIC-PRIVÉ

L'alimentation des villes est un thème « *too big to be seen* » sur lequel on commence à s'interroger et qui englobe divers enjeux. Les marchés, à plusieurs échelles, sont un élément fondamental dans la conception de systèmes alimentaires plus durables. La ville de Turin a essayé de répondre à ces enjeux et a mis en place un projet innovant, sur le marché de Porta Palazzo, qui réunit des acteurs publics, associatifs et privés et associe des innovations tant techniques qu'organisationnelles.

LE TRAITEMENT DES DÉCHETS ORGANIQUES EN ITALIE

Aujourd'hui, en Italie, les déchets organiques représentent environ 35 à 40 % du total des déchets et leur mise en décharge présente un réel danger : ils produisent du méthane et des lixiviats (liquides provenant principalement de l'infiltration de l'eau dans la masse des déchets ou de leur décomposition) qui peuvent former de véritables nappes polluantes. Les déchets organiques peuvent, pourtant, être transformés en compost (Campagnol *et al*., 2017).

Boucler les cycles grâce à la production de compost à l'échelle d'une ville : possible si et seulement s'il y a collecte sélective

La collecte sélective des déchets est un élément crucial pour développer ou redévelopper la circularité qui est typique du fonctionnement écologique. Vingt ans après la publication du décret Ronchi (D.Lgs. n. 22/1997)[1], l'Italie est l'un des pays leaders de la collecte sélective des déchets (Campagnol *et al*., 2018). La filière du *biowaste* et de la collecte sélective des déchets est désormais intégrée aux axes stratégiques de l'Union européenne (UE) et aujourd'hui elle représente un chiffre d'affaires pour la collecte et le traitement, de 1,7 milliards d'euros par an (Campagnol *et al*., 2018). Pour chaque 1 000 tonnes de matière organique collectées et traitées, il y a création d'environ un emploi et demi. Dans le cas italien, il y a environ neuf mille employés dans le secteur biomasse (en 2015, avec un fort potentiel de croissance), trois cents usines de compostage avec une capacité totale de 8 millions de tonnes par an. Les usines transforment les déchets de deux façons différentes : au moyen du compostage et de la digestion anaérobique (pour la récupération énergétique du biogaz produit).

En 2016, 16 millions de tonnes de déchets urbains ont été collectés, dont la partie organique (6,5 millions de tonnes) représente plus de 41 % du total (Campagnol *et al*., 2017). Le Consorzio Italiano Compostatori (CIC), qui contrôle une grande partie des usines de compostage italiennes, estime à 10 % la tendance de croissance de la fraction organique collectée. Mais la qualité du tri peut et doit être augmentée également, car dans le processus du compostage encore 230 000 tonnes de matière non organique sont collectées chaque année. La qualité du tri est un facteur clé, tout d'abord pour optimiser la récupération, réduire les pertes et les coûts relatifs, ensuite pour assurer un compost aux caractéristiques adaptées à la fertilisation recherchée. À cause des impuretés, le CIC estime à environ 52 millions d'euros par an le coût de la séparation, sans considérer les pertes économiques liées à la digestion anaérobique (à cause du fonctionnement en continu de l'usine et des fréquentes interventions de maintenance)

1. D.Lgs. n. 22/1997 : *Decreto legge*, un texte légal prévoyant l'identification des déchets et d'un formulaire unique de déclaration environnementale (*modello unico di dichiarazione ambientale*).

ni le compost invendu. Les performances de l'usine sont fortement liées à la qualité des déchets entrants, qui sont plus ou moins bien triés par les citoyens. Les revenus économiques majeurs pour l'usine de compostage sont liés au traitement des déchets entrants et pas à la vente du compost traité sortant. La municipalité paie au moment de la collecte et au moment du traitement, donc les institutions publiques ont tout l'intérêt à réduire la quantité des déchets des collectivités. Après le traitement, la vente du compost dépend des marchés construits autour de l'usine et des services complémentaires offerts (proximité des acheteurs, présentation, commercialisation et transport du produit). Le compost contribue à améliorer la structure du terrain. Il est soumis, en Italie, à une réglementation figurant parmi les plus avancées d'Europe. Le CIC a, notamment, lancé un label de qualité pour le compost, pour en assurer le contrôle et les caractéristiques organiques.

Turin est l'une des villes italiennes les plus sensibles au thème de l'alimentation et à ses enjeux (Dansero *et al*., 2017). Entre 2015 et 2016, un document stratégique en faveur d'une politique alimentaire a été développé par la métropole, Nutrire Torino Metropolitana, mais il n'a pas abouti à une politique alimentaire systémique. Néanmoins, parmi les objectifs de la ville on trouve l'augmentation à hauteur de 65 % de la collecte sélective des déchets d'ici 2020, l'attention particulière envers la collecte des déchets organiques, la sensibilisation au tri et à la réduction du gaspillage.

LES MARCHÉS URBAINS DE PRODUITS FRAIS : UN GISEMENT DE DÉCHETS ORGANIQUES ?

Les marchés de frais à Turin produisent 3,5 % de la totalité des déchets de la ville (Vendola, 2018). Le cas des marchés est intéressant car ils correspondent à un moment de contact où l'on passe des logiques de pertes tout au long la chaîne de valeur aux logiques du gaspillage lié au consommateur. Souvent, le gaspillage, notamment le gaspillage alimentaire, est considéré dans une certaine mesure comme le résultat d'une défaillance du marché. Classiquement, on pense au gaspillage comme découlant de l'absence de croisement entre l'offre et la demande : nous produisons plus que ce dont nous avons besoin, nous ne pouvons pas consommer, alors nous jetons et le marché échoue. En réalité, comme l'explique Andrea Segré, professeur de l'Université de Bologne, « *il est évident que les déchets font partie du système, c'est l'un des engrenages* : *nous devons produire, produire, produire, consommer, consommer, consommer, remplacer beaucoup de biens, même alimentaires, très rapidement. […] Le déchet est devenu la valeur ajoutée du marché, sinon le marché ne résiste pas* : *cette obsolescence programmée est justifiée. C'est notre idée de la croissance* ». Cette affirmation explique comment le déchet, et le gaspillage, sont une partie du système économique et d'échange des produits qui sont acceptés et justifiés en vertu du profit. Même dans les prévisions de gain, ils sont calculés et considérés. Le déchet est devenu la valeur ajoutée du marché. Sans déchet, le marché ne résiste pas ; il est considéré comme un engrenage du système. Néanmoins, dans certains cas le gaspillage est évitable.

Par ailleurs, les consommateurs ne sont pas pleinement informés des déchets associés à chacun des produits qu'ils consomment. Si des mesures appropriées ne sont pas prises pour inverser ces externalités négatives, les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ne seront pas suffisamment incités à réduire le gaspillage alimentaire et la société continuera à supporter les coûts associés. Le raisonnement que l'on devrait transformer est la considération d'une économie détachée de l'écologie et des ressources de la planète. D'un point de vue conceptuel et concret, on a besoin d'inverser l'écologie et l'économie. Nous considérons que l'économie contient l'écologie. Mais en réalité, la logique voudrait le contraire. L'économie est un instrument au service de l'écologie : nous devons parler et agir en termes d'écologie économique. Celle-ci fonctionne parce que l'environnement, le sol, les ressources, l'énergie sont limités et que, par conséquent, la consommation de matériaux doit être limitée. Boucler les cycles des matières est un enjeu qui se fait de plus en plus urgent, au niveau duquel les marchés ont un rôle à jouer, notamment en tant que lieux polyvalents, vivant de différentes activités qui se superposent et se suivent, qui sont en même temps pratiques et éducatives pour les gens habitant le marché.

MAIS UN MARCHÉ URBAIN EST AUSSI UN LIEU D'ÉCHANGES

Définition du marché : « *Terme désignant, à l'origine, l'accord passé entre le vendeur et l'acheteur d'une marchandise, le mot marché désigne par extension le lieu où s'opèrent les transactions, le cadre dans lequel s'effectuent les échanges, et la nature de l'objet des transactions* » (Encyclopédie Larousse).

Le marché est un lieu.

Un lieu qui peut prendre différentes formes, qui peut être plus ou moins étendu dans l'espace, avec des rôles et des poids relatifs sur le territoire.

Les gouvernements urbains peuvent agir sur le système de distribution alimentaire, notamment par la maîtrise des infrastructures (construction, entretien, rénovation), la régulation des activités (autorisations, cahiers des charges, implantations).

On peut dire que le modèle de distribution des marchés, en général et notamment celui de Turin, est assez performant. En termes de produits, ceux vendus sur le marché sont frais, différenciés et de prix assez bas ; ces caractéristiques déterminent l'attractivité des marchés par rapport aux autres canaux de distribution et aux autres phases de la chaîne alimentaire.

L'attention accordée au gaspillage alimentaire et à la collecte sélective des déchets est notable, mais elle reste toutefois à améliorer.

En particulier, fruits et légumes qui ne sont pas vendus sur le marché sont souvent jetés par manque de structures de conservation suffisantes à proximité ou car les clients n'achèteraient pas des produits un peu écrasés. Cette situation vient du fait que les coûts et le temps de nettoyage sont assez élevés, et qu'ils augmentent en relation avec la taille du marché. Il en est de même du coût de traitement des déchets. Il est ainsi fondamental d'avoir évalué les répercussions économiques et environnementales de chaque phase de la chaîne alimentaire, de la production au traitement.

Un autre angle d'analyse de la performance spécifique du marché de frais est sa capacité à réunir au sein d'un même lieu différents niveaux de fragilité et de précarité sociale. À la fin du marché de Porta Palazzo, une partie des aliments sont récupérés par différentes populations, pour leur alimentation. Cette pratique, qui agit positivement sur la réduction du gaspillage et peut-être parfois sur les régimes alimentaires (Fages et Bricas, 2017), peut cependant mettre ses utilisateurs dans une position qu'ils peuvent juger dégradante et limiter leur sécurité sanitaire. Les marchés de produits frais ont néanmoins un potentiel encore insuffisamment exploité, en termes de bouclage des cycles des matières organiques, de rôle éducatif à jouer, de réduction du gaspillage, et de partage des denrées alimentaires produites. Une initiative a essayé de répondre à ces enjeux, en liant des éléments innovants d'un point de vue à la fois scientifique, technique et organisationnel : à Turin, un accord entre différents acteurs a transformé le marché de Porta Palazzo (un des plus grands marchés de frais d'Europe) en un pivot d'économie circulaire.

PROGETTO ORGANICO PORTA PALAZZO

La ville de Turin, notamment l'Assessorato all'Ambiente (service municipal chargé de l'environnement) et l'Agenzia di sviluppo locale The Gate (agence de développement local pour la régénération sociale, économique et environnementale), s'est alliée avec Amiat, la société de collecte des déchets, Novamont, une entreprise qui produit de la matière biosourcée pour sachets biodégradables et Eco dalle città, une association écologiste de citoyens et de jeunes africains, engagée dans l'insertion professionnelle. Ensemble, ils ont développé le projet suivant : de jeunes africains (surnommés les Ecomori) et les volontaires de l'association Eco dalle città collectent, lorsque les commerçants commencent à démanteler leurs bancs, les fruits et légumes qui devraient être jetés, car trop mûrs ou un peu abîmés, et qui seraient trop coûteux à conserver. Ils redistribuent gratuitement les produits encore mangeables aux personnes moins aisées et qui accèdent difficilement aux prix du marché. Ils arrivent à collecter en moyenne jusqu'à 200 kg par jour de fruits et légumes encore mangeables. En été, c'est jusqu'à 500 kg de produits qui sont collectés. Pour les produits qui ne sont pas mangeables, l'association contrôle que le tri soit bien fait. Ces produits sont destinés à être transformés en compost. À cet effet, ils sont placés dans des sachets biodégradables provenant de Novamont faits de BiMater®, afin de réaliser une collecte sélective assurant une transformation optimale

FIGURE 1. SCHÉMA DE L'ORGANISATION DU PROJET ET DE SES ACTEURS

Source : auteur.

du déchet organique en compost. Initialement financés par Novamont, les bio-sachets le sont à présent par Amiat. Eco dalle Città les distribue aux commerçants deux fois par semaine et ces derniers collaborent pour faire le tri. L'action de contrôle et de collecte sélective est faite par les commerçants, aidés par les jeunes africains et les volontaires de l'association. Leur collaboration est fondamentale pour garantir un compost de qualité qui pourra après être utilisé pour fertiliser des terrains, limitrophes ou pas, et produire d'autres aliments [Figure 1].

Le travail n'a pas été facile au début et l'agence The Gate a représenté un accompagnement essentiel pour les relations entre commerçants et Eco dalle città. En outre, l'Assessorato all'Ambiente a confirmé la possibilité de continuer le développement du projet pour la troisième année et de donner le temps aux acteurs de se coordonner. Depuis le début du projet, en septembre 2016, on est passé de 7-8 % à 20 % de matière organique interceptée dans la collecte des déchets (Amiat, 2017).

Une innovation solidaire

Une partie de l'innovation de ce système se base sur l'inclusion de personnes qui collectent et redistribuent les produits alimentaires et s'assurent que le tri soit bien fait en sensibilisant au respect de l'environnement et à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Avant l'introduction de ce projet, la collecte des déchets empêchait une valorisation performante de substances encore utilisables, qui étaient envoyées en décharge ou à l'incinération. En outre, la redistribution d'aliments encore mangeables produit un effet de solidarité non plus seulement vers ceux qui ont la possibilité de récupérer de la nourriture mais aussi vers ceux qui sont engagés dans la collecte. Les jeunes arrivés récemment à Turin de différents pays, souvent après avoir rencontré de nombreuses difficultés, ont l'opportunité d'échanger un mot, un salut, au moins un sourire avec les citoyens et de parler en italien, langue qu'ils sont en train d'apprendre avec ténacité.

La solution à un modèle de croissance basé sur la surconsommation n'est pas d'augmenter les déchets pour nourrir les pauvres et fermer le cercle ; il ne s'agit même pas seulement de collecter le plus possible de matière organique pour la rendre compostable. Il s'agit (et le cas de Porta Palazzo nous le montre) de réduire les déchets et de libérer des ressources pour démarrer d'autres processus sociaux et économiques.

L'ancrage territorial et le modèle Novamont

Le système qui a été mis en place, et qui a comme centre focal le marché de Porta Palazzo, n'aurait pas pu se développer sans une réflexion en termes de bioéconomie, qui implique une nouvelle relation entre les sciences, la technologie et la société. L'entreprise Novamont est née en 1989 en tant que centre de recherche stratégique du groupe Montedison. Aujourd'hui, Novamont est une réalité industrielle consolidée, qui s'appuie sur

un réseau de sites de production et de recherche implantés dans toute l'Italie, avec un réseau commercial mondial. Son modèle de développement, qui considère la bioéconomie comme un facteur de revitalisation du territoire, se fonde principalement sur trois piliers : la création d'infrastructures de la bioéconomie (à travers la reconversion de vieilles usines), le développement de filières agricoles intégrées et le développement de solutions pour des produits spécifiques porteurs de solutions. L'un des défis de Novamont consiste à développer des bioplastiques à faible impact environnemental dans l'optique de résoudre certains problèmes environnementaux liés à la fin de vie des produits. Les bioplastiques sont des plastiques d'origine végétale, biodégradables et compostables, réglés par une série de normes. Les matières premières renouvelables pour les plastiques biosourcés — céréales (maïs, blé, etc.), pommes de terre, huile (tournesol, chardon, etc.), algues, etc. — ne sont pas toutes identiques et, leur culture peut avoir des impacts totalement différents selon la région géographique où elles sont cultivées. C'est la raison pour laquelle l'entreprise Novamont mise sur la valorisation de la biodiversité des territoires, en multipliant les opportunités des différentes matières premières végétales et des déchets locaux, en minimisant les transports et en augmentant les échanges d'expériences et la création de projets multidisciplinaires avec les différents interlocuteurs locaux [Figure 2].

Le BiMater® dont sont faits les bio sachets utilisés sur le marché de Porta Palazzo est ainsi le produit de nombreuses collaborations mises en œuvre avec le monde académique et de la recherche, afin d'identifier et d'étudier des cultures adaptées à la production d'un bioplastique biodégradable avec un impact raisonné.

Finalement, la collaboration avec Novamont a permis au projet de Porta Palazzo d'avoir un partenaire engagé qui pousse la démarche systémique jusqu'à la sélection de la nature du matériau du sachet utilisé pour le tri.

L'impact économique

Dans le cas de Porta Palazzo et de Turin plus généralement, l'agence de collecte des déchets Amiat, dispose de plusieurs usines pour le traitement, l'élimination et la valorisation des déchets. L'aménagement et la réalisation d'un système

FIGURE 2. LES INFRASTRUCTURES NOVAMONT EN ITALIE

(Source : Bastioli, 2017)

intégré de gestion des déchets permet d'atteindre des objectifs très élevés de réduction, recyclage et revalorisation, ainsi que de réhabilitation de zones dégradées, voire polluées. En outre, pour l'entière région, ce secteur représente un important vecteur économique, pas simplement en termes de profit mais aussi dans une optique d'écologie économique.

QUELLE DURABILITÉ ?

La vigilance est de mise pour continuer à améliorer ces pratiques innovantes, du point de vue scientifique, technique et organisationnel.

La dignité et la démocratie alimentaire

La première clé de lecture pour une critique constructive de l'initiative est liée à la dignité alimentaire. La subjectivité de considération de ce qui est un déchet ou un aliment gaspillé est très complexe. Nos sociétés sont encore ancrées dans l'idée que s'il y un surplus, un invendu, ou une partie de la production non parfaitement conforme aux goûts du grand public ou considérée comme

déchet par quelqu'un, ce n'est pas si grave, car quelqu'un d'autre l'absorbera.

Les normes de commercialisation sont des normes qualitatives et esthétiques pour la classification des produits agricoles. L'UE applique un système de normes de commercialisation aux fruits et légumes. Toutefois, compte tenu de ces règles, des produits parfaitement comestibles peuvent être retirés de la chaîne d'approvisionnement alimentaire pour des raisons esthétiques (telles que les exigences de taille ou de forme). C'est le cas des marchés urbains de produits frais, qui doivent faire face souvent à une grande quantité d'aliments non achetés, qu'il n'est pas possible de conserver.

Depuis la mise en place du projet, à la fin du marché, les populations qui venaient récupérer les fruits et légumes jetés viennent à présent, pour certains d'entre eux, s'approvisionner au banc de l'association Eco dalle città. D'autres préfèrent continuer à chercher leurs fruits et légumes dans ce qui reste sur le marché. Cette liberté de choix et la possibilité d'échanger les produits que l'on trouve ou que l'on reçoit par l'association, sont, même si partiellement, des éléments de démocratie alimentaire qui contribuent au respect de la dignité humaine et alimentaire. La honte et la perte de dignité ressenties dans les files d'attente pour l'aide alimentaire est souvent une des causes qui empêche certains d'accéder à cette aide (Paturel et Ramel, 2017). Dans le cas de Porta Palazzo, la situation est particulière, car elle n'est pas structurée ou encadrée par des attestations, qui nécessitent de longues files d'attente. Tous peuvent accéder tous les jours à la redistribution, maintenant d'une façon plus digne qu'en ramassant à côté des poubelles. Si les méthodes peuvent être reconnues comme étant appropriées, la considération des pauvres qui vont absorber les produits gaspillés reste un élément de réflexion, en lien avec la notion de dignité alimentaire (Caraher et Furey, 2017). Les chiffres sur le gaspillage n'intègrent pas le coût des externalités négatives liées aux impacts environnementaux ni le coût du traitement des déchets, qui grèvent directement le budget des citoyens. Les raisons pour lesquelles les aliments sont gaspillés sont intrinsèquement liées à la question de savoir qui supporte les coûts associés au gaspillage alimentaire. Une personne ou une entreprise qui prend une décision n'a pas à supporter le coût total de la décision et donc les conséquences de cette décision retombent sur d'autres (Corte dei Conti, 2016).

Un autre point de vigilance est lié à la nature bénévole des actions. D'un côté, cela reflète une volonté et une tendance humaine très positive à promouvoir. De l'autre côté, dans un projet de ce type, des problèmes peuvent se poser. La charge et la responsabilité du travail doivent être bien réparties et il faut faire attention à la méfiance et à la suspicion des autres personnes qui travaillent sur le marché.

Ancrage territorial désancré ?

Le modèle Novamont, comme indiqué, vise à revitaliser les territoires dans lesquels l'entreprise s'est implantée. Néanmoins, dans une optique plus générale, on peut se demander si elle parvient vraiment à être un facteur déclencheur de dynamiques et processus socioéconomiques. L'utilisation de différentes matières premières végétales, la minimisation consécutive des transports, et l'échange d'expériences avec les différents interlocuteurs locaux sont sûrement des actions positives pour assurer le bon fonctionnement industriel innovant. En même temps, on peut pousser l'entreprise à faire encore plus pour développer un système industriel local performant, qui a des effets bénéfiques mais surtout qui entraîne d'autres dynamiques encore plus positives dans les territoires concernés. L'engagement de différents acteurs qui ne sont pas exclusivement en collaboration mais qui sont aussi animés par la compétition et la rivalité permet au système de s'autoalimenter. D'un point de vue théorique, un système de production territoriale performant innove et vit aussi grâce à l'émulation entre les entreprises. Souvent, l'innovation est permise par cette dynamique de compétition qui rend le modèle économique efficace, et dont plusieurs personnes peuvent bénéficier. Dans le cas de Novamont, cette compétition avec d'autres entreprises n'est pas présente et des mécanismes de coopétition[2] ne peuvent pas se mettre en place, alors que cela pourrait être favorable

2. Organiser la « coopétition » au sein d'un secteur consiste à faire travailler des acteurs économiques qui sont à la fois concurrents et collaborateurs. En savoir plus, se reporter aux innovations décryptées dans le chapitre « L'action collective au service de l'innovation ».

pour les territoires sur lesquels Novamont est implanté, même si cela signifierait une perte de parts de marché. En outre, Novamont a un centre de recherche et développement parfois très éloigné des sièges de production. Cette concentration de savoir technoscientifique est sans doute importante pour l'avancement des pratiques, ainsi que probablement une forte structure centralisée permet une formulation stratégique complexe. Cependant, il faudra être vigilant sur les possibles actions collectives qui auraient pu se mettre en place et comprendre que relocaliser les enjeux de pouvoir permet aussi de redynamiser un territoire et de produire de l'innovation.

CONCLUSION

Les éléments innovants des actions décrites dans cette analyse sont intégrés dans un système urbain, commercial et humain complexe. Pour s'assurer que toutes les forces aillent de pair, il faut faire attention aux possibles obstacles et considérer les pistes d'amélioration. À ce propos, on peut projeter encore plus l'innovation dans le futur. Les actions de collecte et de valorisation des déchets pourraient avoir un rôle plus important pour montrer l'aspect systémique de l'alimentation et des déchets. Les usines de compostage pourraient être impliquées activement dans la sensibilisation aux enjeux de l'économie circulaire et dans la structuration de leur marché de vente du compost, destiné principalement aux particuliers jardiniers. Cette commercialisation du compost pourrait s'étendre aux producteurs agricoles qui sont présents sur le marché, avec des échanges humains et économiques possiblement fructueux dans les deux sens. En plus, le label du compost (développé par le CIC) peut être utilisé comme critère de choix dans les concours publics et pousser vers une utilisation à plus grande échelle (Campagnol *et al*., 2017). Les marchés de produits frais ont par ailleurs d'autres potentiels encore peu exploités, notamment en termes de renforcement de la restauration de rue (Fages et Bricas, 2017). D'autre part, des projets de cuisine des produits invendus sont envisageables. Des tentatives en ce sens ont déjà été faites lors d'événements particuliers et pourraient être une piste intéressante à développer pour créer du lien social sur le marché. Cette pratique fait partie de la tradition du marché, qui a été perdue avec le temps : à la fin du marché, des grands repas étaient organisés et rien n'était gaspillé. Cependant, la création de start-ups qui récupèrent et cuisinent pour vendre des repas préparés est un thème difficile et délicat à traiter. La création d'activités de rente serait mal vue par les commerçants et empêcherait la redistribution des aliments à ceux qui en ont le plus besoin et qui ne pourraient pas accéder aux prix des repas.

Aujourd'hui, différentes politiques locales, qui prennent en considération la dimension alimentaire, sont en place, même en absence d'une suprastructure institutionnelle de coordination. Dans ce contexte, il serait intéressant de réfléchir aux rôles du CAAT et du COMIT (les marchés de gros respectivement de l'agroalimentaire et du poisson), premièrement en tant que vecteurs du développement local et de la requalification en forte connexion avec les marchés urbains et, deuxièmement, en tant qu'éléments de la même économie circulaire, à une échelle supérieure à celle de Porta Palazzo.

Finalement, une réflexion liée à la spatialité du marché est à mener. Un facteur de réussite du projet et de la coexistence des pratiques sur les marchés est basé sur la gestion des espaces commerciaux et logistiques, afin que ceux-ci soient fonctionnels vis-à-vis des activités. La place de la République, où s'installe le marché, a été réaménagée lors des Olympiades hivernales du 2006. Le marché couvert et l'espace pour les bancs ont été élargis et cela a permis un passage plus facile des camions pour la récolte des déchets et le nettoyage.

En conclusion, j'aimerais reprendre une citation faite par Catia Bastioli, administratrice déléguée de Novamont, de Bartold Brecht, qui dans *La Vie de Galilée* dit « *quand les hommes de science [...] se contentent d'amasser le savoir pour le savoir, la science peut s'en trouver mutilée, et [les] nouvelles machines pourraient ne signifier que des tourments nouveaux. Vous découvrirez peut-être avec le temps tout ce que l'on peut découvrir, et votre progrès cependant ne sera qu'une progression, qui vous éloignera de l'humanité* ». L'homme, l'économie et l'écologie doivent être capables de mettre en place une reconnexion qui est l'antidote contre la pauvreté croissante alimentant les populismes et mettant en danger nos démocraties (Bastioli, 2017).

BIBLIOGRAPHIE

AMIAT, 2017. *Bilanci di esercizio*. Torino : Gruppo Iren, 88 p. Disponible sur Internet : www.amiat.it/cms/phocadownload/Bilanci_esercizio/bilancio%202017.pdf [consulté le 01/03/2018].

BASTIOLI C., 2017. *Un approccio circolare alla bioeconomia. Un'opportunità per ecarbonizzare l'economia e riconnetterla con la società*. Milano : Edizioni Ambiente, 40 p.

CAMPAGNOL J., CENTEMERO M., DEHÒ D., DOSI V., FALSONE S., GIBELLI G, LOMBARDO M., RICCI M., 2017. *La chiusura del cerchio.* Milano : AQ ACERQUALITY, Il verde editoriale, 13 p. Disponible sur Internet : https://www.ilverdeeditoriale.com/public/verde/5_2017_acerQuality_.pdf [consulté le 01/03/2018].

CAMPAGNOL J., CENTEMERO M., DEHÒ D., DOSI V., FALSONE S., GIBELLI G, LOMBARDO M., MADONINI S., RICCI M., 2018, *La gestione delle acque.* Milano : AQ ACERQUALITY, Il verde editoriale, 12 p. Disponible sur Internet : https://www.ilverdeeditoriale.com/public/verde/1_2018_acerQuality.pdf [consulté le 01/03/2018].

CARAHER M., FUREY S., 2017. Is it appropriate to use surplus food to feed people in hunger? Short-term Band-Aid to more deep-rooted problems of poverty. *Food Research Collaboration Policy Brief*.

CORTE DEI CONTI EUROPA, 2016 *Lotta allo spreco di alimenti: un'opportunità per l'UE di migliorare, sotto il profilo delle risorse, l'efficienza della filiera alimentare.* 82 p. Disponible sur Internet : https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf [consulté le 01/03/2018].

DANSERO D., PETTENATI G., TECCO N., 2017. *Atlante del cibo di Torino*. Torino : Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino, 108 p.

FAGES R., BRICAS N., 2017. *L'alimentation des villes. Quels rôles des collectivités du Sud ?*, Montpellier : L'AFD &, 4, 56 p.

PATUREL D., RAMEL M., 2017. Éthique du care et démocratie alimentaire : les enjeux du droit à une alimentation durable. *Revue française d'éthique appliquée*, 2, 4, 49-60.

VENDOLA L., 2018. *PoPP, Le sentinelle dei rifiuti aiutano a raccogliere l'organico*, Blog Eco dalle Città.

En savoir plus

BOTTIGLIERI M., PETTENATI G, TOLDO A, 2017. *Turin Food Policy, Buone pratiche e prospettive*, Roma : FrancoAngeli, 203 p.

CENTEMERO M., RICCI M., CAMPAGNOL J., BRAMBILLA V., LONGU G., GIUDICI S., 2017. *Rapporto Conzorzio Italiano Compostatori*. 386 p. Disponible sur Internet : https://compost.it/news/1211-cic-rapporto-annuale-2017.html

KOESTER U., 2015. La réduction des pertes et gaspillages alimentaires : une agitation exagérée. *Eurochoices,* 14, 3, 34-38. Disponible sur Internet : https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1746-692X.12095

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

AIMARO C., président de l'Agence de collecte des déchets de Turin, AMIAT, entretien le 08/03/2018 à Turin.

BOTTIGLIERI M., experte en politiques alimentaires et dirigeante publique, Comune di Torino, entretien téléphonique le 14/03/2018.

CAMPAGNOL J., secrétaire technique, Consorzio Italiano Compostatori, entretien téléphonique le 07/03/2018.

CIAFARDONI M., membre de l'association Eco dalle Città, entretien le 06/03/2018 à Turin.

DI BELLA E., dirigeante publique de la Città metropolitana di Torino, entretien le 05/03/2018 à Turin.

HUTTER P., président de l'association Eco dalle Città et journaliste, entretien le 07/03/2018 à Turin.

MAMBRETTI S., Market developer et Waste Management, Novamont Italia, entretien le 15/02/2018 par Skype.

SILLAH O., membre de l'association Eco dalle Città, entretien le 06/03/2018 à Turin.

Remerciements

L'ensemble des personnes interviewées pour la disponibilité et le temps qu'ils m'ont accordés, pour leur sourire et ouverture.

Un projet coopératif de valorisation du lactosérum en Savoie : entre pérennisation d'une filière et développement durable

FRANÇOIS **RECOQUE**

Vidéo de présentation https://goo.gl/Yu9sLm

MOTS-CLÉS : PERTES ALIMENTAIRES, ÉCONOMIE CIRCULAIRE, LACTOSÉRUM, VALORISATION, MÉTHANISATION

S'il semble aujourd'hui primordial d'accroître la production primaire des produits alimentaires afin de faire face à la croissance démographique (estimation de 9,5 milliards d'individus sur Terre d'ici 2050) et donc à l'augmentation à venir de la demande alimentaire, la réduction des pertes alimentaires constatées constitue aussi une solution pour atténuer les tensions entre production et accès à la nourriture (Gustavsson *et al*., 2011). En France, les pertes et les gaspillages de produits à destination de la consommation humaine représentent 12 % des produits animaux et surviennent à toutes les étapes de la filière : de la production en passant par la transformation jusqu'à la consommation finale (ADEME, 2016). De nombreuses solutions existent pourtant tout au long de la chaîne alimentaire pour réduire les quantités globales de nourriture perdues ou gaspillées.

C'est en ce sens que l'économie circulaire, qui a pour objectif d'optimiser l'efficacité de la production en réduisant le gaspillage des ressources, vise à changer de paradigme par rapport à l'économie linéaire et à proposer des solutions pour la transition énergétique. Ce n'est d'ailleurs pas seulement un moyen pour réduire notre empreinte carbone, mais c'est aussi un levier économique et social tourné vers l'innovation et la création d'emplois durables et ancrés dans les territoires.

C'est ce choix de l'économie circulaire qu'a fait l'Union des producteurs de Beaufort (UPB), afin de pérenniser une filière agricole de montagne dans une logique de développement durable, en créant en 2015 le site de valorisation de coproduits Savoie Lactée.

LE CONTEXTE DU PROJET

À la recherche d'un débouché pour le lactosérum

L'UPB a été créée en 1965 et regroupe sept coopératives laitières à gestion directe de la zone. C'est à son initiative que le fromage Beaufort a obtenu en 1968 l'appellation d'origine protégée. Chaque année, les sept cent cinquante agriculteurs de la zone de Beaufort (Savoie) produisent jusqu'à 56 millions de litres de lait pour produire le fameux fromage AOP. La production d'un kilo de fromage de Beaufort génère environ neuf kilos de lactosérum (Lefrileux et Castillon, 2013), communément appelé « petit-lait », servant à l'origine à l'alimentation porcine.

Cependant, suite aux fermetures de toutes les porcheries de la région, l'UPB a dû trouver de nouveaux débouchés pour son lactosérum. Il a d'abord été décidé de revendre le lactosérum aux grands groupes laitiers français Lactalis et Sodiaal pour qu'il soit ensuite transformé en poudre de lait à l'autre bout de la France, à Verdun (environ 500 km de la région). Cela représentait 800 000 km de transport facturé par an aux coopératives, ainsi que plus de 1 000 tonnes équivalent carbone en émission de gaz à effet de serre, pour transporter au final 90 % d'eau dans les camions. Cette situation n'était donc plus tenable pour les agriculteurs qui ne tiraient que très peu d'argent de la vente. « *L'objectif de l'UPB a alors été de s'affranchir des grands groupes laitiers pour la valorisation de son lactosérum et donc d'être indépendant [...] mais aussi et surtout réduire les coûts de transport* », explique Pierre-Alexandre Venerey (2018), responsable de l'usine Savoie Lactée.

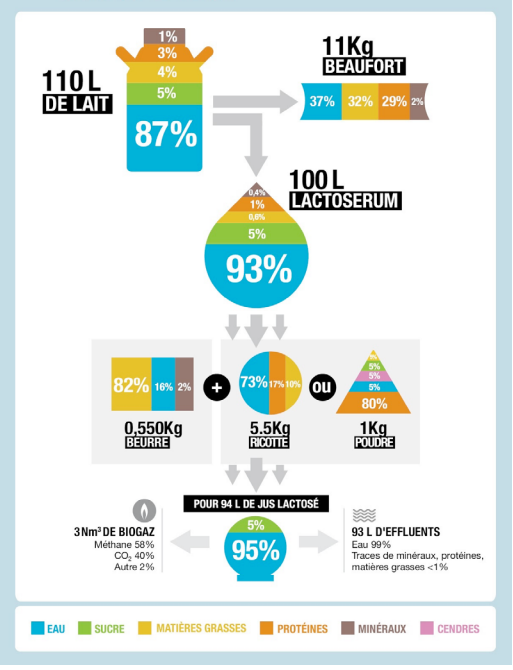
Une valorisation industrielle : Savoie Lactée

Après une réflexion qui avait débuté en 2009, l'UPB a fait le choix de construire à Albertville, en Savoie, sa propre unité de valorisation du lactosérum : Savoie Lactée. L'usine, qui est opérationnelle depuis l'été 2015, traite jusqu'à 200 000 litres de lactosérum par jour, apportés directement par les sept coopératives de la zone de Beaufort et les coopératives de Yenne et des Entremonts en Chartreuse qui fabriquent de la Tomme de Savoie IGP et qui ont rejoint le projet à sa création. L'usine regroupe trois ateliers de valorisation du coproduit : une beurrerie collective qui transforme la matière grasse du lactosérum en beurre de baratte (270 tonnes / an), un atelier qui transforme le petit-lait en ricotte (« *ricotta* » en italien, 40 tonnes/an), utilisée par les industriels pour réaliser des préparations légères et digestes, et une unité de déshydratation qui permet de produire de la poudre de protéines de lactosérum (450-500 tonnes/an) de haute qualité nutritionnelle, appelée WPC 80 (qui contient au minimum 80 % de protéines sur matière sèche). Les effluents produits par ces trois ateliers, ainsi que les eaux de lavage, vont ensuite alimenter une unité de méthanisation ultra performante qui va produire du biogaz, qui sera ensuite transformé par un cogénérateur en chaleur (3 500 MWh/an) et en électricité (3 000 MWh/an) revendue à un tarif préférentiel à EDF. L'usine fournit ainsi de l'électricité à mille cinq cents personnes par an et produit de l'eau chaude utile pour le fonctionnement des ateliers. Enfin, une technologie brevetée de méthanisation, développée par la société d'ingénierie environnementale Valbio, permet à Savoie Lactée d'épurer 99 % de ses résidus. Ces derniers vont être soit rejetés dans le milieu naturel, l'Isère, sous forme d'eau épurée, soit utilisés sous forme de boues biologiques destinées à la fertilisation des paysages savoyards [Figure 1]. C'est en tout quatre dispositifs qui ont ainsi été imaginés par les professionnels de la filière de Beaufort pour la valorisation de leur lactosérum.

LE LACTOSÉRUM : UN ENJEU DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le lactosérum, produit issu de la transformation du fromage, était considéré jusqu'à récemment comme un déchet. Souvent rejeté dans le milieu naturel via l'épandage, il peut avoir un impact significatif sur l'environnement dû à sa forte charge polluante. Face à cet enjeu écologique, une large réflexion a été conduite afin de déterminer le type de valorisation le plus adapté. Jusqu'aux années 1970, les fromageries écoulaient le maximum de leur lactosérum dans les porcheries voisines sous forme liquide pour l'alimentation des porcs. Celui-ci pouvait aussi servir à élaborer des préparations anciennes et pauvres en matière grasse : brocciu, sérac, ricotte, etc. (Luquet, 1986). Le reste était déversé dans les cours d'eau.

FIGURE 1. SYSTÈMES DE VALORISATION DU LACTOSÉRUM À SAVOIE LACTÉE



(Source : savoie-lactee.com)

Du déchet au produit noble

Au cours des quinze dernières années, le lactosérum a joui d'un nouveau statut auprès des professionnels de la filière : de sous-produit, il est devenu un ingrédient laitier à part entière (FranceAgriMer, 2013). Il est désormais considéré comme une véritable ressource dans le monde agricole et dans l'industrie agroalimentaire. Ce renouveau provient du changement dans l'utilisation qui en est faite. Reconnu pour son fort intérêt alimentaire, son utilisation pour la consommation animale est tout d'abord étendue à l'élevage bovin. Mais là où le

lactosérum va voir sa valeur ajoutée littéralement exploser, c'est en tant qu'ingrédient pour la poudre de lait infantile (assemblé avec de la poudre de lait écrémé et du lactose), lorsqu'il est de très bonne qualité, ou en chocolaterie, en plats préparés et même en compléments alimentaires. Si le lactosérum est aujourd'hui considéré comme une matière première précieuse, c'est certainement pour la qualité de sa composition nutritionnelle (protéines, lactose et minéraux), qui est recherchée pour la fabrication et le développement de nouveaux produits (Banaszewska *et al*., 2014).

Enfin, le lactosérum a encore de la ressource, puisqu'il peut aussi servir à la production de biogaz via des méthaniseurs collectifs ou individuels mis en place par les producteurs fromagers des collectivités.

L'innovation que représente Savoie Lactée dans la filière laitière s'inscrit dans une démarche de durabilité en répondant aux trois piliers du développement durable que sont l'économie, le social et l'environnement.

Enjeu économique : l'explosion de la demande

Tirée par l'Asie et la Russie, la demande mondiale de lactosérum a fortement crû depuis 2000. De plus, cette hausse semble durable, particulièrement en Chine avec l'avènement d'une classe moyenne qui profite d'un pouvoir d'achat toujours plus conséquent et se méfie des produits alimentaires locaux suite aux nombreux scandales qui ont touché le pays (lait contaminé à la mélamine, etc.), ainsi qu'en Russie, où l'augmentation des cheptels laitiers est lente et a du mal à suivre une demande galopante.

Parallèlement, l'évolution du prix de la poudre de lait sur le marché a accru l'intérêt pour le lactosérum. On peut ainsi observer une corrélation entre le prix mondial du lactosérum et les prix de la poudre de lait.

Cet intérêt a mené à des investissements industriels de grande ampleur en Europe et au développement de partenariats entre industriels pour réussir à approvisionner un marché mondial en plein essor : partenariat entre Synutra et Sodiaal pour la fabrication des poudres infantiles, projet annoncé par Dairy Crest d'investir entre 40 et 50 millions d'euros dans la construction d'une usine pour valoriser du lactosérum sur le marché des poudres infantiles, etc. (FranceAgriMer, 2013).

De plus, même si le cours mondial du lactosérum s'est quelque peu effrité ces dernières années, il reste à des niveaux élevés par rapport à l'historique des quinze dernières années (Rouyer, 2014). En effet, alors que le prix moyen du lactosérum en poudre était resté relativement stable entre 2000-2006 (400-600 € / tonne), il se situait à environ 1 000 € / tonne en 2015. Comme la plupart des produits laitiers, il a connu une flambée des prix en 2007, jusqu'à atteindre 1 400 € / tonne, avant de redescendre à partir de 2008.

Enfin, le marché du lactosérum semble avoir un avenir assuré au vu des perspectives d'évolution de la production de fromage pour 2025 de + 24 % dans l'Union européenne et + 32 % dans le monde (FranceAgriMer, 2013).

Enjeu environnemental : phénomène d'eutrophisation

La valorisation du lactosérum représente aussi un enjeu de taille pour l'environnement. En effet, autrefois éliminé par épandage ou rejeté à proximité d'un cours d'eau de montagne, celui-ci était à l'origine d'une pollution grave due à la fermentation des matières organiques. Fiaux (2004) a ainsi montré qu'un litre de lactosérum équivaut environ à la charge polluante rejetée chaque jour par un habitant ou un équivalent habitant[1] (EH). Le lactosérum est fortement chargé en matière organique et en phosphore. Lorsqu'il est rejeté dans l'environnement comme dans le cas d'un lac, où la masse d'eau se renouvelle lentement, il va renforcer l'anaérobiose du milieu et va aussi représenter une nuisance olfactive pour le voisinage. Ce phénomène se nomme l'eutrophisation [Figure 2].

Le lactosérum peut aussi être à l'origine d'une pollution indirecte via son transport par exemple. En effet, le fait qu'il soit principalement composé d'eau amène à des interrogations quant à l'intérêt d'effectuer des centaines de kilomètres pour le valoriser. L'UPB a ainsi exprimé dès 2009 sa volonté de changer cette pratique et cela pour des raisons à la fois économiques (coût du transport), écologiques (émission de carbone), et d'in-

1. L'équivalent habitant a été définie en 1991 par les directives européennes comme « la charge organique ayant une demande biochimique d'oxygène en cinq jours de 60 grammes d'oxygène par jour (EH = 60 g/l) ».

dépendance vis-à-vis des grands groupes laitiers (Coop de France, 2017).

FIGURE 2. PHÉNOMÈNE D'EUTROPHISATION DANS UN COURS D'EAU

(Source : eauxpluviales.wordpresse.com, 2011)

Enjeu social : ancrage territorial et indépendance

C'est à la fois pour réduire leur facture liée au transport et pour reprendre leur autonomie vis-à-vis des grands groupes laitiers (Sodiaal et Lactalis) que les coopératives de Beaufort ont décidé de porter le projet de Savoie Lactée. Cela a eu pour première conséquence de diviser les coûts de transport du petit-lait savoyard par dix et donc d'offrir un revenu décent[2] aux agriculteurs grâce à la vente de leur lactosérum.

La construction de cette usine de valorisation à Albertville a été un projet avant tout participatif et collaboratif. Les porteurs de projet ont ainsi réussi à fédérer une multitude d'acteurs autour du projet (FISIA, ADEME, BPI, Association des pays de Savoie, etc.) et à les convaincre de l'opportunité et de l'intérêt de celui-ci pour la région en termes de durabilité, de dynamisme et d'innovation. Cette campagne de promotion a ainsi débouché sur une levée de fonds issus de financements privés et de subventions atteignant 2,57 millions d'euros (le coût total du projet étant de 12,7 millions d'euros), ce qui a permis de faire sortir l'usine de terre et de commencer la valorisation du lactosérum sur le territoire.

2. Le lactosérum et la crème sont payés aux coopératives. Les coopératives, suivant leurs résultats, redistribuent en fin d'année une enveloppe financière aux agriculteurs et/ou augmentent le prix du lait.

Cette initiative de l'Union des producteurs de Beaufort a aussi eu pour finalité de pérenniser une filière agricole de montagne en participant à la dynamique sociale et économique de la région. Ce projet 100 % collaboratif tire son originalité de sa volonté de n'exclure aucun agriculteur de l'innovation et de chercher à travailler tous ensemble. Ce regroupement a ainsi amené à la définition d'un plan d'action qui fait consensus et qui a permis de satisfaire les intérêts de chacun. Le projet a aussi donné le pouvoir aux agriculteurs qui contrôlent et maîtrisent désormais l'ensemble de la chaîne de production et de valorisation et bénéficient pleinement de tous ses avantages.

Enfin, ce projet s'inscrit dans une volonté commune d'ancrage territorial et de participation au tissu économique local via la création de dix emplois directs au sein de l'usine de valorisation et garantit un avenir pour les futurs agriculteurs savoyards. En effet, la valorisation du coproduit de la filière laitière a eu un double impact, cela a permis à la fois de renforcer l'économie de la filière originelle par le développement d'un nouveau débouché et de créer une seconde économie, via Savoie Lactée, profitable socialement et économiquement aux coopératives et au territoire.

SAVOIE LACTÉE : UN EXEMPLE À SUIVRE ?

L'usine savoyarde de valorisation du lactosérum tire son originalité du fait qu'elle est aujourd'hui un cas unique en Europe, puisqu'elle est la seule de cette taille à combiner transformation du petit-lait et méthanisation sur le même site. Ce projet a su à la fois allier l'intérêt financier, qui est bien souvent un aspect majeur dans la conduite d'un projet, à l'enjeu de durabilité sur le long terme. Cette initiative de l'UPB semble donc être un modèle qu'il serait tout à fait intéressant de transposer à d'autres organisations et territoires. Il s'agit désormais d'essayer de comprendre ce qui a pu faire de ce projet une réussite à plusieurs niveaux en cherchant à identifier ses facteurs clés de succès. Cependant, il est aussi nécessaire de prendre de la hauteur par rapport à son succès et de chercher à nuancer ce dernier en identifiant des points de vigilance ou axes d'amélioration pour arriver à un système durable innovant encore plus efficace si l'on envisage une extrapolation du modèle à d'autres territoires en France, voire dans le monde.

Les facteurs clés de succès et les limites

Si les coopératives valorisent aujourd'hui leur coproduit laitier de manière innovante et durable, c'est à l'origine parce qu'elles se sont retrouvées sans débouchés pérennes suite à la fermeture des porcheries savoyardes. Cet ultimatum a obligé les acteurs des coopératives à avoir une réflexion profonde sur leur filière et les a poussés à se demander ce qu'ils souhaitaient faire avec leur sous-produit. Une telle opération nécessite pour le porteur de projet d'obtenir une adhésion de multiples acteurs afin de réussir à les fédérer autour d'un objectif commun. L'état d'esprit a été un élément clé pour impliquer chaque acteur, de la partie production comme de la partie méthanisation.

De plus, la réussite du projet tient aussi à un soutien financier conséquent au départ. Les fonds propres de ce type de structure pouvant être limités pour se lancer seule dans cette entreprise, la recherche de fonds privés et de subventions fait partie intégrante du plan d'action. Consacrer du temps à convaincre un certain nombre d'acteurs externes comme l'État, les collectivités, les banques, les investisseurs privés, etc., autour de l'intérêt du projet et de son retour sur investissement est un point essentiel pour la concrétisation finale. Le projet, qui est aujourd'hui rentable, dégage un chiffre d'affaires de 4 millions d'euros par an et projette d'amortir l'investissement de départ sous dix ans à dater du début de la mise en fonction de l'usine (une durée de sept ans avait été établie à l'origine du projet).

Enfin, un autre facteur clé de succès, logistique cette fois-ci, vient de la proximité du site de valorisation Savoie Lactée avec les ateliers des différentes coopératives laitière (la plus éloignée, la coopérative de Lanslebourg-Mont-Cenis, se situe à une centaine de km du site de valorisation). Cela permet d'assurer des délais les plus courts possibles pour la fabrication de la poudre WPC 80. En effet, dans le cadre de la valorisation du lactosérum, ce rapprochement entre les deux entités est un véritable atout lorsque l'on sait que la production de la poudre WPC 80 ne peut être produite en qualité satisfaisante que si l'on respecte un délai strict de cinq jours maximum entre la production du lactosérum et sa valorisation. Objectif que s'impose l'Union des producteurs de Beaufort afin que les protéines du lactosérum conservent leurs caractéristiques initiales. Après la production fromagère, le lactosérum est stocké puis transporté sous 72 heures vers l'usine, où il est transformé au cours des 48 heures suivantes.

Les axes d'amélioration

La rentabilité du projet Savoie Lactée reste encore fragile. En effet, le processus de production n'est pas encore pleinement maîtrisé et ne permet pas d'obtenir une qualité de poudre WPC 80 satisfaisante et régulière, ce qui ne convient pas toujours à une clientèle industrielle exigeante. Cela oblige la société à passer par des courtiers pour vendre son produit, dont la qualité peut être très variable, à des clients. Des acheteurs français sont pourtant très intéressés par l'achat de cette poudre qui profite de l'appellation d'origine protégée (AOP) du Beaufort, mais seulement si, bien sûr, Savoie Lactée arrive à maintenir une qualité durable. La vente en direct ainsi qu'une valeur ajoutée supérieure du produit permettraient ainsi d'augmenter la marge actuelle réalisée sur la vente de la poudre WPC 80. Pour corriger et améliorer son processus de production, Savoie Lactée vient de lancer sa deuxième phase d'investissement[3].

De plus, l'un des objectifs à moyen terme du projet est de fonctionner en circuit fermé pour répondre avant tout à un enjeu économique, ce qui est aujourd'hui presque le cas. Cependant, pour être tout à fait autonome, certains points peuvent être améliorés. Tout d'abord, il y a un manque à gagner pour l'usine dans le fait de rejeter dans l'Isère de l'eau épurée par son méthaniseur qui provient des eaux de lavage, du perméat et de l'eau nécessaire pour le process de filtration. En effet, l'eau facturée dans le cadre du nettoyage des ateliers de valorisation de l'usine représente un coût qui pourrait pourtant être évité par l'utilisation de ces eaux « gaspillées » dans le milieu naturel savoyard. L'élément de blocage à cette amélioration de processus vient des autorités sanitaires (Vernerey, 2018) qui refusent aujourd'hui la réutilisation de ces eaux épurées. De plus, même si l'usine possède sa propre station d'épuration, elle n'est pas encore capable de traiter les boues biologiques compostées qui résultent de son processus de méthanisation. Elle fait appel à un prestataire extérieur pour gérer ce traitement, qui est chargé de traiter les boues de

3. Grâce à des fonds propres et un prêt bancaire.

Savoie Lactée pour en extraire les biosolides valorisables et générer des sous-produits bénéfiques à l'agriculture. À terme, l'usine souhaiterait obtenir son propre système de traitement pour ses boues biologiques.

Dans la valorisation de ses produits ou coproduits, Savoie Lactée peut encore aller plus loin. En effet, par exemple, elle pourrait avoir intérêt à valoriser son babeurre, qui est issu de la fabrication du beurre de baratte. Le babeurre est actuellement valorisé par méthanisation. Il est principalement utilisé dans la formulation alimentaire en biscuiterie ou en boulangerie, par exemple, tout comme la poudre de lactosérum. La valorisation du babeurre en poudre permettrait donc de dégager un revenu supplémentaire par rapport à sa valorisation en énergie, qui est actuellement pratiquée dans l'usine.

Extrapolation

Le potentiel de Savoie Lactée à répondre aux enjeux d'un développement durable des systèmes alimentaires au travers de la valorisation d'un coproduit issu de sa filière amène à se demander si ce type de modèle peut être transposable ailleurs. Le cas de l'usine de transformation du petit-lait savoyard a, en effet, permis de répondre à différents enjeux liés à la durabilité et à la pérennité du territoire, et il pourrait être intéressant de chercher à adapter ce modèle à des contextes similaires, qui pourraient ainsi bénéficier des mêmes atouts. La diffusion de ce type d'opération à l'ensemble des zones de production de fromage fermier en France semble tout à fait plausible, à condition de fédérer, au préalable, de multiples acteurs (producteurs, collectivités, investisseurs, etc.) autour d'un même projet et de mêmes objectifs au niveau du territoire. Chaque projet doit aussi se réfléchir au cas par cas et doit prendre en compte toutes les externalités positives et négatives relatives à la mise en place d'une filière de valorisation du petit-lait. Dans le cas de Savoie Lactée, c'est la fermeture des porcheries de la région qui a été au départ l'élément déclencheur de la production de la poudre WPC 80. La mise en place de ce modèle dans des zones fromagères où la valorisation du coproduit laitier participe à l'alimentation porcine pourrait venir en concurrence avec ce type d'élevage et causer sa perte. Il pourrait par exemple sembler risqué de transposer le système savoyard en Franche-Comté, où coexistent une IGP porcine et une AOP fromagère. En effet, la filière porcine de la région bénéficie de 20 % des volumes de lactosérum produit sur son territoire, qui est une des bases de l'alimentation des porcs. Il serait donc difficile pour le porc de Franche-Comté, la saucisse de Morteau ou la saucisse de Montbéliard de se passer de ce coproduit laitier. Les fromageries de la région ont donc fait le choix de valoriser leur petit-lait à la fois via la filière industrielle (sous forme de poudre) et via la filière porcine. La coexistence de ces deux filières de valorisation apporte des réponses aux variations de qualité ou de quantité de lactosérum produit.

La poudre de lactosérum produit à Albertville profite en outre de l'AOP des fromages de Beaufort. Le signe de qualité du fromage attire des acheteurs pour son coproduit qui profite de cette image. Cette reconnaissance permet à Savoie Lactée une stabilisation de ses débouchés, majoritairement français, et donc aussi de se protéger du marché mondial du lactosérum et de la volatilité de son cours. Toutes les fromageries françaises ne possèdent cependant pas d'appellation d'origine protégée pour leur produit et pourraient être obligées de vendre, dans le cas d'une valorisation de leur lactosérum, leur poudre sur le marché mondial et d'en subir les conséquences.

De plus, en ce qui concerne l'aspect méthanisation, Savoie Lactée présente un profil de pionnière dans la valorisation en biogaz de ses coproduits alimentaires dans un pays très en retard sur le sujet. Il existe aujourd'hui quelques cas en France de fromageries (Gaugry, abbaye de Tamié, etc.) qui ont décidé, suite à la disparition des porcheries dans leur région respective, d'investir dans un méthaniseur, à la fois pour réduire leur impact environnemental mais aussi pour produire électricité et eaux chaudes utiles au fonctionnement de leur site. Cette innovation, dont le coût peut être rapidement amorti, fait figure d'exception dans un pays qui compte seulement quatre cent cinquante unités de méthanisations contre plus de sept mille en Allemagne en 2016 selon l'ADEME (Vernier *et al*., 2016). Une majorité de ces sites en France se situent à la ferme (236). Chaque année, près de soixante-dix nouvelles unités de méthanisation apparaissent, notamment à la ferme, mais ce rythme de croissance semble insuffisant pour atteindre l'objectif du gouvernement de mille méthaniseurs à la ferme en 2020,

fixé par le plan énergie, méthanisation, autonomie, azote (EMAA) en 2013.

Enfin, la poudre WPC 80 ne doit pas être considérée comme un choix absolu dans le cadre de la valorisation du lactosérum. La coopérative fromagère auvergnate des producteurs de Saint-Nectaire a, par exemple, décidé de valoriser son petit-lait sous forme de poudre pour l'alimentation à la fois bovine et humaine. Ce choix de complémentarité amène à une meilleure flexibilité des débouchés pour les laiteries, qui peuvent ainsi vendre à la filière alimentaire bovine la poudre ne répondant pas au cahier des charges de l'alimentation humaine.

CONCLUSION

L'unité de valorisation du petit-lait de la zone de Beaufort, Savoie Lactée, a su, afin de pérenniser la filière sur son territoire, faire le choix du développement durable dans une logique d'ancrage territorial. L'adhésion des acteurs de la filière dans un projet innovant de système alimentaire durable a réussi à faire concorder la rentabilité économique et des enjeux sociaux et environnementaux. En effet, les porteurs du projet assurent que l'investissement de départ sera amorti d'ici sept ans. De plus, l'usine produit désormais « zéro déchet » grâce à son système de méthanisation et dégage plus d'énergie qu'elle n'en consomme. Savoie Lactée apparaît donc comme un modèle de valorisation remarquable dans un contexte spécifique lié à la recherche de solutions alternatives à l'élimination de déchets en milieu naturel. Le travail sur les objectifs d'amélioration (circuit fermé, rentabilité économique, processus de fabrication maîtrisé, etc.) qui est actuellement mené sur l'usine permettra d'aller encore plus loin vers la durabilité du système et d'éclairer, voire d'influencer, d'autres acteurs agricoles sur ce qui peut être fait pour pérenniser leur activité à long terme.

BIBLIOGRAPHIE

ADEME, 2016. *Avis de l'ADEME sur la méthanisation*. Disponible sur Internet : https://www.connaissancedesenergies.org/avis-de-lademe-sur-la-methanisation-161123

BANASZEWSKA A., CRUIJSSEN F., CLAASSEN G.D., VAN DER VORST J.G., 2014. Effect and key factors of byproducts valorization: The case of dairy industry. *J. Dairy Sci*., 97, 4, 1893-908.

COOP DE FRANCE, 2017. *Coopératives et économie circulaire*. Disponible sur Internet : https://www.economiecirculaire.org/articles/h/cooperatives-et-economie-circulaire-coop-de-france.html

FIAUX J.-J., 2004. Système d'épuration du lactosérum d'alpage par culture fixée sur lit de compost. *Revue suisse Agric*. 36, 5, 220–224.

FRANCEAGRIMER, 2013. *Le marché mondial du lactosérum*. Paris : FranceAgriMer, 12 p. Disponible sur Internet : www.franceagrimer.fr/content/download/26218/220370/file/SYN-LAI-2-Lactos%C3%A9rum.pdf

GUSTAVSSON J., CEDERBERG C., VAN OTTERDIJK R., MEYBECK A., 2011. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde*. Düsseldorf : Save Food ! Interpack 2011, 41 p. Disponible sur Internet : www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf

LEFRILEUX Y., CASTILLON P., 2013. Méthanisation du Lactoserum à La Ferme. *Renc. Rech. Ruminants*, 20, 323-326.

LUQUET F.-M., 1986. *Laits et produits laitiers : vache, brebis, chèvre*. Tome 3. Lavoisier, 460 p.

ROUYER B., 2014. *Conjoncture laitière.* Disponible sur Internet : www.web-agri.fr/observatoire_marches/article/benoit-rouyer-cniel-la-baisse-des-prix-sera-etre-tres-nette-debut-2015-1929-104296.html

VERNIER A., DEBARGE S, GALIO P., MARTIN S., COLOMB V., AUGEVEN-BOUR I., BROUQUE D., REDLINGSHOEFER B., GABOREL H., 2016. *Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire*. Angers : ADEME, 16 p. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-gaspillages-alimentaires-etat-lieux-201605-synt.pdf

Entretien

VERNEREY P.A., responsable du site Savoie Lactée, entretien le 26/01/2018 à Albertville.

Oléo-déclic : quand huile de friture usagée rime avec énergie de proximité

CAMILLE **ACEDO**

Vidéo de présentation https://goo.gl/zcGLoz

MOTS-CLÉS : HUILE ALIMENTAIRE USAGÉE (HAU), ÉCONOMIE CIRCULAIRE, ÉNERGIE RENOUVELABLE, BIODÉCHET, CIRCUITS COURTS

Que faire de mon huile de friture usagée ? Telle est la question à laquelle sont quotidiennement confrontés les professionnels de la restauration, et à laquelle l'association marseillaise Oléo-Déclic a choisi d'apporter une réponse locale s'inscrivant dans une dynamique d'économie circulaire. Dans un contexte de développement des énergies renouvelables et d'incitation à la revalorisation des biodéchets, son action repose sur la collecte et le recyclage des huiles alimentaires usagées (HAU) dans le but de proposer un biocombustible de proximité aux collectivités territoriales et entreprises de la région. Elle vise ainsi à réduire l'empreinte environnementale des activités humaines tout en créant des emplois locaux non délocalisables.

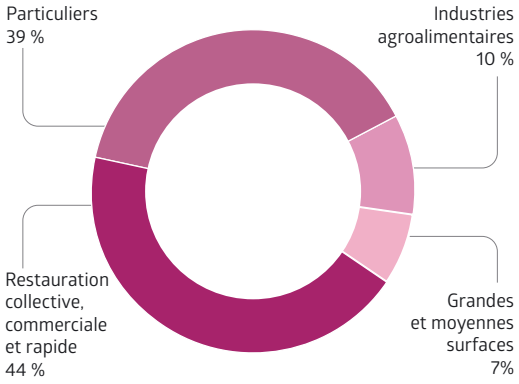
CONTEXTE DU PROJET

Les huiles alimentaires usagées : un biodéchet à haut potentiel…

En France, chaque année, c'est entre 75 et 115 millions de litres d'huiles alimentaires usagées brutes qui sont générées par les activités de l'industrie agroalimentaire, de la restauration collective et commerciale, des grandes et moyennes surfaces ainsi que des particuliers (BIO by Deloitte, 2015). Ces HAU sont définies comme des résidus de matières grasses d'origine végétale ou animale utilisées pour l'alimentation humaine, en industrie agroalimentaire, en restauration collective ou commerciale (Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer, 2015).

Au niveau français, les HAU proviennent de quatre sources principales, présentées sur la figure 1.

FIGURE 1. CATÉGORIES DE PRODUCTEURS D'HAU



(Source : BIO by Deloitte, 2015)

La réglementation française actuelle classe les HAU dans la catégorie des déchets non dangereux. Néanmoins, elles représentent un risque de pollution important pour l'environnement car encore trop souvent déversées dans l'évier de la cuisine. L'accumulation de graisses dans les canalisations, au contact de l'eau et du froid, finit par les boucher, entraînant des frais de maintenance très onéreux pour les collectivités. De plus, le bon fonctionnement des installations de traitement des eaux usées est également impacté, les huiles formant une pellicule à la surface de l'eau[1] qui empêche les bactéries chargées de l'épuration des eaux d'accéder à l'oxygène dont elles ont besoin.

Depuis 2016, la réglementation impose aux producteurs d'HAU de faire collecter et valoriser ces

1. La densité des HAU à 15° C est estimée à 923 kg / m^3, valeur intermédiaire entre la densité de l'eau et celle de l'huile pure.

dernières à partir de 60 l/an, ce qui correspond à la production d'un restaurant d'environ cent cinquante couverts. Néanmoins, on estime que seulement 50 % sont réellement pris en charge. Une grande diversité d'acteurs intervient : des grands collecteurs (Veolia, Suez, Total, etc.), des courtiers, des autoentrepreneurs, des points d'apport volontaire, et environ cinquante petits collecteurs de type petites et moyennes entreprises et associations. Oléo-Déclic (OD) est l'un de ces petits collecteurs.

… mais valorisé au prix d'un impact environnemental fort

Les HAU collectées par les grands groupes sont en majorité intégrées dans la filière agrocarburants, au sein de laquelle elles sont mélangées à des huiles végétales pures puis transformées en biodiesel par procédé de transestérification. Ce biodiesel est incorporé à hauteur de 7 % dans le diesel que trouve le consommateur. Ce combustible possède donc un impact environnemental fort pour un faible rendement énergétique, de l'ordre de 30 à 40 % dans un moteur de voiture (le reste étant dissipé sous forme de chaleur).

OD propose une nouvelle utilisation pour ces HAU : les transformer en biocombustible pour des installations de chauffage. Leur rendement énergétique s'élève alors à 90 % dans le cadre de cet usage.

Par ailleurs, dans la voie classique de valorisation, les HAU sont transportées sur de longues distances entre leur point de collecte et celui de traitement, pour être transformées via un procédé industriel chimique lourd.

OD se positionne au contraire sur une valorisation en circuits courts, directement sur le périmètre du gisement.

Quelle est l'histoire de l'association OD ?

OLÉO-DÉCLIC OU COMMENT PRODUIRE UNE ÉNERGIE RENOUVELABLE DE PROXIMITÉ À PARTIR D'HUILE USAGÉE

À l'origine de l'initiative

Fondée en 2011 par Alain Viguier à Marseille et incubée dans la couveuse d'activités InterMade, qui accompagne et héberge des porteurs de projets en économie sociale et solidaire, OD démarre son activité en 2012 par le chauffage des locaux d'InterMade grâce au biocombustible produit. À partir de 2017, elle déménage pour installer une station de valorisation plus grande d'une capacité de 200 000 l/an avec un objectif de 300 000 l en 2020, sur les 2 millions de litres collectables sur le territoire de la métropole d'Aix-Marseille.

L'association emploie aujourd'hui trois salariés : Alain Vigier, directeur ; Eloïse Leclercq, chargée de gestion et de développement ; et Jocelyn Michard, chargé de collecte et de valorisation. Auparavant journaliste cameraman mais avec une préoccupation environnementale, Alain Viguier est allé se former à l'Association savoyarde pour le développement des énergies renouvelables (ASDER) à Chambéry en 2009. En réaction à l'utilisation des huiles alimentaires usagées recyclées (HAUR) comme carburant, qui ne collait pas à sa vision, il souhaitait que la valorisation des huiles soit maximale au niveau du rendement énergétique tout en restant locale. Venait également s'ajouter à sa réflexion le souhait de créer des emplois non délocalisables, prenant pour contre-modèle à nouveau le biodiesel, dans lequel une grande quantité de matières premières importées est incorporée (Cour des comptes, 2016).

Pour compléter son modèle, l'association a également développé une activité d'étude des gisements d'HAU présents dans la région, associée à une réflexion sur les modes de collecte et de recyclage. Certaines collectivités locales souhaitent en effet estimer leur ressource en huiles usagées pour déterminer ensuite l'usage du biocombustible le plus adapté à leurs besoins.

De la collecte à la valorisation : le cheminement de l'huile alimentaire usagée

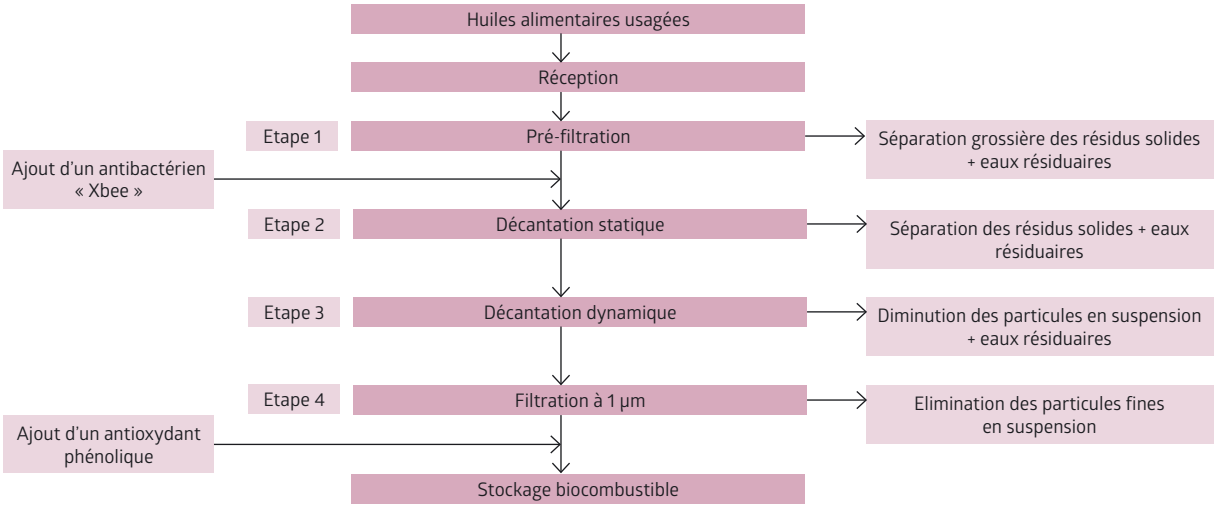
En misant sur la souplesse de la collecte, OD se charge maintenant des huiles de friture usagées de près de deux cents restaurateurs marseillais chaque semaine.

Les huiles alimentaires collectées contiennent des éléments étrangers en quantité variable, dont OD cherche à se débarrasser grâce à un procédé de traitement des HAU en quatre phases, comme illustré sur la figure 2. Ce procédé simple, à la fois sobre en énergie et en chimie, permet d'obtenir un biocombustible de qualité (pauvre en eau et en impuretés).

Une fois traitées par OD, les HAUR se prêtent à deux types de débouchés :

→ une valorisation énergétique, en tant que biocombustible dans des installations de chauf-

FIGURE 2. PROCÉDÉ DE TRAITEMENT DES HAU



(Source : Energira, 2015)

fage ou de production d'eau chaude sanitaire ; pour des groupes électrogènes ; pour chauffer des alambics d'huiles essentielles (Les jardins d'Esculape de Jamil Hadjaj au Causse de la Selle) ou des brassins pour une brasserie locale (La Brasserie des Suds) ;

→ une valorisation « matière », actuellement en cours de structuration : en tant qu'ingrédient servant à la réalisation des ocres de Roussillon, ou encore entrant dans la composition de détergents.

Une réflexion est également en cours sur le potentiel d'utilisation des HAUR en fonction de leurs propriétés une fois solidifiées, notamment l'effet « non gras » au toucher et la barrière imperméable créée face aux liquides.

À l'heure actuelle, l'utilisation du biocombustible fourni par OD a permis le chauffage de cinq cents personnes de la commune de Six-Fours Les Plages au cours de l'hiver 2015-2016, par l'alimentation de deux écoles primaires et d'un bâtiment des services techniques. Une expérimentation de chauffage d'un bureau de poste à Marseille sur un an est maintenant en cours, avec Atanor (société de R&D et audit/conseil dans les domaines de l'énergie, environnement et des installations thermiques) comme fournisseur de brûleur (début d'ici juin/juillet) : le succès de ce partenariat serait une vitrine importante pour la reconnaissance de l'utilisation des HAUR au niveau local, et Atanor constituerait de plus un client important pour OD, avec un besoin en biocombustible estimé à 12 000 l/an. Cette initiative n'aurait cependant pas été possible avant fin 2016 et la sortie du statut de déchet des HAU, en grande partie portée par l'association.

Un acteur majeur dans l'évolution de la réglementation française

La sortie du statut de déchet des HAU définie par l'arrêté ministériel du 24 août 2016 a marqué un tournant dans le développement de la filière de réutilisation de cette biomasse à des fins énergétiques (Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer, 2015). En effet, malgré un contexte de transition énergétique encourageant l'économie circulaire autour des déchets et la production d'énergies renouvelables, le cadre réglementaire concernant les usages des huiles filtrées bloquait. OD s'est alors engagée en tant que pionnière dès 2014 dans une démarche de demande de sortie du statut de déchet (SSD) afin d'élargir les débouchés du biocombustible issu de la valorisation des HAU à des installations de combustion plus puissantes, de plus de 100 kW, comme celles équipant des bâtiments administratifs. L'association s'est notamment adjoint l'expertise du Centre de coopération internationale en recherche

agronomique pour le développement (Cirad) et d'associations relevant du domaine de l'énergie et de l'environnement comme le Groupe énergies renouvelables, environnement et solidarité (GERES) pour appuyer ce dossier. Suite à l'étude prospective menée, elle a aussi pu compter sur le soutien de communes souhaitant à terme utiliser les HAUR dans leurs chaudières, comme Miramas ou les Pennes-Mirabeau. Sortir les huiles alimentaires usagées d'un statut réducteur pour qu'elles soient reconnues comme un produit énergétique à part entière, à intégrer dans le mix énergétique français, était une priorité. Grâce à OD, un pas a donc été engagé vers la pérennisation de la filière, et cette initiative marseillaise va pouvoir essaimer sur le reste du territoire.

Potentiel de réplication en France

OD est membre du réseau associatif national Résoléo, composé de huit structures représentant 365 000 l d'huiles collectés en 2015 et dix emplois fixes. Celui-ci œuvre à la valorisation des HAU en circuits courts sous différentes formes. En collaboration avec des instances comme Zero Waste France, des collectivités territoriales, la Fondation de France et l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), OD travaille à la mise en place d'une filière nationale de valorisation énergétique des HAU en circuits courts, avec des unités de recyclage ne dépassant pas 500 000/an. Cela correspond au volume d'huiles généré par une métropole d'environ 450 000 habitants comme Montpellier. L'objectif d'OD est de faire essaimer son activité sur le reste du territoire, ce qui pousse l'association à vouloir créer un cahier des charges définissant une unité de valorisation en termes de matériaux nécessaires, d'énergie utilisée, de capacité de stockage, de maximum de production, etc. Dans cette optique, toutes les études réalisées sont en accès libre sous licence Creative Commons. En région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (PACA), un gisement potentiel de 7 millions de litres collectables a été identifié, dont 2 millions de litres par an pour la métropole d'Aix-Marseille. Selon Alain Viguier, cela laisse la possibilité de créer dix-sept unités locales de valorisation pour couvrir le territoire régional, en fonction de la densité de population. Mais quelle échelle territoriale retenir pour que cette revalorisation soit considérée comme « locale » ?

QUELLE DURABILITÉ POUR CETTE INNOVATION ?

Dimension sociale

En terme de durabilité sociale, la création d'une unité de valorisation comme celle d'OD permet d'employer au moins trois personnes à temps plein. Si l'essaimage de l'initiative réussit au niveau national, cela permettrait de créer plus de six cents emplois non délocalisables, rien qu'en considérant les personnes nécessaires au fonctionnement des unités de valorisation locales, de la collecte à la distribution des HAUR auprès des consommateurs. D'autres acteurs, comme les constructeurs de chaudières adaptées, les chauffagistes et les bénévoles de l'association, viennent s'articuler autour du projet, contribuant ainsi à renforcer le tissu social local et la diffusion de l'idée et attirant l'attention de nouveaux clients.

Du côté des restaurateurs faisant confiance à OD pour la collecte de leurs huiles de friture usagées, il règne une plus grande sérénité quant à la prise en charge des HAU. Ils bénéficient d'abord de plus de souplesse sur les quantités minimales collectées et les horaires de passage en comparaison des grands groupes recycleurs comme Veolia. De plus, ils sont assurés de voir ce type de déchets enlevés quel que soit le cours du pétrole, car il est nécessaire de respecter la réglementation en vigueur. En effet, comme les grands groupes destinent les HAU qu'ils collectent à la filière de production de biodiesel, lorsque les prix du pétrole chutent, cette production s'avère moins rentable pour eux, entraînant une diminution de l'offre de collecte. Plusieurs petits restaurateurs dépendants de ces groupes se retrouvent alors du jour au lendemain sans solution de gestion de leurs huiles usagées.

Dimension environnementale

Les HAU représentent pourtant un risque pour l'environnement et pour les installations de traitement des eaux, même si officiellement ce sont des déchets non dangereux. La collecte des HAU permet ainsi d'éviter des rejets sauvages dans les égouts et de réduire des frais de maintenance des réseaux d'assainissement.

Certains polluants émis dans l'atmosphère (soufre, poussières) par la combustion du fioul ou du diesel sont fortement réduits voire absents dans le cas de la combustion de HAU. Il n'y a

pas d'émission supplémentaire de gaz à effet de serre dans l'atmosphère, grâce à la substitution d'énergies fossiles par une énergie renouvelable, issue d'un déchet de biomasse. En circuits courts, l'usage de 1000 litres d'huiles végétales au lieu de dérivés pétroliers permet ainsi d'éviter 3,2 tonnes de CO_2 (Vaitilingom, 2007).

L'étude d'impact environnemental réalisée par le bureau Ouvert en 2017 confirme ces avantages pour l'utilisation du biocombustible produit par OD. Cela implique une réduction des émissions de CO_2 de 96 % par rapport au fioul et de 62 % par rapport à l'ester méthylique d'huile pure. Près de 80 % des émissions de CO_2 générées par le processus de revalorisation des HAU par OD (de la collecte à la combustion) sont dues à la phase de combustion du biocombustible. Hormis cela, le bureau d'études a constaté que les transports (livraison et collecte) étaient l'activité à plus fort impact carbone, d'où la nécessité de rester à une échelle locale et d'optimiser l'impact environnemental de chaque kilomètre lors des tournées de collecte d'HAU, en essayant de récupérer de gros volumes d'huiles.

De plus, l'électricité utilisée par l'association pour son activité est issue d'un mix d'énergies renouvelables produites localement en région PACA, grâce au fournisseur énergétique Enercoop : cela permet de réduire par six l'impact carbone de l'énergie par rapport à une fourniture classique d'électricité (Ouvert, 2017).

Dimension économique

Sur le plan économique, l'innovation d'OD s'inscrit dans le modèle de l'économie circulaire, car elle « *vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et à diminuer l'impact sur l'environnement tout en développant le bien-être des individus* » (ADEME, 2014). Le bassin d'approvisionnement en HAU et le bassin d'utilisation des HAUR se confondent, conservant ainsi la richesse créée sur le territoire. Le biocombustible est en effet livré au maximum à 170 km de Marseille.

Le modèle économique n'est toutefois pas encore rentable, OD tenant debout grâce à des subventions de la Région, de l'ADEME et du Département. L'association ne peut pas dégager de revenus de la collecte des HAU. En effet, celle-ci étant proposée gratuitement par les gros collecteurs, qui disposent par ailleurs d'avantages fiscaux, OD est obligée de faire de même afin de rester compétitive. Quant à la vente du biocombustible produit, elle s'effectue à hauteur de 80 cts/l pour l'achat de 1000 litres, contre 0,6 cts/l pour le fioul. Cependant, le cours du fioul connaît beaucoup de fluctuations, alors que le prix de l'HAUR est relativement stable. Ainsi, les collectivités ou entreprises s'approvisionnant en biocombustible issu d'HAU s'affranchissent de la dépendance au cours du pétrole. Cet argument a d'ailleurs convaincu Jamil Hadjaj, distillateur d'huiles essentielles de plantes aromatiques au Causse de la Selle, près de Montpellier, de franchir le pas et d'investir dans une chaudière fonctionnant aux HAUR pour chauffer ses alambics. De plus, comme le pouvoir calorifique inférieur (PCI) est de 35 MJ / l à la fois pour les HAUR et le fioul, il n'est pas nécessaire d'acheter de plus gros volumes pour alimenter son installation. Cependant, il a fallu plus d'un an à M. Hadjaj pour trouver les réglages optimaux au fonctionnement de l'installation, ce qui amène à s'interroger sur les obstacles inhérents au développement de l'innovation d'OD.

QUELS FREINS AU DÉVELOPPEMENT D'OLÉO-DÉCLIC ?

Une filière encore peu structurée

En 2014, sur les presque 70 millions de litres d'HAU prêts à être recyclés en France, plus de 98 % ont suivi la voie classique de production de biocarburants. La transformation en biocombustible reste à l'heure actuelle une activité de niche, et l'HAUR n'a pas vocation à remplacer la totalité des 8,5 millions de tonnes de fioul domestique consommés annuellement (Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer, 2017). Gilles Vaitilingom, chercheur au Cirad et spécialiste des biocarburants, se montre optimiste sur ce sujet, mais également réaliste : « *Aujourd'hui, il se crée des débouchés qu'on n'imaginait pas il y a quelques années, mais cela reste pour un usage local*. » De plus, à cause de la concurrence avec les dérivés du pétrole, dont le cours est proche du prix de vente des HAUR par OD, faire le choix d'un approvisionnement en biocombustible produit à partir d'HAU ne s'avère pas toujours rentable. C'est une des limites qui contraindrait Jamil Hadjaj à chercher une autre source pour alimenter sa chaudière polycombustible, ou éventuellement à participer à la mise en place d'une unité

de revalorisation dans le Languedoc. En effet, malgré la promesse d'un prix de vente stable, il a dû faire face à une hausse non négligeable de 10 centimes d'euro en un an. Cette instabilité des prix peut notamment s'expliquer par un cadre réglementaire autour de l'usage des HAUR encore peu favorable.

Une réglementation encore en construction

Maintenant que les HAU ne sont plus considérées comme des déchets, le cheval de bataille de l'association porte sur l'obtention d'une fiscalité plus avantageuse pour les entreprises produisant du combustible à partir de biomasse végétale comme elle. En effet, à l'heure actuelle, le biocombustible issu du recyclage des HAU est taxé à la hauteur du fioul domestique, puisqu'il est censé remplacer son usage. Cela implique donc l'application de la taxe intérieure de consommation sur les produits énergétiques (TICPE) à la vente du combustible, qui s'élève à 15,62 euros / hl en 2018, à laquelle s'ajoute une taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 20 % (Ministère de la Transition écologique et solidaire, 2018). Les performances environnementales et sociales liées à la revalorisation des HAU ne sont ainsi pas prises en compte, limitant le développement de la filière. L'association est par conséquent obligée d'envoyer près de deux tiers des huiles collectées en Espagne, où elles sont transformées en biodiesel. Pour Alain Viguier, l'objectif serait de « *faire entrer les huiles alimentaires recyclées dans le bouquet des énergies renouvelables, ce qui passe par une TVA réduite et le droit à une réduction d'impôts pour les particuliers par exemple* ».

Une nécessaire adaptation des installations de production de chaleur

Actuellement, les installations de production de chaleur sont conçues pour fonctionner uniquement avec des combustibles fossiles comme le fioul domestique. En raison des caractéristiques physiques différentes des huiles, utiliser un biocombustible comme les HAUR demande une adaptation technique sur les installations, au niveau du brûleur, dans lequel le combustible est injecté. En effet, l'étude commanditée par OD pour appuyer la demande de SSD a mis en évidence une viscosité des HAUR à 40° C de l'ordre de dix-neuf fois supérieure à celle du fioul, ce qui les rend beaucoup plus difficiles et longues à enflammer au début. Il faut également prendre en compte les imbrûlés du combustible, qui, du fait du point éclair plus élevé pour les huiles que pour le fioul, sont beaucoup plus présents et entraînent à moyen terme des problèmes d'encrassement des chaudières. Le biocombustible doit alors être préchauffé à 70-80° C afin de diminuer sa viscosité, et un compresseur pour faibles pressions doit permettre d'assurer une bonne pulvérisation du biocombustible (Energira, 2015). L'association travaille actuellement en partenariat avec Atanor à la fabrication et à la démocratisation de brûleurs multicombustibles, car adapter une installation pour un fonctionnement aux HAUR présente un certain surcoût. En effet, un brûleur classique pour une utilisation au fioul domestique coûte environ 700 à 800 €, contre plus de 2 000 € pour un brûleur polycombustible neuf, sans compter l'étude de faisabilité, la pose et l'entretien. Ce détail technique mais aussi financier peut constituer un potentiel frein pour les clients qui ne souhaiteraient pas faire d'investissement supplémentaire lors du changement de combustible.

Vers une collecte des particuliers ?

Il n'existe aujourd'hui aucune solution de recyclage nationale pour les HAU des particuliers, alors même que le gisement d'huiles provenant des cuisines de beaucoup de français représente presque 40 % de la ressource française. On estime que seulement 5 % est actuellement collecté, le reste étant jeté avec les ordures ménagères ou partant dans le réseau d'assainissement des eaux usées. Au regard des contraintes logistiques qu'une collecte individuelle semble poser, les points d'apport volontaires en déchèterie semblent être la meilleure solution pour les faibles quantités produites par chaque foyer, sous réserve d'une implication forte des collectivités dans cette problématique de gestion des biodéchets. OD a récemment été contactée par un bailleur social fortement intéressé par son initiative et souhaitant tester la mise en place d'une collecte des HAU produites par les habitants de cent cinquante logements, dans une optique de sensibilisation des citoyens au recyclage de tout type de déchets. Une initiative locale dont pourrait s'inspirer l'agglomération d'Aix-Marseille est celle développée par la communauté de communes du Grand Chambéry, associée au collecteur de déchets Trialp. En 2017, suite au besoin d'assainissement du réseau de

canalisations et de la station d'épuration de la métropole, la Baraque à huile a été créée. Cette entreprise met gratuitement à disposition des citoyens de la région des « Olibox » vides de 3,5 l, à rapporter pleines aux points d'apport volontaire en déchèteries. Cependant, à la différence d'OD qui prône une valorisation en installations de production de chaleur afin d'avoir un rendement optimal, l'entreprise savoyarde mise surtout sur un débouché de biocarburant pour l'huile usagée récupérée, n'achevant pas complètement la démarche de durabilité et de réinjection de richesse dans l'économie locale. Cette collecte des particuliers pourrait aller plus loin et s'étendre à d'autres biodéchets, comme le marc de café, qui seraient centralisés dans un même espace avant d'être revalorisés en biocombustibles ou même en compost, à destination des habitants du territoire fournissant ces déchets par exemple.

CONCLUSION

En réponse aux enjeux actuels de transition énergétique, de valorisation des déchets et de développement des circuits courts, Oléo-Déclic apporte une solution innovante à la problématique du traitement des huiles alimentaires usagées issues de la restauration via la création d'une filière locale de collecte et réutilisation. Ce type d'initiative prendrait tout son sens sur des territoires insulaires, où une revalorisation locale des biodéchets serait plus cohérente avec l'idée d'autonomie énergétique. Néanmoins, il reste un long chemin à parcourir avant de pérenniser cette démarche dans une logique de durabilité. Cette pérennisation exigerait notamment d'assouplir le cadre réglementaire lié à l'utilisation des huiles recyclées, d'impliquer les pouvoirs politiques dans la gestion de ce déchet, et surtout de trouver suffisamment de débouchés locaux au biocombustible pour assurer la rentabilité du modèle et envisager sa diffusion sur d'autres territoires.

BIBLIOGRAPHIE

ADEME, 2014. *Fiche technique - Économie circulaire : notions*. Angers, 10 p. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/fiche-technique-economie-circulaire-oct-2014.pdf

BIO BY DELOITTE, 2015. *Étude des filières des sous-produits des IAA pouvant être utilisés pour la production de biocarburants (graisses animales, huiles alimentaires usagées et sous-produits de vinification)*. Synthèse du rapport final. Paris : ADEME, FranceAgriMer, 14 p. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/etude-filieres-sous-produits-iaa-pouvant-etre-utilises-production-biocarburants

COUR DES COMPTES, 2016. *Rapport public annuel 2016 - Tome II : les biocarburants : des résultats en progrès, des adaptations nécessaires.* 38 p. Disponible sur Internet : https://www.ccomptes.fr/sites/default/files/EzPublish/04-biocarburants-RPA2016-Tome-2.pdf

ENERGIRA, 2015. *Rapport d'étude. Demande de sortie du statut de déchets des Huiles Alimentaires Usagées pour des usages en chaudière d'une puissance supérieure à 100 kW*. 70 p. Disponible sur Internet : www.oleodeclic.org/wp-content/uploads/2016/10/Demande-SSD-HAU.pdf

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ÉNERGIE ET DE LA MER, 2015. *Arrêté du 24 août 2016 fixant les critères de sortie du statut de déchet pour les déchets graisseux et les huiles alimentaires usagées pour un usage en tant que combustible dans une installation de combustion classée sous la rubrique 2910-B au titre de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement et d'une puissance supérieure à 0,1 MW et les esters méthyliques d'acides gras fabriqués à partir de ces déchets destinés à être incorporés dans un produit pétrolier.* Journal officiel du 7 octobre 2016, texte n°11, 4 p. Disponible sur Internet : https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2016/8/24/DEVP1617290A/jo/texte

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ÉNERGIE ET DE LA MER, 2017. *Chiffres clés de l'énergie - Édition 2016*. Service de l'observation et des statistiques, 72 p. Disponible sur Internet : www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/fileadmin/user_upload/Datalab-13-CC-de_l-energie-edition-2016-fevrier2017.pdf

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE, 2018. *Fiscalité des énergies*. Disponible sur Internet : https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/fiscalite-des-energies

OUVERT, 2017. *Étude de l'impact environnemental de la collecte et la valorisation des HAU. Rendu de mission Oléo-Déclic du 23 mai 2017*. Forest-sur-Marque : Oléo-Déclic, 25 p.

VAITILINGOM G., 2007. Extraction, conditionnement et utilisation des Huiles Végétales Pures Carburant. *Conférence Internationale Enjeux et Perspectives des Biocarburants pour l'Afrique*. Ouagadougou, Burkina Faso. 27-29 novembre 2007. 54 p. Disponible sur Internet : https://www.researchgate.net/profile/Gilles_Vaitilingom/publication/268419017_Extraction_conditionnement_et_utilisation_des_Huiles_Vegetales_Pures_Carburant/links/5512eddc0cf2ffb65630ce86.pdf

Entretiens

HADJAJ J., distillateur d'huiles essentielles, entretien téléphonique le 14/03/2018.

VAITILINGOM G., chercheur au Cirad, entretien le 08/03/2018 à Montpellier.

VIGUIER A., directeur d'Oléo-Déclic, entretiens les 24/11/2017 et 06/03/2018 à Marseille.

Et si on valorisait l'urine humaine en agriculture ?

CLÉMENTINE **CAMARA**

Vidéo de présentation https://goo.gl/pg4PYx

MOTS-CLÉS : URINE, VALORISATION, ASSAINISSEMENT, NUTRIMENTS, FERTILISATION

Le recyclage, et par conséquence le tri des déchets solides – pour en faire de nouvelles ressources – est aujourd'hui entré dans les mœurs françaises. Il en est tout autrement pour nos déchets liquides, qui sont centralisés dans des stations d'épuration afin d'être traités sans différenciation. L'urine, même si elle ne représente que 1 % du volume total des eaux usées, mérite un regain d'attention du fait qu'elle concentre 66 % de l'azote et 50 % du phosphore éliminés au total par les stations d'épuration (Caby, 2013). Valoriser ces nutriments pourrait engendrer un changement de paradigme complet dans nos visions et comportements face à nos déchets les plus intimes.

POURQUOI VALORISER L'URINE ?

L'urine, source de nutriments

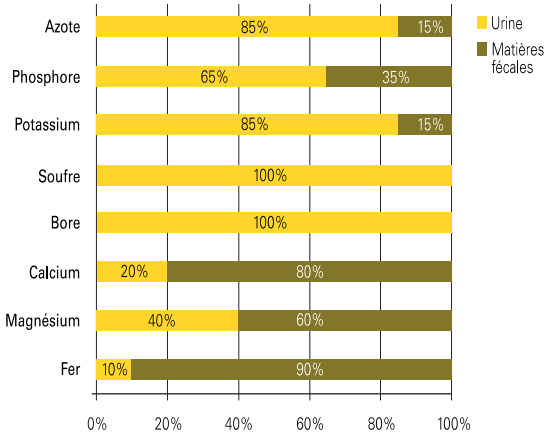
Nous rejetons entre 1000 et 1400 g de déjection par jour et par personne, à 90 % sous forme d'urine. L'urine est composée de 95 % d'eau, quelques 2 % d'urée et de nutriments (Caby, 2013). Environ 85 % de l'azote (N) et du potassium (K) ainsi que 65 % du phosphore (P) du total des nutriments excrétés se trouvent dans l'urine [Figure 1]. Ces données diffèrent d'une personne et d'une région à l'autre, suivant la quantité d'eau bue et le régime alimentaire (Richert *et al*., 2011).

Rupture des cycles biogéochimiques

Malgré sa richesse, l'urine n'est plus valorisée en France actuellement, ce qui participe à la rupture des cycles biogéochimiques (Pellerin et Martinez, 2015) alors qu'autrefois, pas plus tard qu'au XIX^{e} siècle, nos déjections étaient logiquement intégrées dans un cycle de retour à la terre (Actu-Environnement, 2018).

Avant 1894, les déjections humaines étaient récupérées dans les fosses d'aisance et séchées

FIGURE 1. COMPOSITION DE L'URINE ET DES FÈCES



(Source : Etter et Udert, 2015)

à l'air libre pour produire un engrais, la poudrette. Mais ce procédé générait de mauvaises odeurs du fait de la volatilisation de l'ammoniac et ainsi 90 % de l'azote était perdu. Les toilettes à chasse d'eau sont alors apparues dans l'idée de valoriser les eaux par épandage sur les surfaces agricoles, ce qui eut pour effet de diminuer les pertes azotées.

Mais cette valorisation qui permettait de boucler les cycles biogéochimiques fut abandonnée avec l'apparition des engrais chimiques, bien plus performants et pratiques à l'usage. Les eaux de toilettes étaient alors déversées dans les rivières sans traitement. En 1940, les toilettes ont été raccordées au tout-à-l'égout et les stations d'épuration ont été créées pour améliorer la qualité des eaux rejetées (Esculier, 2018).

Aujourd'hui, nos déjections sont donc mélangées à l'ensemble des eaux usées. Le système d'assainissement conventionnel permet de collecter et de charrier ces eaux usées vers les stations

d'épuration où elles sont traitées. Après séparation de la phase solide et de la phase liquide, la première – les boues – est valorisée en agriculture ou éliminée par incinération tandis que la seconde est purifiée par divers procédés biologiques pour être rejetée dans les cours d'eau (Actu-Environnement, 2018). L'ONU a cependant chiffré à 80 % la quantité d'eaux usées mondiales issues des activités humaines rejetées sans traitement (ONU, 2017).

Ces pratiques, souvent imparfaites, ne sont pas sans conséquences sur les écosystèmes, la santé humaine et l'état des ressources.

Des nutriments éliminés pourtant utiles en agriculture

L'urine contient les principaux nutriments nécessaires à la croissance des plantes (N, P, K) et dans de bonnes proportions ; le potassium et le phosphore contenus dans l'urine ont en outre l'avantage d'être directement assimilables par les organismes (Richert *et al*., 2011). Il a été démontré que la fertilisation à base d'urine humaine donne des rendements équivalents à ceux obtenus avec des engrais de synthèse (Etter *et al*., 2015). Le processus de fabrication de ces derniers est par ailleurs extrêmement énergivore et consommateur de ressources non renouvelables, comme les gisements de phosphore (Caby, 2013). L'urine est traitée en station d'épuration pour éliminer les nutriments qu'elle contient afin de rendre au milieu naturel une eau non polluée.

Autant d'énergie est dépensée pour fabriquer une tonne d'azote réactif en usine (fabrication des engrais de synthèse) que pour dénitrifier la même quantité dans les stations d'épuration (élimination de l'azote par évaporation) [Salon, 2017]. Ne sommes-nous pas face à un paradoxe ?

Une pression sur la ressource en eau qui s'intensifie

Bien que nécessaires en agriculture, l'azote et le phosphore constituent des polluants s'ils sont rejetés dans les cours d'eau, où ils peuvent causer une eutrophisation des milieux. Malheureusement, ces rejets s'accentuent avec l'industrialisation de l'agriculture d'une part (diminution des capacités de rétention des sols, surproduction de lisier en élevage intensif, augmentation du ruissellement et de la lixiviation, etc.) et le double phénomène de croissance démographique et d'urbanisation d'autre part. Ce dernier enjeu questionne les capacités des stations d'épuration à absorber l'augmentation des effluents à traiter (Caby, 2013).

En plus de mettre en danger les écosystèmes aquatiques et la qualité sanitaire des eaux, un système d'assainissement conventionnel utilise environ 20 % de l'eau potable consommée par les ménages pour charrier les déjections (Salon, 2017) : une aberration dans un contexte mondial de raréfaction de l'eau de qualité.

Si le traitement des eaux usées répond encore à une logique de dépollution, nous arguons ici qu'il pourrait être intéressant de changer de paradigme pour aller vers une logique de valorisation des ressources contenues dans les déchets. On pressent que l'extraction de l'urine du système d'assainissement conventionnel et sa valorisation en tant que fertilisant agricole permettraient de réduire la pression sur les ressources naturelles (eau, gisements) tout en diminuant la quantité d'énergie globale consommée. De plus, une telle démarche pourrait réintroduire de la durabilité dans nos systèmes alimentaires. Mais comment et sous quelle(s) forme(s) l'urine peut-elle être valorisée ?

COMMENT VALORISER L'URINE ?

Considérer les déchets comme des ressources pour boucler les cycles des matières et ainsi limiter les pollutions est au cœur des principes de l'assainissement écologique. Ce système repose sur la gestion différenciée des eaux usées afin d'en valoriser au mieux les éléments et ce avec un faible bilan énergétique (Actu-Environnement, 2018).

Collecte primaire de l'urine

La majorité des pathogènes se trouvent dans les fèces ; ceux retrouvés dans les urines proviennent le plus souvent d'une contamination croisée, puisque les urines sont stériles dans un corps en bonne santé (OMS, 2012).

Séparer les urines des matières fécales à la source est donc une étape cruciale : l'urine pourra subir plus efficacement un traitement spécifique pour récupérer les nutriments qu'elle contient. Les fèces peuvent quant à elles être récupérées dans une cuve séparée où elles sècheront plus rapidement (ce qui permet d'accélérer l'inactivation des pathogènes) et seront valorisées en

compost, ou aller dans le système d'évacuation conventionnel.

Dans le monde, les technologies de séparation peuvent prendre des formes variées, allant de la simple cabine avec deux trous percés à même le sol, à la toilette occidentale à trône raccordée au réseau d'assainissement [Figure 2].

FIGURE 2. EXEMPLE D'UNE TOILETTE À SÉPARATION RACCORDÉE AU RÉSEAU

(Source : Eawag, 2015)

Une fois récoltée, il s'agit de s'assurer de l'innocuité effective de l'urine, afin de pouvoir l'utiliser en tant qu'engrais. L'innocuité va reposer sur deux aspects : la maîtrise du risque sanitaire lié aux pathogènes, et la réduction des produits pharmaceutiques que l'urine contient encore à ce stade. En effet, 70 % des produits pharmaceutiques consommés sont excrétés dans les urines (Larsen et Lienert, 2007). Plusieurs voies de traitement de l'urine existent.

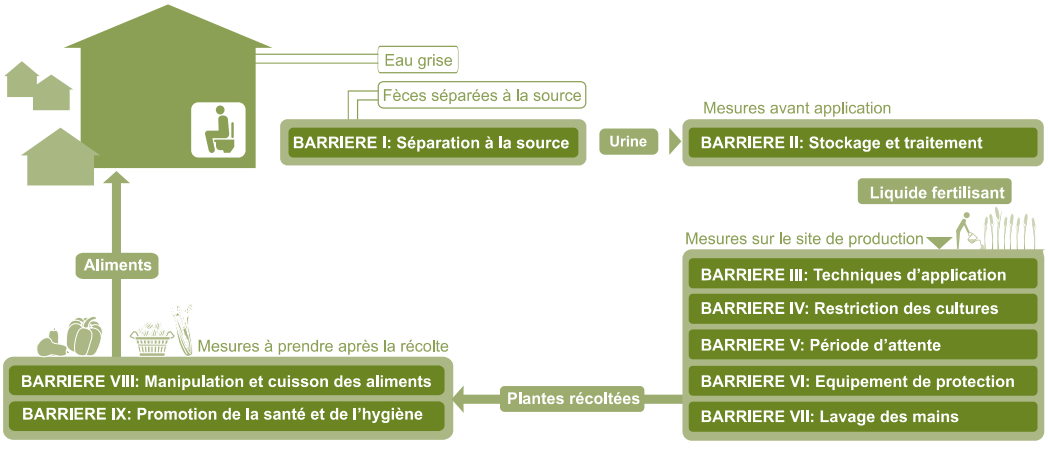
Hygiénisation par simple stockage

Le stockage en récipient fermé constitue le premier traitement de l'urine. Cette technique, appelée hygiénisation, est considérée par l'OMS comme un traitement efficace et suffisant si elle est appliquée correctement au sein d'une approche de barrières multiples (Richert *et al.*, 2011) [Figure 3]. L'hygiénisation repose sur la présence d'ammoniac (NH_3) dans l'urine, un biocide dont la concentration augmente avec le temps si l'urine n'est pas diluée. La durée de la période de stockage est cruciale : il est considéré que 6 mois suffisent à éliminer la quasi totalité des pathogènes qui seraient encore présents suite à l'étape de séparation des fèces.

Par précaution, l'utilisateur de l'urine ainsi hygiénisée doit ensuite se protéger lors de l'application au champ. Des équipements de protection type gants et lunettes ainsi que l'épandage au plus près du sol et un enfouissement immédiat (ce qui permet aussi de limiter la perte d'éléments volatiles) sont conseillés.

Appliquer l'urine sur des cultures destinées à être transformées et respecter un temps de latence entre l'application et la récolte pourraient finir d'assurer l'innocuité de l'urine en tant que fertilisant pour les consommateurs.

FIGURE 3. LE CONCEPT DE BARRIÈRES MULTIPLES



Dessin de Robert Gensch

(Source : Richert *et al.*, 2011)

Il est en outre à signaler que, contrairement à l'eau dans laquelle l'urine se retrouve actuellement, le sol est une matrice complexe (c'est-à-dire dans laquelle de nombreux processus de transformation sont à l'œuvre) qui constitue donc à lui seul un dernier traitement efficace contre les pathogènes, et certainement aussi contre les résidus médicamenteux, bien que cela reste à démontrer (OMS, 2012).

Si l'on se place du point de vue d'un acteur cherchant à commercialiser un engrais homogène, stable dans le temps et peu volumineux, la seule technique d'hygiénisation n'est pas adaptée. Des chercheurs développent donc d'autres techniques pour récupérer les nutriments utiles de l'urine sous forme condensée. Le projet VUNA de l'Eawag, Institut suisse de recherche sur l'eau, nous apporte les enseignements les plus récents (Etter *et al*., 2015), résumés ci-après.

Production de struvite

La précipitation de l'urine par l'adjonction de magnésium permet de récupérer 93 % du phosphore et 4 % de l'azote de l'urine sous forme de cristaux solides, appelés struvite. Ce procédé peut être effectué manuellement (peu efficient) ou automatisé. Cependant, seul le phosphore est finalement réellement valorisé par cette méthode. Et *quid* des réserves mondiales de magnésium et du coût environnemental de sa fabrication ?

Nitrification / distillation

Le couplage nitrification, pour stabiliser l'azote (oxydation de l'ammonium NH_4^+ en nitrate NO_3^-), et distillation, pour concentrer la quasi totalité des nutriments dans un faible volume, semble être la méthode la plus prometteuse. 99 % de l'azote sont alors récupérés, ainsi que 100 % des autres nutriments comme P et K, dans seulement 3 % du volume initial. L'eau récupérée lors de la distillation, contenant des résidus d'ammonium, pourrait de plus être réutilisée en étant réinjectée dans le système pour charrier les fèces ou en eau d'irrigation pour l'agriculture.

Ce procédé est cependant encore expérimental : très sensible aux variations (de pH par exemple, causant une accumulation dangereuse de nitrite NO_2^-), il nécessite de fortes compétences et un contrôle soutenu encore à l'étude.

LES INNOVATIONS D'ECOSEC

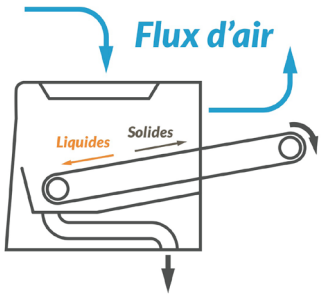
En Europe, on connaît surtout les projets VUNA (et son prédécesseur Novaquatis) de l'Eawag. Les travaux du Stockholm Environment Institute (SEI) à travers le réseau international EcoSanRes (Ecological Sanitation Research) qu'il dirige se distinguent aussi.

Ecosec, une société coopérative et participative montpelliéraine créée en avril 2015 par Benjamin Clouet et Bernard Caille, est un des premiers acteurs économiques français à s'emparer de la question de la valorisation agronomique de l'urine humaine en dehors du seul monde de la recherche. Le partenariat entre l'Établissement public d'aménagement Paris-Saclay, l'École des Ponts ParisTech et le laboratoire Eau, Environnement et Systèmes urbains constitue un autre exemple français, qui ne sera pas étudié ici, de la réflexion sur l'évolution du système d'assainissement conventionnel (Maysonnave *et al*., 2016).

Les toilettes à séparation d'Ecosec

Ecosec propose des toilettes publiques sèches séparatives. Ce « *nouveau mobilier urbain […] symbole de la transition agroécologique* » (Ecosec, 2018) utilise le système Ecomodeo [Figure 4], qui fonctionne sans eau ni sciure : un tapis roulant incliné vers l'avant permet de récupérer l'urine par gravitation tandis que les matières fécales sont entraînées dans une cuve séparée à l'arrière grâce à une pédale à pied (processus parfois automatisé grâce à l'énergie de panneaux solaires). Un système de flux d'air forcé permet de réduire drastiquement les mauvaises odeurs.

FIGURE 4. SYSTÈME DE TRÔNE À SÉPARATION MÉCANIQUE ECOMODEO

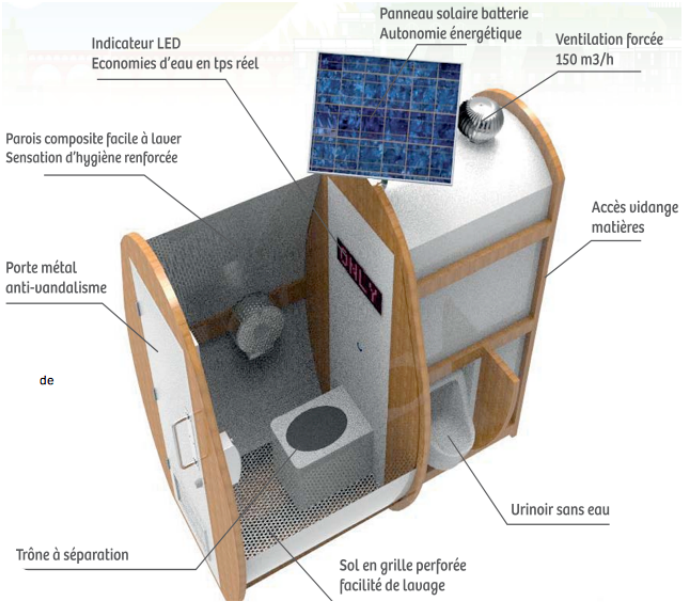


(Source : Ecosec, 2017)

En traitant les déjections de manière distincte, les toilettes d'Ecosec permettent donc de récupérer l'urine d'un côté et d'accélérer le processus de déshydration des fèces de l'autre. Ces dernières sont collectées et transportées régulièrement sur une plateforme de compostage pour servir d'engrais. La préservation de la ressource en eau, inutile pour faire fonctionner les toilettes, est un atout majeur.

La plus-value d'Ecosec se situe également dans le design de leurs cabines, moderne et utilisant des technologies peu consommatrices d'énergie [Figure 5].

FIGURE 5. LA CABINE MADA D'ECOSEC



(Source : ecosec.fr)

La valorisation agronomique chez Ecosec

Ecosec souhaite adapter le processus de nitrification/distillation de l'Eawag cité au-dessus en partenariat avec l'ONG allemande SNG : ensemble, ils développent un réacteur mobile qui transformerait l'urine en fertilisant directement dans les cabines dans un but de sensibilisation des utilisateurs des cabines (Ecosec, 2018).

Autres partenariats majeurs et innovants, l'équipe d'Ecosec s'est associée à Bruno Molle de l'Irstea, centre de recherche à Montpellier, et plus récemment à Bruno Lebreton, viticulteur au domaine de la Jasse. Dans un premier temps, des essais sur des parcelles expérimentales d'épinards et de pâturins des prés ont été menés pour constater l'effet fertilisant de l'urine à différentes concentrations. La viabilité de la fertiirrigation (apport d'engrais liquide par un système de goutte-à-goutte) a aussi été étudiée. Il existe en effet un risque de colmatage des tuyaux d'irrigation par la struvite, issue de l'hydrolyse naturelle de l'urée. L'étude a montré que le risque n'était pas préoccupant, l'urine n'étant pas continuellement distribuée et l'eau d'irrigation nettoyant les tuyaux entre deux applications.

En 2018, les expérimentations ci-dessus vont être testées en plein champ, sur des parcelles de vigne (projet Valurine) et une réflexion plus globale sera structurée autour d'un projet d'éco-quartier à Marseille.

POURQUOI L'URINE N'EST-ELLE PAS PLUS VALORISÉE ?

La valorisation agronomique de l'urine humaine suscite un engouement mondial croissant. Pourtant, on remarque que les projets sont toujours au stade expérimental et que les innovations (technologies de séparation à la source et techniques de collecte et de traitement), bien que datant des années 1990, peinent à se démocratiser.

Des problèmes techniques contraignants

Le colmatage des tuyaux par la struvite est le problème majeur encore non résolu à ce jour. Ceci pose de nombreuses complications pour la maintenance des toilettes pour lesquelles les tuyaux d'évacuation doivent être régulièrement changés, faute de pouvoir les nettoyer (Larsen *et al.*, 2009). Les techniques de nettoyage des toilettes à séparation sont en cours de réflexion.

Le transport est aussi un enjeu capital, car stocker et déplacer de grands volumes est onéreux et nécessite une logistique complexe.

Les processus de transformation de l'urine en engrais sont quant à eux pour le moment instables et/ou peu efficients.

Il subsiste enfin une inquiétude liée à la présence de pathogènes et surtout de résidus médicamenteux. En effet, les temps de stockage associés aux traitements complexes sont souvent trop courts pour éliminer tous les pathogènes : si

la distillation permet d'en venir à bout du fait de la haute température, il subsiste un risque de survie dans la struvite si le processus n'est pas associé à une technique de séchage. La question des résidus médicamenteux pose encore problème dans les deux cas car aucun protocole n'existe à ce jour pour suivre leur dégradation du fait de leurs quantités infinitésimales (Molle, 2018).

Des solutions peu opérationnelles à grande échelle

Que ce soit du côté technique ou organisationnel, les solutions complexes de traitement de l'urine à grande échelle sont encore au stade expérimental. Anecdotiques, les quelques applications qui ont été évoquées se situent à l'échelle d'un bâtiment ou d'un groupe d'habitations tout au plus (au maximum sept cents toilettes à diversion) [Etter *et al*., 2015]. Seule la technique d'hygiénisation par simple stockage est assez répandue dans les pays du Sud et dans certains pays d'Europe, principalement lorsque peu de toilettes à chasse existent et/ou qu'elles ne sont pas raccordées à un système d'assainissement (cas de la Suède) [Caby, 2013 ; Richert *et al*., 2011].

Le changement d'échelle pour une diffusion de plus grande ampleur est donc encore à l'étude. L'Eawag est de nouveau l'institut qui apporte le plus d'enseignements sur le sujet. Le projet Novaquatis a étudié la faisabilité d'une diffusion des toilettes à séparation de 2000 à 2006 principalement en Suisse (Larsen et Lienert, 2007), puis le projet VUNA s'est concentré sur les différentes techniques de traitement et d'organisation du réseau de collecte en Afrique du Sud de 2010 à 2015 (Etter *et al*., 2015). L'acceptation sociale est toujours un fil directeur des études. On retiendra que les chercheurs sont optimistes quant au potentiel d'optimisation du réseau de collecte mais préconisent tout de même une approche décentralisée. Ils sont par ailleurs confiants sur la réduction des coûts d'unités de traitement locales : le progrès technologique ainsi que la production en masse de telles unités devraient les rendre économiquement accessibles à l'échelle d'un bâtiment ou d'un groupement d'habitations. Cependant, les activités de production et de commercialisation d'engrais à base d'urine ne seraient pas économiquement rentables.

Enfin, l'innovation se heurte à l'inertie des institutions actuelles. Par exemple, il semblerait plus probable de pouvoir mettre en place un tel système dans les zones qui ne sont pas équipées de système d'assainissement conventionnel ou dans de nouvelles constructions (Maysonnave *et al.*, 2016) mais encore faudrait-il avoir le support des promoteurs immobiliers et de la population.

Il n'existe évidemment pas une seule solution mondiale qui puisse résoudre définitivement ces problèmes techniques et organisationnels et plusieurs pistes d'amélioration sont à l'étude. Chaque territoire doit composer en fonction de sa densité démographique et des ressources dont il dispose. Par exemple, des unités de traitement sur site seraient plus adaptées pour les espaces urbains denses (Larsen *et al.*, 2009) tandis qu'il serait plus pertinent pour les espaces ruraux peu denses de centraliser le traitement en association avec un réseau de collecte optimisé (Etter *et al*., 2015).

Un atout environnemental incontestable

Toutes les études s'accordent à dire que la séparation des urines à la source représente un atout environnemental majeur comparé à leur traitement en station d'épuration, souvent imparfait, voire inexistant dans certains pays. Cependant, il serait judicieux d'entreprendre une étude comparée plus poussée, de type analyse de cycle de vie (ACV), pour prendre en compte l'ensemble des coûts. Cela permettrait notamment d'améliorer les dispositifs en ciblant les étapes les plus polluantes tout en prenant garde à ne pas transférer cette pollution sur une autre étape (écoconception). Certaines ACV ont déjà été tentées (Ishii et Boyer, 2015) mais elles sont partielles et aucune ne semble s'être encore intéressée à la récupération complète des nutriments.

L'acceptabilité sociale : frein ou levier ?

L'innovation des toilettes à séparation fonctionnant sans eau se heurte à des préjugés freinant sa démocratisation. Les mauvaises odeurs et la peur d'un moindre confort (Larsen *et al.*, 2009) sont les deux difficultés majeures. En Europe, seulement 50 % de la population serait prête à aménager dans un logement personnel équipé de telles toilettes. L'acceptation augmente en milieu professionnel et urbain pour atteindre 80 % (Caby, 2013). En Afrique du Sud, les toilettes à diversion

qui n'utilisent pas d'eau sont considérées comme des solutions temporaires avant la construction d'un système « normal », c'est-à-dire avec chasse d'eau (Etter *et al*., 2015).

Cependant, on remarque que l'acceptabilité sociale envers les toilettes séparatives augmente nettement après explication des risques sur l'environnement liés au système d'assainissement conventionnel (sur la qualité et la quantité d'eau surtout) [Etter *et al*., 2015]. Les programmes de sensibilisation et d'apprentissage (sans une bonne utilisation le système risquerait de mal fonctionner) semblent donc primordiaux pour une intégration réussie des toilettes séparatives et de la valorisation des nutriments dans les esprits et les ménages. Il a aussi été évoqué que des personnes clés comme les chefs des gouvernements devraient montrer l'exemple (Etter *et al*., 2015).

Dans une autre perspective, des mesures publiques comme une taxe sur l'eau par exemple, où le coût réel de l'eau serait payé, pourraient accélérer la diffusion de ces innovations puisque l'assainissement représente environ 50 % de la facture d'eau des ménages.

Un vide juridique

Globalement, il existe un vide juridique mondial : aucun texte législatif ne vise précisément la réutilisation de l'urine humaine en agriculture (OMS, 2012 ; Larsen et Lienert, 2007). Les « directives OMS pour l'utilisation sans risque des eaux usées, des excréta et des eaux ménagères » sont néanmoins reconnues et applicables, ce qui constitue une première base d'action commune. Pour aller plus loin, en France notamment, il faudrait déterminer la nature du produit : est-ce un déchet ou une matière fertilisante ? Suivant l'un ou l'autre cas, les normes à considérer ne sont effectivement pas les mêmes (Portal, 2018). La Suède fait partie des pays les plus avancés sur ces questions. Son Code de l'environnement fait la promotion du recyclage des nutriments pour entretenir des cycles naturels. Par ailleurs, l'OMS préconise une approche locale de l'assainissement, dans laquelle les collectivités seraient des acteurs clés dans la diffusion de l'innovation, ainsi qu'une approche holistique, dans laquelle la coopération entre services de santé publique, environnement, agriculture, développement rural, etc., serait encouragée.

HYBRIDATION D'ALTERNATIVES ET COOPÉRATION MULTI-ACTEURS, LE FUTUR SCHÉMA ORGANISATIONNEL ?

Selon l'auteure, la séparation de l'urine à la source représente une alternative complémentaire au système d'assainissement conventionnel, qui devrait être pilotée par les autorités locales dans un but d'allègement des stations d'épuration. La valorisation de nos urines en engrais serait donc un service public et non une solution commerciale. L'amélioration de la qualité de l'eau serait l'externalité première et la vente d'engrais, coproduit du processus, viendrait alléger les coûts du système.

De plus, l'emploi d'engrais à base d'urine représente une solution pour remplacer une partie des engrais de synthèse. Et l'autre partie est-elle vraiment nécessaire ? Les efforts dans le sens du raisonnement de la fertilisation pour une meilleure adéquation des apports aux besoins doivent être encouragés mais ils ne sont pas suffisants. La diminution des apports pourrait être encore plus grande si elle va de pair avec la promotion des pratiques agroécologiques telles que l'intégration culture / élevage, les associations et rotations de cultures, la réintroduction des légumineuses, etc. (Pellerin et Martinez, 2015).

Dans un système de pensée plus holistique, la priorité pourrait en effet être donnée à la coexistence d'une pluralité de solutions.

De même, les innovations liées à la séparation de l'urine à la source et la valorisation agronomique de cette dernière font appel à une pluralité d'acteurs : utilisateurs des toilettes, constructeurs, promoteurs immobiliers, autorités locales, chercheurs, utilisateurs de l'engrais, consommateurs des produits fertilisés à l'urine humaine… Une logistique complexe à mettre en place.

L'information des utilisateurs et des mangeurs, la disponibilité des technologies et matériaux mais aussi l'évolution de la législation sont donc primordiales à ce jour pour une diffusion de plus grande ampleur des innovations présentées dans cet article.

CONCLUSION

Les alternatives au système d'assainissement conventionnel comme la séparation de l'urine à la source ont le potentiel de limiter la pollution des cours d'eau par les nutriments, notamment par

l'azote et le phosphore. Valoriser les nutriments contenus dans l'urine pourrait en outre permettre de remplacer au moins en partie les engrais de synthèse, dont la fabrication est énergivore et consommatrice de ressources non renouvelables. En respectant le concept de barrières multiples de l'OMS afin d'assurer l'innocuité de l'urine humaine en tant que fertilisant, les cycles biogéochimiques pourraient être rebouclés. Avec un niveau d'information suffisant, les consommateurs seraient alors reconnectés à leurs systèmes alimentaires. Mais malgré ces avantages, le changement de paradigme semble assez radical et son adoption est encore anecdotique. La valorisation agronomique de l'urine humaine pourrait cependant trouver bon entendeur grâce à la vague de prise de conscience sociale et écologique de la société civile que l'on connaît actuellement.

BIBLIOGRAPHIE

ACTU-ENVIRONNEMENT, 2018. *Dictionnaire de l'environnement*. Disponible sur Internet : https://www.actu-environnement.com/ae/dictionnaire_environnement/definition.php4 [consulté le 15/03/2018].

CABY A., 2013. *Quel intérêt et quelle opportunité de mettre en place une collecte sélective des urines en milieu urbain dense ? Étude sur le territoire du SIAAP*. Mémoire de thèse professionnelle pour le mastère spécialisé Politique et action publique pour le développement durable d'AgroParisTech, 87 p.

ECOSEC, 2018. *Ecosec*. Disponible sur Internet : http://ecosec.fr [consulté le 06/03/2018].

ETTER B., UDERT K.M., 2015. Quand l'urine se change en engrais. *Eawag, aquatic research*, newsletter 1.

ETTER B., UDERT K.M., GOUNDEN T. (Eds), 2015. *Valorisation of urine nutrients. VUNA Final Report*. Eawag, Dübendorf, Switzerland.

ISHII S.K.L., BOYER T.H., 2015. Life cycle comparison of centralized wastewater treatment and urine separation with struvite precipitation. *Water Research,* 79, 88-103.

LARSEN T.A., LIENERT J., 2007. *Novaquatis final report. NoMix – A new approach to urban water management.* Eawag, Dübendorf, Switzerland.

LARSEN T.A., ALDER A., EGGEN R.I.L., MAURER M., LIENERT J., 2009. Source separation: will we see a paradigm shift in wastewater handling? *Environmental Science & Technology*, 43, 16, 6121-6125.

MAYSONNAVE E., LEBIHAIN M., CROLAIS A., LE GAL A., 2016. *L'or liquide. L'innovation sociotechnique en assainissement par la mise en synergie d'acteurs locaux : le cas de la collecte sélective des urines sur le plateau de Saclay*. Rapport pour l'École des Ponts ParisTech et l'Établissement public d'aménagement Paris-Saclay, 5 p.

OMS, 2012. *Utilisation des excreta et des eaux ménagères en agriculture.* Directives OMS pour l'utilisation sans risque des eaux usées, des excreta et des eaux ménagères, Volume IV.

ONU, 2017. *Sustainable Development Goals*. Disponible sur Internet : www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/ [consulté le 06/03/2018].

PELLERIN S., MARTINEZ J., 2015. Quels leviers pour une gestion plus durable des cycles biogéochimiques dans le cadre de la transition agroécologique ? *Innovations agronomiques*, 43, 107-113.

RICHERT A., GENSCH R., JÖNSSON H., STENSTRÖM T.A., DAGERSKOG L., 2011. Conseils pratiques pour une utilisation de l'urine en production agricole. *Stockholm Environment Institute, EcoSanRes Series*, 3.

SALON C., 2017. Interview de Fabien Esculier « Construire un nouveau paradigme pour l'ass ainissement ». *Confluence*, avril 2017, 20-21.

Entretiens

ESCULIER F., biogéochimiste, entretien le 23/03/2018 lors des Intestinales, les rencontres annuelles des acteurs de l'assainissement écologique à Cornil.

MOLLE B., chercheur à l'Irstea, entretien le 06/03/2018 à Montpellier.

PORTAL A., chargée de mission à l'Agence régionale de l'innovation de l'Occitanie, entretien le 09/02/2018 à Montpellier.

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

CASTAGNET M., chargée de valorisation des déchets agricoles à la chambre d'agriculture de l'Hérault, entretien le 30/01/ 2018 à Montpellier.

CLOUET B., fondateur d'Ecosec, entretien le 23/03/2018 à Prades-le-Lez.

LEBRETON B., viticulteur au domaine de la Jasse, entretien le 08/02/2018 à Combaillaux.

Chapitre 2
Quand les circuits de distribution se réinventent

KARIM **BARHOUMI**, MARY-ANNE **BASSOLEIL**, ANNE-CÉCILE **BRIT**, AURÉLIEN **DESPINASSE**, VICTOR **GIGUET-CHEVALIER**, LUCIE **POLINE**

Note au lecteur : Ce texte a été co-construit avec Marion MAZEL, qui a présenté cette session lors de la Jipad 2018. Marion Mazel, diplômée ISAM en 2016, est actuellement chargée de la structuration de l'offre au MIN de Montpellier. Nous tenions à la remercier ici pour son aide et son intervention.

La distribution a toujours constitué le dernier maillon dans la chaîne de valeur des filières alimentaires. Dans les années 1950 se sont développées les grandes enseignes de distribution telles que nous les connaissons aujourd'hui. Ce développement s'est accompagné d'une diminution du nombre de commerces et marchés de proximité, ainsi que de l'apparition de circuits de commercialisation favorisant les filières longues et les acteurs intermédiaires (négociants, centrales d'achat).

Ce modèle présentait plusieurs avantages. Le consommateur était assuré de trouver tous les biens de consommation au même endroit, ce qui facilitait l'acte d'achat et apportait un sentiment de modernité. Le commerçant avait la possibilité de stocker les marchandises en plus grande quantité, tout en garantissant la sécurité sanitaire et la qualité des produits, et pouvait obtenir de meilleurs tarifs du fait d'une négociation sur des volumes d'achat plus importants.

Néanmoins, différentes problématiques remettant en cause ce mode d'organisation sont apparues. Force a été de constater que ce modèle était facteur de gaspillage, de déchets, d'inégalités sociales et de distanciation entre les mangeurs et la provenance de l'alimentation. La praticité offerte par les circuits de distribution ne semble alors pas pouvoir rimer avec durabilité économique, sociale et environnementale.

Une certaine défiance des consommateurs envers ce modèle de distribution s'est donc installée, soutenue par différentes crises sanitaires et par la prise de conscience de l'inégalité de répartition de la valeur ajoutée au sein des filières alimentaires. Cela s'est traduit par une forte demande sociétale pour plus de proximité entre production agricole et consommation (70 % des consommateurs déclarant ainsi vouloir « manger local »), qui a émergé dans les années 2000, et on assiste depuis à un essor et un développement des circuits courts sous des formes aussi variées que nombreuses : paniers, *drives*, marchés paysans, magasins de producteurs, etc.

Dans ce contexte, de nombreuses initiatives innovantes apparaissent sur les territoires, avec comme objectif de réinventer la distribution. Elles ont pour point commun de vouloir recréer du lien social, de la justice et de la proximité au sein des filières, tout en permettant d'assurer transparence et traçabilité.

C'est ce dont témoignent les cinq innovations présentées dans ce chapitre.

Sur le MIN de Montpellier, la volonté est de promouvoir et pérenniser les filières locales grâce à la structuration d'une offre garantissant proximité, fraîcheur et qualité. En jouant un rôle d'interface commerciale et technique, le MIN de Montpellier permet de rapprocher et de faciliter les synergies entre tous les opérateurs de la chaîne de valeur, de la production à la commercialisation en passant par la transformation.

Pour les entreprises qui se lancent dans un commerce équitable « Nord / Nord », le paiement d'un prix juste et l'engagement dans la durée avec les producteurs agricoles permet de garantir un commerce plus vertueux, soutenant l'agriculture paysanne et contribuant à une meilleure répartition de la valeur ajoutée au sein des filières.

Vrac'n Roll contribue à faciliter l'accès à une alimentation plus durable pour tous, en associant agriculture biologique, produits vendus en vrac et e-commerce.

Avec O'Cbon, la restauration d'entreprise peut s'approvisionner de manière plus responsable, favoriser les produits locaux et mieux gérer ses déchets : les salariés des entreprises « redécouvrent » ainsi leur pause déjeuner.

Enfin, faisant le constat que de nombreux agriculteurs sont victimes de la pauvreté, de l'insécurité alimentaire et des inégalités, les Restos du Cœur de l'Hérault développent un approvisionnement local avec le double objectif de soutenir la production de proximité et d'offrir une aide alimentaire plus fraîche et diversifiée.

Chacune des initiatives présentées se propose donc d'accompagner le changement vers une consommation plus durable et responsable, en permettant aux différents acteurs des filières de se réapproprier les circuits de commercialisation.

Elles posent néanmoins toutes la question du changement d'échelle : comment ces initiatives peuvent-elles croître tout en conservant leurs valeurs et en continuant à respecter leur engagement de durabilité ?

Le marché d'intérêt national de Montpellier : un outil pour renforcer la durabilité des systèmes alimentaires territorialisés ?

Vidéo de présentation https://goo.gl/BVSvcq

Vidéo de présentation https://goo.gl/1MQLrv

VICTOR **GIGUET-CHEVALIER**
ET LUCIE **POLINE**

MOTS-CLÉS : MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL, POLITIQUE AGROÉCOLOGIQUE ET ALIMENTAIRE, AGRICULTURE BIOLOGIQUE, AGRICULTURE LOCALE, ENTREPRISE DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE, MARCHÉ DE GROS

RÉSUMÉ

Le marché d'intérêt national (MIN) de Montpellier est une plateforme logistique à l'interface entre la ville et les zones de production de la région. Dans le cadre de la politique agroécologique et alimentaire de la ville de Montpellier, le MIN s'est révélé être un outil précieux pour la mise en œuvre des objectifs de durabilité, d'autant qu'il possède toutes les infrastructures nécessaires. Nous analysons en quoi les innovations qu'il porte contribuent à l'amélioration de la durabilité du système alimentaire montpelliérain. En particulier, nous étudions la mise en place du carreau de producteurs bio et locaux et du pôle de transformation.

LES MARCHÉS D'INTÉRÊT NATIONAL (MIN) EN FRANCE : DESCRIPTION, HISTOIRE ET ÉTAT DES LIEUX

Les MIN, ou marchés de gros (volumes), sont un outil créé durant la seconde moitié du XX^{e} siècle pour répondre à la demande croissante de la population urbaine en aliments frais. Nous allons dans cette partie détailler l'historique de leur développement et le paysage actuel des MIN en France.

Qu'est-ce qu'un marché de gros, ou MIN ?

Le but

Les MIN sont des services publics dont la mission est de permettre l'approvisionnement des commerces de proximité et des prestataires de service (grossistes, restaurateurs, etc.). Ils œuvrent à l'organisation et la sécurisation des circuits de distribution des produits agricoles et alimentaires dans un secteur concurrentiel. Ce sont des marchés de gros volumes de denrées agricoles et alimentaires réservés aux opérateurs professionnels (producteurs, importateurs, restaurateurs, grossistes et commerçants détaillants). Ils ne sont donc pas ouverts aux particuliers. L'implantation des grossistes et producteurs, au sein de ces marchés ou à l'intérieur du périmètre de référence qui les entoure, est réglementée et doit faire l'objet d'une autorisation (Direction de l'information légale et administrative, 2017).

La forme

Concrètement, il s'agit d'une plateforme logistique sur laquelle se rencontrent producteurs et acheteurs lors de marchés éphémères mais réguliers. Les vendeurs sont installés sur des emplacements appelés « carreaux », qui peuvent être situés dans des halles ou en plein air. On y trouve également la plupart du temps des locaux loués

à différents professionnels en lien avec la vente en gros : grossistes, transformateurs, industriels, logisticiens, etc. Les MIN peuvent également être équipés d'infrastructures pour la transformation et la vente de produits congelés et surgelés et de halles de stockage. Les différents MIN de France sont regroupés au sein de la Fédération française des MIN (FFMIN). Les collectivités (Département, Région ou État) à l'origine de ces marchés de gros peuvent les gérer elles-mêmes (gestion en régie) ou en déléguer la gestion à une organisation privée ou publique, par exemple une société d'économie mixte.

Les prix

De manière générale, un marché est un mécanisme de régulation des prix par la loi de l'offre et de la demande. Chacun pouvant voir les prix et les produits disponibles, les prix sont régulés par le jeu de la concurrence. Le MIN étant un marché comme les autres, il répond lui aussi à cette logique. Par conséquent, les prix des produits sont fixés par les producteurs en fonction des prix de leurs voisins de carreau et ceux du marché mondial.

Le financement de l'outil

Les usagers d'un MIN doivent s'acquitter de contributions perçues par son gestionnaire. Cela prend la forme d'une redevance payée par les titulaires pour l'occupation d'un emplacement au sein du MIN (vendeurs, courtiers, producteurs par exemple) et d'un droit d'entrée pour les acheteurs. La très grande majorité des revenus du MIN provient de la location des locaux à d'autres entreprises (grossistes, transformateurs, etc.). Le mode de gestion se rapproche de celui d'une société immobilière, fonctionnant grâce aux rentes des loyers perçus.

Histoire et développement

Les MIN sont apparus en 1959, en réponse à un besoin alors émergent. Il fallait une structure permettant la rencontre de la demande urbaine en produits frais avec l'offre croissante de ces produits, à l'époque non stockables.

XIX^e^ et XX^e^ siècles : la demande urbaine explose

L'exode rural qui est allé de pair avec la révolution industrielle a profondément bouleversé les logiques d'approvisionnement des villes. La population explose entre le XIX^e^ et le XX^e^ siècle dans les villes de France, du fait de cet exode et de la croissance démographique (Espic, 2007). Au cours de la seconde moitié de XX^e^ siècle, la distribution de denrées alimentaires passe par les marchés de plein vent et les halles. Ces structures, devenues inadaptées, provoquent des encombrements, multiplient le nombre d'intermédiaires et génèrent d'importants surcoûts au niveau de la distribution. Parallèlement, la consommation alimentaire varie, notamment en ce qui concerne les légumes, dont la consommation est passée de 7 kg par personne et par an en 1912 à 74 kg par personne et par an en 1950 (Bellegarde, 1978). Cette augmentation de la consommation de produits frais renforce les problèmes d'approvisionnement et d'hygiène.

À partir des années 1950, l'État s'engage davantage dans la sécurisation des prix des produits agricoles

Le développement de la mécanisation suite au plan Marshall se traduit en 1953 par une abondance des récoltes qui provoque une forte chute des prix. Cela fait descendre les agriculteurs dans les rues et pousse l'État à réfléchir sur des systèmes qui pourraient stabiliser les prix de vente pour les agriculteurs. Celui-ci applique déjà une politique de ce type pour les céréales et le lait, mais pas pour les produits primeurs. Il s'agit de garantir un revenu équitable aux producteurs tout en garantissant un prix minimum pour les consommateurs.

Pour atteindre cet objectif, l'État travaille déjà avec l'Office national interprofessionnel des grandes cultures (ONIC). Son action consiste en l'achat de grandes quantités de céréales lorsque les cours sont au plus bas que l'ONIC revend quand les cours remontent.

L'impossibilité de fonctionner de cette façon pour les produits primeurs hautement périssables va conduire à la création d'un réseau de plateforme logistique de distribution : les marchés d'intérêt national.

Des MIN pour répondre aux enjeux des filières agricoles

Les MIN doivent réduire à la portion congrue les coûts de distribution et donc permettre de générer des économies sur le prix du produit. Parallèlement, en fonctionnant en réseau à

l'échelle nationale, ils permettent de lisser les prix localement.

À l'inverse des marchés internationaux fonctionnant grâce à des contrats à terme, les produits échangés sur le MIN sont des produits physiques. Si l'accord entre le producteur et l'acheteur, comme le transfert financier, peuvent être dématérialisés, les nouvelles fonctionnalités d'Internet ne peuvent se substituer au transfert physique des denrées alimentaires. Le MIN est avant tout un lieu physique, une infrastructure qui permet de gérer des flux importants de produits alimentaires frais. Ces derniers relient les zones de production environnantes et la ville par le biais du MIN. Ce rôle d'interface peut également s'appliquer avec l'acheminement des produits vers les autres marchés de gros du pays.

Cet outil est devenu incontournable dans le système d'approvisionnement des villes, raison pour laquelle plusieurs grossistes y ont élu domicile.

Le développement des grandes et moyennes surfaces : une menace pour les MIN aujourd'hui en France ?

Dans les années 1980, les politiques de l'État en matière d'alimentation ne sont pas assez fortes pour contrôler le fort développement de la grande distribution. Les acteurs de cette dernière obtiennent alors le quasi-monopole du secteur de l'alimentation.

Déclin des MIN

En excluant les particuliers, le modèle de distribution porté par les MIN a favorisé le commerce de gros. Dans les années 1970-80, la grande distribution connaît une croissance très importante et conquiert le marché. Grâce à leurs centrales d'achat, les grandes et moyennes surfaces (GMS) se mettent en position de force dans les filières en tant qu'acheteur incontournable : chaque grande enseigne mutualise ses achats au niveau national via une centrale d'achat interne ; par conséquent, le nombre d'acheteurs baisse drastiquement, tant en nombre absolu que dans leur diversité (Peuples solidaires, 2010). Les petits fournisseurs, grossistes et primeurs d'antan perdent leur raison d'être car ils ne peuvent pas répondre aux volumes exigés par les GMS. Ces dernières vont directement se fournir chez les producteurs via leurs centrales d'achat. Ce phénomène se produit en parallèle de l'industrialisation de la production induite par la politique agricole commune (PAC) et la révolution verte.

De fait, on observe peu à peu une désaffection des MIN, qui tentent de préserver leur attractivité en élargissant leur gamme de produits (viandes, céréales) dès les années 1970. L'obligation de répondre aux standards des marchés ou aux normes achève de rendre le débouché GMS quasi exclusif pour les producteurs. La norme Global Gap, par exemple, est créée par et pour la grande distribution, exigeant des garanties en termes de qualité, sécurité et traçabilité. Elle est indispensable pour pouvoir vendre en GMS, et suffisamment exigeante pour, qu'une fois obtenue, les producteurs ne puissent la valoriser qu'en vendant à ces enseignes.

Une des principales conséquences de ce système agro-industriel est l'exclusion des petits producteurs, revendeurs et transformateurs. En effet, tous ceux qui n'ont pas les quantités requises sont de fait exclus et ne peuvent pas rentrer dans ce système ultranormé. En plus de ceux qui ne peuvent pas y rentrer, il y a également tous ceux qui ne se retrouvent pas dans ce système et ne veulent pas y prendre part. Ces acteurs des filières agricoles n'en ont pas moins le besoin de trouver des débouchés pour leurs marchandises. Vendre et acheter représentent une charge de travail supplémentaire et relèvent de métiers bien spécifiques. En effet, le marketing, la relation client, la logistique, la présence et la vente en physique sur des marchés demandent du temps et des compétences particulières. C'est en misant sur le développement de ces compétences que les GMS ont pu imposer leur modèle, peu regardantes sur la durabilité des modes de production et contribuant à la diminution drastique de la petite agriculture. Le redéveloppement des MIN pourrait enrayer ces dynamiques en s'appuyant sur les évolutions récentes de la société, comme l'arrivée des nouvelles technologies ou la multiplication des politiques axées sur le local et le durable.

Besoin de nouveaux usages

Si les MIN n'ont ainsi pas réussi à conserver leur rôle d'acteur clé de la distribution face au développement des GMS et de la vente sur Internet, ils sont cependant toujours restés actifs, ce qui prouve leur utilité. Ils doivent toutefois se réinventer pour répondre aux besoins émergents de la société.

L'arrivée d'Internet

L'arrivée des technologies de l'information et de la communication (TIC), en particulier du téléphone portable, transfère tout ou partie de la discussion / négociation, voire du transfert financier, en amont de la rencontre physique. Celle-ci ne sert plus qu'à l'échange de produits. Le temps nécessaire sur le carreau est donc réduit à son strict minimum et l'intérêt de se retrouver diminue, d'autant que l'émulsion sociale inhérente s'en trouve amputée. Cet état de fait entraîne une désaffection des marchés matinaux et augmente l'opacité générale du marché, puisque les transactions se font d'acteur à acteur, de manière privée et dématérialisée.

Internet, en facilitant la commercialisation, a créé la possibilité pour les agriculteurs et les consommateurs de facilement s'organiser individuellement. Or, ce faisant, les filières se cloisonnent et l'information de marché se perd. L'une et l'autre des parties perdent leur force de négociation acquise par l'action collective et le poids du nombre aux différentes échelles, du local au mondial.

Les MIN ont toujours cherché à être des outils collectifs facilitant les transactions. Aujourd'hui, un de leurs objectifs doit être de recréer un outil collectif numérique permettant de faciliter la distribution, sans générer de surcharge de travail ni pour les producteurs, ni pour les acheteurs.

Le regain d'intérêt des politiques pour le local durable

Depuis une dizaine d'années, les politiques commencent à se positionner et à s'impliquer dans une alimentation durable et de proximité. Les politiques de l'alimentation se sont territorialisées et certaines pratiques agricoles ont été mises sur le devant de la scène, à l'instar du bio ou de l'agroécologie. Les projets alimentaires territoriaux (PAT), institués par la loi d'avenir de 2014, illustrent bien cette amorce d'engagement public. Ces projets prennent la forme d'un outil permettant de piloter des politiques allant dans le sens de systèmes agricoles et alimentaires durables. Les MIN sont des leviers efficaces pour arriver à ce résultat, étant eux-mêmes dotés d'une mission de service public.

Comme le décrit Jean-Philippe Espic (2007), « *un marché d'intérêt national (MIN) peut être entouré d'un périmètre, dit "périmètre de référence", au sein duquel l'installation d'un grossiste vendant des produits analogues à ceux vendus sur le MIN est interdite. Un tel périmètre vise, d'une part, à protéger les opérateurs d'un MIN de la concurrence éventuelle d'opérateurs installés en proximité et, d'autre part, à favoriser l'installation des opérateurs sur le MIN* ».

Dans ce cadre, avec une politique de la société gestionnaire favorable aux produits locaux et issus de l'agriculture biologique, le MIN peut s'avérer être un outil efficace pour renforcer l'agriculture locale durable aujourd'hui soumise à la concurrence internationale par le jeu des grossistes.

Les décisions stratégiques de la direction du MIN ont un impact sur ses usagers situés à différents niveaux du système alimentaire local (producteurs, restaurateurs, transformateurs, etc.). Étant étroitement lié à la Métropole (voir plus loin), le MIN est donc un outil mobilisable pour mettre en œuvre la Politique agroécologique et alimentaire (P2A) portée par la Montpellier Méditerranée Métropole (Montpellier Méditerranée Métropole, 2017).

LE MIN DE MONTPELLIER

Mis en place en 1963, le MIN de Montpellier est désigné par la marque commerciale Mercadis créée à cet effet ; il est également appelé marché gare. Dans cette partie, nous allons détailler son fonctionnement, les innovations mises en place pour contribuer à l'amélioration du système alimentaire montpelliérain et son caractère indissociable de la Politique agroécologique et alimentaire de la Métropole.

Fonctionnement et description de l'outil

Gouvernance

Dans le cas du marché gare montpelliérain, la gestion de l'outil est confiérée à une société d'économie mixte, la société d'économie mixte du marché d'intérêt national de Montpellier ou SOMIMON. Cette société gestionnaire est détenue à 58 % par des actionnaires publics non rémunérés : 42 % par la Métropole, 8 % par la Ville de Montpellier et 8 % par le Département. Le reste des voix se répartit comme suit : la Caisse des dépôts et consignations possède 24 % des parts, et les divers organismes locaux que sont la chambre de commerce et d'in-

FIGURE 1. PLAN DU MIN DE MONTPELLIER

(Source : guide d'accueil Mercadis, www.mercadis.net)

dustrie de l'Hérault, la chambre d'agriculture de l'Hérault, le Crédit Agricole ainsi que le groupe BRL (intervenant dans le domaine de l'eau, de l'environnement et de l'aménagement) possèdent respectivement 8 %, 4 %, 4 % et 2 %.

Infrastructures

Les infrastructures du MIN sont les suivantes [Figure 1] : les bureaux des quinze employés de la SOMIMON, une plateforme frigorifique, une plateforme logistique, un pôle de transformation alimentaire (halles, stockage, chambres froides, quais de chargement, etc.), des entrepôts (grossistes) et des carreaux de vente en plein air et sous des halles (producteurs, grossistes). L'ensemble se trouve à proximité immédiate de l'échangeur d'autoroute A9 ainsi que de la gare. Il est à noter que lors des débuts du MIN, le rail venait jusqu'en son sein pour y acheminer les marchandises.

Services proposés

De nombreuses entreprises sont implantées dans ces locaux. On y trouve des acteurs de la logistique (transporteurs, service de vente délocalisée dans l'espace et le temps, nommé le « *drive* acheteur »), des start-ups qui permettent de valoriser les invendus et de démultiplier l'offre de produits proposés (voir plus loin). Des entreprises non ciblées sur l'échange de denrées agricoles y sont également implantées : un bar, un supermarché « Cash Alimentaire » et un restaurant. Le MIN propose également un service de groupement d'employeurs, qui permet de mutualiser des salariés pour les entreprises s'y trouvant, simplifiant ainsi l'embauche. Enfin, il propose également une activité de conseil pour les autres marchés de gros, notamment à partir de son expérience en plateforme frigorifique. À Montpellier, cette plateforme a permis l'implantation du pôle de transformation dont nous parlerons ultérieurement.

Les marchés physiques

Il est possible pour un acheteur de venir se fournir au MIN auprès des grossistes tous les jours sauf le mardi et le dimanche. En revanche, les marchés de producteurs se tiennent à des jours et heures bien définis (lundi de 15 heures à 17 heures, mercredi de 5 heures à 7 heures et vendredi de 15 heures à 17 heures). Ils se tiennent sur la place centrale du MIN, sur le marché de plein vent et sous les halles. Ces marchés de grossistes et de producteurs sont en place dans tous les MIN de

France depuis leur création. En revanche, les jours et heures de marchés sont spécifiques à chacun et définis par des arrêtés préfectoraux. Tous les producteurs héraultais souhaitant bénéficier de ce service peuvent y venir, moyennant 15 € par marché et dans la limite de la place disponible. Concrètement, ils bénéficient d'un emplacement matérialisé par une place de parking pour vendre leurs produits. Il n'y a pas de contraintes posées sur les volumes produits, la nature des produits, les pratiques culturales ou encore les débouchés visés.

Les acheteurs négocient bien souvent prix et volumes en amont avec les producteurs directement. La transaction physique des produits et la transaction monétaire ont lieu lors des marchés au MIN. Les acheteurs payent l'entrée à la plateforme (2 €) grâce à un système de badges. Ils sont au nombre de trois mille à l'année et se composent à 69 % de commerçants traditionnels (primeurs, bouchers), à 19 % de restaurateurs et à 12 % de grandes et moyennes surfaces.

Au final, ce sont 36 000 t de produits qui sont échangées au MIN annuellement, pour un montant total de 41 M€. Cela inclut 7 000 t de produits du département héraultais, dont 4 000 t sur le carreau des producteurs.

Inscription dans le contexte politique local et actions innovantes

Du fait de sa gouvernance intimement liée à la politique de Montpellier Méditerranée Métropole, le MIN inscrit ses actions dans la P2A menée par celle-ci. Les cinq finalités de la P2A sont les suivantes :

- → offrir une alimentation saine et locale au plus grand nombre ;
- → soutenir l'économie et l'emploi agricole et agroalimentaire ;
- → préserver le patrimoine paysager et les ressources naturelles ;
- → limiter les émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique ;
- → favoriser la cohésion sociale, en soignant le lien à la nature et les liens entre urbain et rural.

Un exemple d'action mise en place dans ce cadre est l'initiative « Bocal, bon et local », à laquelle le MIN est associée. Elle vise à favoriser les produits locaux jugés de qualité.

L'équipe de pilotage du MIN s'est donné l'ambition d'être le chaînon manquant dans les échanges de gros volumes de produits issus de l'agriculture biologique du territoire, s'inscrivant ainsi dans la P2A. Les objectifs sont les suivants : proposer un appui logistique, structurer l'offre de produits agricoles, fournir l'information de marché (prix, quantité et qualité), élargir les publics touchés à tous les niveaux. Pour ce faire, depuis l'été dernier, un poste de « responsable de structuration de l'offre » a été créé. Dans la fiche de poste se trouvent également de nouvelles actions pour redynamiser le carreau des producteurs et lui redonner ses « force et vigueur » d'antan.

Le nouveau plan d'action du MIN a été validé lors du conseil d'administration, avec quatre mesures phares : l'implantation d'un box fermier, d'un carreau bio et local et d'un pôle de transformation et un travail sur la transparence (Nithard, 2018). Ces mesures ont déjà été initiées, mais le détail est encore en partie à créer. À ces quatre mesures s'ajoutent des initiatives innovantes plus transversales. Le MIN souhaite ainsi développer son offre de logistique de distribution, grâce à l'entreprise de transport qu'il héberge. Il a aussi la volonté de créer une association de producteurs locaux à terme, sur la base du groupement de producteurs en cours de mise en place.

Le projet de groupement de producteurs locaux

Un groupe de travail composé du Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM) Bio 34, de la chambre d'agriculture de l'Hérault, de celle de l'Occitanie et de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) cherche à réunir les producteurs autour de solutions logistiques et de valorisation communes pour mieux structurer l'offre. Cette recherche de structuration a pour objectif de rendre le MIN attrayant et simple d'utilisation pour les acheteurs (stabilité de l'offre, diversité des produits locaux). Il s'agit de pouvoir faire face aux nouvelles formes de demandes et d'opportunités.

Les MIN : centralisateurs de flux ?

Pour atteindre les objectifs de réduction de l'empreinte carbone du dernier kilomètre[1] du trans-

1. En comptabilisant les impacts environnementaux de chaque étape du transport d'un produit alimentaire, il apparaît que la partie la plus néfaste est celle dite du « dernier kilomètre ». Elle se réfère à la somme des émissions liées à l'usage des voitures individuelles des particuliers pour aller faire les courses.

port des produits alimentaires, le MIN s'interroge sur la pertinence de développer un service de logistique / massification / distribution. Le MIN travaillant très souvent avec des petites structures de production et de commercialisation, il est rare que les besoins et les moyens disponibles soient suffisants pour impliquer le transport de gros volumes. Or, plus on augmente le volume déplacé, moins l'impact environnemental pour un kg de marchandise transporté est important. Quelques MIN en France, comme le celui de Toulouse, sont en train de travailler avec La Poste pour mettre en place un service de livraison mutualisé des produits frais, Chronofresh. L'idée est de réutiliser les circuits de distribution de La Poste, dont l'activité est en déclin, pour proposer une livraison rapide, personnalisée et mutualisée aux commerçants. Sur le MIN de Montpellier, l'installation de transporteurs-distributeurs nationaux ou internationaux et spécialistes du dernier km permet d'entrevoir de nouvelles perspectives logistiques. Les MIN ont donc une carte à jouer en organisant la distribution entre ces différents professionnels et en mutualisant, réduisant ainsi coûts et impacts.

Le box fermier

Ce sera un stand d'exposition permanent de l'ensemble de la diversité des produits bio et locaux, mais également transformés sur place, disponibles à l'achat au marché gare. Il permettra de faire la promotion des produits, mais aussi de favoriser la venue de nouveaux acheteurs. Il pourra également être une plateforme d'expédition, complétant ainsi l'offre régionale actuellement existante. Il tiendra le rôle de tremplin lors de l'introduction éventuelle de nouveaux produits tels que le vin, les fromages ou encore le poisson. Se faisant, il sera vecteur de l'augmentation de la variété de produits proposés et de la fréquentation du marché, tant chez les producteurs que chez les transformateurs.

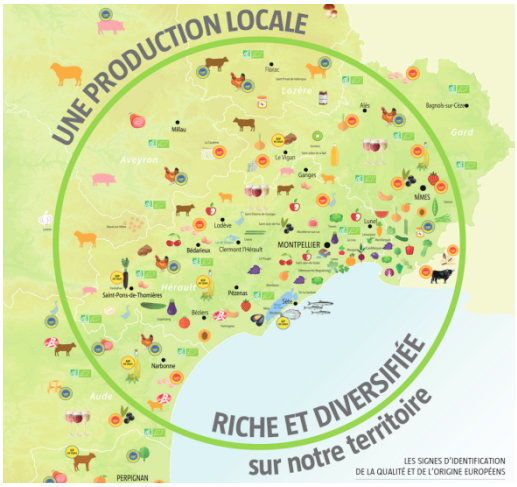
Le carreau bio et local

Le carreau bio et local a l'ambition de permettre aux professionnels de l'alimentation de pouvoir proposer dans leur commerce des produits promus par la P2A, de permettre au plus grand nombre de producteurs de bénéficier de l'outil MIN et de promouvoir les produits bio et locaux du territoire [Figure 2]. Le marché gare Mercadis est le premier MIN de France à incarner une politique urbaine de durabilité agricole et alimentaire et de ce fait à proposer un carreau de ce type. Pour y parvenir, il a monté un partenariat avec la chambre d'agriculture de l'Hérault et le CIVAM Bio 34. L'objectif est de se faire accompagner dans cette démarche et de bénéficier d'une compétence agricole en externe pour structurer les filières en agriculture biologique et locale et légitimer son action (voir plus loin).

Le pôle de transformation

Il s'inscrit dans la politique de diversification de l'offre et de lutte contre le gaspillage. Valorisant les invendus, il permet de sécuriser les ventes et donc l'emploi des petits producteurs et de créer des nouveaux postes, dont d'insertion, au sein même de ces entreprises hébergées sur place (voir plus loin).

FIGURE 2. CARTE DE PRODUITS LOCAUX PROPOSÉS AU MIN



(Source : guide d'accueil Mercadis, www.mercadis.net)

Le travail sur la transparence

Le MIN va proposer un service de traçabilité, développé avec l'Inra. Il va également travailler avec une start-up montpelliéraine, Panjee, pour proposer la version virtuelle du catalogue de produits. Grâce à ces deux outils, l'information de marché sera disponible plus facilement et de manière plus renseignée que précédemment. Ce travail sur la transparence est particulièrement important concernant les filières issues de

l'agriculture biologique. En effet, la plupart des échanges ont lieu directement entre producteurs et commerçants, dans un contexte où la demande est très largement supérieure à l'offre. La concurrence entre les acheteurs est donc forte, et ils sont peu enclins à communiquer les chiffres inhérents aux transactions. Si le MIN réussit à jouer le rôle de chaînon manquant et de centralisateur des échanges de produits labellisés AB, il pourra grâce à ces outils proposer une expertise agricole spécialisée par l'entrée filière, ce qui est assez inédit. En effet, l'expertise pratiquée la plupart du temps se focalise soit sur la production, soit sur la commercialisation. En étant capable d'appréhender l'ensemble de la chaîne de valeur, le MIN se dote ainsi d'une compétence innovante. Ce pilotage par l'aval pourra être précieux, par exemple pour les acteurs d'aide à l'installation en agriculture (CIVAM Bio, chambre d'agriculture, etc.).

Focus « carreau bio et local »

Au marché gare de Montpellier, depuis le 4 octobre 2017 (Chambre d'agriculture de l'Hérault, 2017), un espace de vente, le « carreau bio et local » a permis d'intégrer une offre issue de l'agriculture biologique locale. Il fournit la possibilité pour les producteurs bio et locaux de bénéficier d'un espace de mise en marché spécifique. Le fait que de tels producteurs viennent vendre au MIN est loin d'être une nouveauté. En revanche, c'en est une qu'ils soient mis en valeur et puissent bénéficier d'un marché en exclusivité. Les objectifs de ce marché sont multiples. D'abord, il s'agit de favoriser la rencontre entre professionnels de ces filières : production, restauration, commerce de détail, commerce de gros et demi-gros. Le MIN fait également le lien entre ces producteurs et les autres MIN partenaires ou avec le pôle de transformation.

Sur ce carreau, les producteurs viennent en moyenne principalement de quatre départements à proximité : Hérault (34), Gard (30), Lozère (48) et Aude (12), mais la très grande majorité est héraultaise[2] (Somimon, 2018). Le producteur le plus éloigné est un producteur de noix, en provenance de Montmirail (240 km) et les producteurs situés à plus de 100 km du MIN sont largement minoritaires (5 % environ). Il y a donc une souplesse par rapport au caractère « local » de la production, qui permet d'avoir une diversité de produits à proposer et de renforcer le nombre d'utilisateurs de l'outil MIN. Cela aide ceux qui veulent travailler en bio et local mais pas forcément en circuits courts à conforter leur activité. Enfin, cela permet de créer de l'emploi en soutenant ce type de filières, qui représentent un nombre relativement restreint d'acteurs par comparaison aux productions plus traditionnelles qui ne sont ni bio ni de la région montpelliéraine. Ce faisant, de l'emploi est créé, sécurisé et ancré dans le territoire.

Focus « pôle de transformation »

Soucieux d'agir à tous les niveaux possibles sur le système alimentaire local, le MIN a fait le choix d'accueillir de jeunes entreprises de transformation de produits alimentaires. Cette stratégie s'inscrit dans la logique immobilière de location de locaux qui assure des revenus au MIN, mais le choix de ces entreprises spécifiques dépasse le simple raisonnement budgétaire. En effet, il poursuit plusieurs objectifs : fournir des produits locaux transformés pour la métropole, réduire le gaspillage sur le MIN, mieux valoriser les productions et le travail des producteurs et enfin relocaliser des compétences en son sein.

Les entreprises

Aujourd'hui, sur le pôle transformation du MIN, on trouve six jeunes entreprises aux objectifs différents regroupant trente-huit salariés.

« Agriviva » est une entreprise d'insertion qui transforme des fruits en prêt-à-consommer et vend en *business to business* uniquement. L'entreprise « Clarelia » élabore des plats pour personnes allergiques. « Il était un fruit » prépare des pétales de fruits séchés à partir de fruits hors calibre ou déclassés. Le MIN accueille également « Label d'Oc » spécialisée dans la mise en bocal, la brasserie « Le Détour », ainsi que l'entreprise de vente en ligne de découpe et de maturation « Le goût du bœuf ».

Ce faisant, le MIN sort de son rôle de plateforme logistique traditionnelle, en réponse à la baisse de fréquentation du marché physique par les producteurs et les commerçants. Le développement de nouvelles activités sur le site même du MIN lui permet de renforcer son importance stratégique dans la politique publique alimentaire de

2. À titre illustratif, en janvier 2018, les autres départements représentés étaient les Pyrénées-Orientales (66), l'Ardèche (07), le Tarn (81) et la Drôme (26).

la région. L'accueil de plusieurs unités de transformation alimentaire permet de diversifier l'offre de produits disponibles sur le site du MIN, ce qui augmente son attractivité pour les commerçants qui viennent y faire leurs achats. Dans le même temps, les producteurs qui viennent pour vendre leurs marchandises sur le MIN y trouvent également un intérêt, car ils peuvent plus facilement valoriser leurs invendus grâce à ces unités de transformation. La proximité du pôle de transformation et des producteurs permet donc une double valorisation des produits, à la fois pour les producteurs et les transformateurs, tout en permettant une limitation du gaspillage. De plus, le pari est fait que la juxtaposition de ces entreprises peut créer un cluster agroalimentaire à même d'auto-entretenir une dynamique d'innovation.

Les avantages de ce regroupement

Ce regroupement est possible car chacun des acteurs y trouve un intérêt. Nous allons ici détailler les intérêts du point de vue des acteurs privés puis du MIN.

Intérêt pour les start-ups à se regrouper sur le MIN

Ce regroupement d'entreprises ne doit rien au hasard, la lourdeur des investissements pour une entreprise qui cherche à faire de la transformation alimentaire étant difficile à supporter. Le MIN est déjà un lieu équipé avec des entrepôts et des chambres froides, éléments indispensables à l'installation d'une entreprise de transformation. De plus, la situation géographique du MIN, proche des grands axes routiers, permet un approvisionnement facile et rapide en denrées alimentaires et facilite également l'écoulement des stocks.

Les entreprises du pôle de transformation étant toutes de jeunes entreprises, elles n'ont pas d'importants fonds de roulement, et il devient dès lors intéressant de se regrouper pour obtenir des services qui leurs seraient coûteux individuellement. C'est dans cette logique qu'elles ont créé un groupement d'intérêt économique qui leur permet de partager des frais d'assistance juridique ou de services d'hygiène et propreté ou simplement de vestiaires. Elles échangent également des services comme par exemple « Le goût du bœuf » qui commercialise en ligne des plats avec sa viande préparés par « Label d'Oc ». Plus qu'une simple juxtaposition de compétences, c'est un véritable échange de bonnes pratiques qui génère une dynamique d'entraînement.

Intérêt pour le MIN

Le modèle économique de la société d'économie mixte SOMIMON repose largement sur la location de locaux à des entreprises à des prix fixés par arrêté préfectoral. Dans un contexte de rigueur budgétaire, le MIN ne peut pas espérer réaliser des levées de fonds auprès de ses actionnaires (Métropole, chambre d'agriculture, CCI) ; par conséquent il a un intérêt évident à accueillir des entreprises sur son site.

La concentration de compétences permet aussi de renforcer la visibilité du MIN. En effet, celui-ci ayant pour ambition de devenir l'acteur incontournable des circuits alimentaires régionaux, il cherche à diversifier son offre de produits mais également ses services. De manière générale, l'intégration de nouvelles compétences renforce le poids du MIN lors des discussions avec les actionnaires et le rend peu à peu incontournable au sein du système alimentaire local.

La lutte contre le gaspillage, impulsée en synergie avec la P2A, permet aussi aux producteurs de dégager une valeur économique supplémentaire de leur production et contribue donc à la sécurisation des agriculteurs.

Le fait que les transformateurs se fournissent pour partie directement chez les producteurs venant sur le MIN renforce le lien social producteur-transformateur. De plus, cela limite la pression sur les prix que peut exercer un courtier qui a vocation à acquérir les produits nécessaires à la transformation au plus bas coût possible dans le système classique.

LIMITES ET FACTEURS DE RÉUSSITE DE LA MUTATION ENGAGÉE PAR LE MIN

Par l'installation d'un carreau bio et local et l'accueil d'entreprises de transformation agroalimentaire, le MIN cherche à développer des actions pour répondre aux enjeux de durabilité du système alimentaire local. Dans cette dernière partie nous discuterons de l'efficacité de ces actions.

Limites

Les innovations développées par le MIN sont potentiellement de forts vecteurs d'action pour améliorer la durabilité du système alimentaire montpelliérain. En effet, la centralisation de la gestion des flux pourrait permettre des gains énergétiques substantiels sur la distribution. En parallèle, la relocalisation de la transformation participe à un écosystème de production alimentaire plus résilient qui rééquilibre le rapport de force entre producteurs et transformateurs. Ces actions ne prennent un véritable sens que si elles fonctionnent sur la base de produits issus eux-mêmes de pratiques respectueuses de l'environnement tout en respectant le bien-être des travailleurs. La direction du MIN travaille en ce sens en valorisant les produits bio et locaux sur le carreau des producteurs ou via le box fermier et en portant une attention particulière aux projets des entreprises qu'elle installe sur le MIN. Cependant, des points de vigilance sont à relever et à prendre en compte pour assurer la pérennité et le développement de ces actions innovantes.

Points de vigilance concernant les facteurs humains

Comme nous l'avons vu, une des principales forces du MIN se trouve dans la présence de nombreux acteurs de la logistique et de la transformation alimentaire. Cependant, pour le moment, il n'y a pas de cohésion forte entre eux. Il faudra donc veiller à être inclusif lors de la mise en place des projets. Dans le cas de la réflexion sur le déploiement des outils logistiques, il faudra être vigilant concernant l'inclusion des grossistes dans le projet pour qu'ils ne se sentent pas en concurrence déloyale. La distinction entre le MIN et ces derniers réside dans la différence des marchés visés et dans la façon de gérer la marchandise. La mutualisation logistique ciblera les produits locaux et de saison avec des volumes relativement petits, alors que les grossistes visent l'exhaustivité de la gamme sur des volumes importants pour des débouchés différents. Cependant, les activités de ces deux acteurs seront proches et il est nécessaire d'établir un dialogue en amont pour anticiper des tensions.

Par ailleurs, les moyens humains de la SOMIMON paraissent très limités par rapport à l'ambition de l'entreprise. Nonobstant tous les avantages du travail en partenariat, celui-ci induit une inertie souvent importante qui demande une énergie de relance forte et régulière.

Points de vigilance concernant les facteurs matériels

Le caractère fini de la surface disponible dans les infrastructures sur le MIN contraint les entreprises incubées à une taille maximum. Cette limite à leur développement en taille peut être d'autant plus problématique du fait de la proximité des entreprises du pôle de transformation. Cela pourrait renforcer la concurrence entre les entreprises se positionnant sur des activités trop similaires les unes aux autres. La croissance de ces entreprises a été anticipée, mais il faut veiller à ce que leurs décisions stratégiques à venir favorisent une émulation et des intérêts communs en développant des complémentarités plutôt qu'en générant de la concurrence.

À travers cette stratégie de regroupement des entreprises, le MIN cherche à être un acteur incontournable dans la filière de la transformation régionale. Par essence, l'objectif du MIN est territorial, ce qui n'implique pas forcément que ces objectifs soient durables. Par conséquent, il convient d'être particulièrement vigilant concernant le choix des entreprises implantées et notamment sur le choix des produits transformés, afin de s'assurer qu'ils répondent bien aux critères de durabilité compatibles avec les exigences du MIN.

Points de vigilance concernant les facteurs économiques

Le marché gare mise beaucoup sur la structuration de la filière agriculture biologique. La question du succès de cette entreprise se pose cependant, compte tenu de l'importante autonomie actuelle de cette filière. En effet, le constat est que les producteurs s'arrangent la grande majorité du temps directement avec les acheteurs (particuliers, grossistes, restaurateurs, gérants de commerces, etc.). La venue d'un acteur tiers tel que le MIN pourrait être simplement ignorée, dans le cas où les acteurs ne verraient pas l'intérêt de complexifier leurs circuits de distribution en place. Plus grave encore, elle pourrait être un facteur de distorsion de marché, en rendant trop transparentes et accessibles des données sur les prix, vendeurs et acheteurs. Le cours des produits bio pourrait être infléchi à la baisse, ou du moins

laisser envisager aux acteurs la possibilité qu'il le soit. Dès lors, cette initiative du MIN est indissociable d'un important travail de communication pour expliquer les tenants et aboutissants de l'action, ainsi que les parades à ces effets néfastes prévues.

La définition du « local » que le MIN propose est à expliciter car elle dépend des référentiels. Les approvisionnements se faisant dans un rayon de 200 km, certains acteurs peuvent ne pas considérer les produits proposés comme locaux ou y voir de la concurrence déloyale, devant aligner leurs prix sur ceux d'acteurs éloignés.

La viabilité sur le long terme des partenariats montés avec la chambre d'agriculture et les associations n'est pas acquise. Ces instances souffrent d'une fragilité financière et d'une vision politique à trop court terme, du fait de la tendance à la baisse drastique des subventions aux associations, mais aussi du possible changement de politique avec les élections à la chambre d'agriculture. En effet, un changement de stratégie à la chambre pourrait se traduire par le retrait de cette dernière du projet. Ce faisant, les projets initiés en commun pourraient être fortement impactés.

Enfin, une autre limite a trait à la volonté politique externe. Si la politique volontariste de la Métropole s'arrête, la Métropole pourrait tarder à renouveler le bail de concession du MIN à la SOMIMON. Bien que cela puisse ne pas avoir de conséquences sur le budget de fonctionnement du MIN, cela pourrait limiter la capacité de la SOMIMON à négocier des emprunts destinés à l'investissement.

Facteurs de réussite

Malgré ces limites, le MIN détient toutes les clés pour lui permettre d'atteindre ses objectifs.

Un environnement politique et économique favorable

Pour rappel, son modèle économique repose sur la rente foncière, ce qui dégage assez peu de moyens mais est d'une grande stabilité. Par conséquent, un éventuel changement de politique publique ne sonnerait pas forcément le glas financier pour le MIN.

Actuellement, la volonté politique va dans la direction d'un bon développement du MIN. Tous les actionnaires ont une mission d'intérêt général qui se traduit par le soutien à ses actions. Afin d'augmenter encore son impact sur le territoire, le MIN est cependant perpétuellement en recherche de nouveaux partenariats avec les collectivités locales.

Des partenariats porteurs

Les nouvelles actions du MIN se situent à la rencontre de l'initiative privée et de la volonté politique. En effet, la parole politique enjoint le MIN à s'engager dans des actions de relocalisation et de transition vers un système alimentaire montpelliérain durable, mais ce sont bien des porteurs de projets privés qui répondent à ces attentes. Le MIN contribue pour sa part à l'organisation opérationnelle de la rencontre des ambitions privées et de la vision politique. Les partenariats ainsi montés impliquent des acteurs multiples et motivés. Pour chacune des parties prenantes, le risque est limité par la multiplicité des actions et acteurs. La résilience du pôle de transformation réside dans le fait qu'elle est composée de plusieurs acteurs privés. L'inclusion du plus grand nombre permet l'acquisition d'information et une transparence et donc une meilleure connaissance des possibles. Enfin, ces actions de partenariat bénéficient d'une base solide, grâce à la continuité de la politique en interne d'un directeur en place depuis longtemps (2010).

CONCLUSION

Un créneau novateur qui permet la différenciation

Malgré ces éléments positifs, des interrogations liées à l'instabilité des politiques, aux moyens humains limités et à la concurrence potentielle sur le site subsistent. Le MIN de Montpellier est un outil très intéressant pour améliorer la durabilité du système alimentaire de la ville. Plateforme logistique bien équipée en infrastructures, mine d'entreprises diversifiées du secteur, le MIN bénéficie de surcroît d'un pilotage porté sur l'innovation. Des actions ont commencé à être mises en place pour favoriser et structurer les filières bio et locales (carreau des producteurs) ou encore valoriser les invendus en limitant le gaspillage alimentaire (pôle de transformation). De surcroît, l'environnement politique et financier est actuellement favorable au développement de ces innovations. Ces dernières, une fois réalisées, permettront de fixer l'emploi local dans sa diver-

sité, de créer une nouvelle dynamique autour des filières locales et de l'agriculture biologique et à terme de prendre le rôle du chaînon actuellement manquant dans les filières de qualité et de proximité.

Une action publique qui ouvre un filon prometteur pour l'innovation dans le système alimentaire montpelliérain

Ces actions innovantes ont le potentiel de décupler la plus-value du MIN par rapport aux GMS : contact humain, intégration de toutes les tailles d'entreprises (producteurs / vendeurs), etc. Le MIN favorise l'accès aux petits producteurs, car il permet la vente de petits volumes, les irrégularités dans l'offre, la bonne valorisation (lien avec les start-ups, limitation du gaspillage, etc.). Il supprime les délais de paiement inhérents au système GMS, qui peuvent être rédhibitoires. En conséquence, il aide au maintien des petits producteurs, dont ceux qui ne sont pas forcément intéressés par la commercialisation en circuit court. Il favorise la biodiversité (les petites fermes qui sont souvent plus agroécologiques, voire biologiques, mais aussi la biodiversité des entreprises), la diversité des productions, et fixe de l'emploi dans les zones rurales. En travaillant à la fois sur les dimensions production, transformation et distribution, le MIN devient un outil de reconquête de la souveraineté alimentaire locale. En résumé, il participe pleinement à rendre le système alimentaire montpelliérain plus durable.

BIBLIOGRAPHIE

BELLEGARDE J.-F., 1978. *Les marchés d'intérêt national : espoirs, vicissitudes et devenir d'un grand dessein.* Thèse de doctorat, économie. Université de Bordeaux 1, 495 p.

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'HÉRAULT, 2017. *Ouverture le 4 octobre 2017 du carreau Bio et Local du MIN de Montpellier.* Disponible sur Internet : www.occitanie.chambre-agriculture.fr/actualites/detail-de-lactualite/actualites/ouverture-le-4-octobre-2017-du-carreau-bio-et-local-du-min-de-montpellier [consulté le 15/03/2018].

DIRECTION DE L'INFORMATION LÉGALE ET ADMINISTRATIVE, 2017. *Installation dans ou autour d'un marché d'intérêt national (MIN)*. Disponible sur Internet : https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32252 [consulté le 21/03/2018].

ESPIC J.-P., 2007. *Les marchés d'intérêt national (MIN).* Paris : Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Emploi, 4 p. Disponible sur Internet : https://archives.entreprises.gouv.fr/2012/www.pme.gouv.fr/informations/editions/etudes/bref_pme_24_JUIN07.pdf [consulté le 08/02/2018].

MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE, 2017. *Montpellier, engagée dans une politique agroécologique et alimentaire de coopération.* Disponible sur Internet : www.entreprendre-montpellier.com/fr/montpellier-engagee-dans-une-politique-agroecologique-et-alimentaire-de-cooperation [consulté le 21/03/2108].

NITHARD C., 2018. *Montpellier : quatre nouveautés au Marché d'Intérêt National*. Disponible sur Internet : https://e-metropolitain.fr/2017/08/29/montpellier-nouveautes-marche-dinteret-national [consulté le 21/03/2018].

PEUPLES SOLIDAIRES, 2010. *Brève histoire de la grande distribution en France*. Disponible sur Internet : http://base.d-p-h.info/fr/fiches/dph/fiche-dph-8556.html [consulté le 21/03/2018].

SOMIMON, 2018. *Catalogue des produits du MIN « Halles des Producteurs ».* Disponible sur Internet : www.mercadis.net/wp-content/uploads/2017/11/MIN_CATALOGUE_ProduitsLocaux-Novembre_2017.pdf [consulté le 12/03/2018].

En savoir plus

MORGANTI E., 2011. *Urban food planning, city logistics and sustainability: the role of the wholesale produce market. The cases of Parma and Bologna food hubs.* Thèse de doctorat, sciences politiques et sociales. Università di Bologna, 106 p.

MIN-MERCADIS, 2017. *Edito.* Disponible sur Internet : www.ffmin.com [consulté le 21/03/2018].

MMMAG 34, 2018.*Territoires durables et productifs.* Disponible sur Internet : http://fr.calameo.com/read/004529082a73fd0b7a9a8 [consulté le 21/03/2018].

Le commerce équitable, une solution pour les filières françaises ?

MARY-ANNE **BASSOLEIL**

Vidéo de présentation https://goo.gl/RxPwfs

MOTS-CLÉS : COMMERCE ÉQUITABLE, FILIÈRES, AGRICULTURE PAYSANNE, CONSOMMATION RESPONSABLE, INNOVATION

Depuis quelques années, une multitude d'initiatives et de démarches privées se réclamant d'un commerce équitable « origine France » voient le jour sur le territoire français. Certaines ont d'ailleurs été mises en avant lors des États généraux de l'alimentation en 2017, où le gouvernement français s'est engagé sur la mise en place d'un meilleur équilibre dans les relations commerciales entre agriculteurs, industriels et distributeurs. Ces produits « équitables » ou « solidaires » se présentent comme un moyen de soutenir les filières agricoles françaises.

L'ORIGINE DU COMMERCE ÉQUITABLE

Contexte historique

Le commerce international de produits alimentaires date de plusieurs millénaires. Il a permis la consommation de produits tropicaux dans les zones où leur culture est impossible (banane, café, cacao, etc.). Il a connu une croissance assez lente jusque dans les années 1970, avant de s'accélérer du fait des cycles de libéralisation successifs sous l'impulsion de l'accord général sur le commerce et les tarifs douaniers (GATT) puis de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) [Johnson, 2003]. Ces cycles de libéralisation, ainsi que la dérégulation des marchés internationaux, ont exposé les économies les plus fragiles à l'instabilité des marchés internationaux.

À partir des années 1950, des inquiétudes apparaissent quant à l'inégalité des termes de l'échange entre pays développés et pays en développement. Ces derniers réclament la tenue d'une véritable conférence pour traiter de leurs problèmes économiques et trouver des moyens d'actions appropriés. Une première CNUCED[1] se tient ainsi en 1964 et lance le slogan « *Trade, not aid* » (Du commerce, pas de l'aide). Cependant, les possibilités d'une régulation publique du commerce international apparaissent vite réduites.

Le slogan est alors repris par des organisations caritatives puis des associations comme Oxfam, qui s'engagent dans un mouvement de solidarité visant à rompre avec la logique d'assistance et de coopération qui prévalait jusqu'alors. À cette époque, on parle encore de « commerce alternatif », et les produits sont vendus dans des réseaux de boutiques spécialisées.

Durant les années 1970-80, ce qui se nomme à présent le « commerce équitable » se structure rapidement et se professionnalise : en 1988 un premier label voit le jour aux Pays-Bas avec la création de l'association Max Havelaar, et en 1989 est créée la première organisation mondiale de commerce équitable, la World Fair Trade Organization (WFTO).

Au cours des années 1990, le commerce équitable commence à se développer hors des circuits spécialisés (boutiques associatives, magasins bio) : le développement de la filière labellisée permet la vente de certains produits dans les grandes enseignes de distribution.

Aujourd'hui, ses activités s'étendent de la structuration des groupes de producteurs au niveau local jusqu'au lobbying international. On compte une centaine d'importateurs spécialisés dans le monde, dont une dizaine en France et plusieurs milliers de points de vente spécialisés dans le monde (Lecomte, 2007).

1. Conférence des Nations unies sur le commerce et le développement.

Le commerce équitable a été officiellement défini en 2001 par le consensus de FINE, une organisation informelle réunissant les principaux acteurs du commerce équitable au niveau international (importateurs, distributeurs, fédérations de points de vente, groupements de producteurs, etc.) : *« Le Commerce Équitable est un partenariat commercial, fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au Sud de la planète. Les organisations du Commerce Équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel. »*

Un moyen de soutenir les petits producteurs agricoles

Cette définition illustre bien la principale revendication des acteurs du commerce équitable, à savoir le soutien des petits producteurs des pays du Sud (Afrique, Asie, Amérique centrale et du Sud), qui représentent la majeure partie des producteurs agricoles dans le monde.

En effet, suite à la libéralisation des économies nationales et à la dérégulation des marchés, ceux-ci font face à la désorganisation des circuits marchands dont l'État avait précédemment la charge et sont obligés de vendre leur production à de nouveaux acteurs intermédiaires, qui dominent le marché. Par ailleurs, leur production est souvent peu subventionnée et peu diversifiée.

Cette faible diversification est parfois généralisée et pose alors problème aux échelles nationales, rendant certains pays tributaires des cours mondiaux des matières premières, les capacités de transformation locales étant faibles ou nulles. Or, ces cours des produits agricoles issus des pays du Sud (cacao, café, thé, etc.) subissent de fortes variations, notamment du fait d'un manque de politiques concertées de maîtrise de la production. Certains pays, notamment parmi les moins avancés (PMA), dépendant parfois à hauteur de plus de 80 % de recettes provenant de l'exportation d'une ou quelques matières premières, cette situation pose de graves problèmes sur les plans social et économique. Elle est à l'origine d'une grande précarité pour ces producteurs : pauvreté économique, développement de cultures illicites, abandon des plantations, exode, restriction de l'accès à la santé et à l'éducation pour leur famille. La plupart ont un revenu très faible, voire proche du seuil de pauvreté.

Des difficultés locales, comme un marché local limité ou un contexte politique difficile, peuvent encore compliquer une situation déjà précaire.

Des critères d'exigence spécifiques

Le commerce équitable se base sur une série de valeurs, traduites en critères, qui sont communs aux référentiels internationaux reconnus :

- → Solidaire : travailler en priorité avec les producteurs parmi les plus défavorisés dans une démarche solidaire et durable. Cela demande le préfinancement des commandes (les producteurs ayant généralement des problèmes de trésorerie et des difficultés d'accès au crédit) et la contractualisation sur le long terme.
- → Direct : acheter le plus directement possible pour maximiser la marge du producteur. Cela se traduit par la limitation du nombre d'intermédiaires entre l'acheteur final et la coopérative de producteurs, voire par un achat en direct.
- → Juste : garantir un prix d'achat juste, qui doit permettre au producteur de vivre décemment. Le prix équitable doit couvrir le coût de production et permettre de dégager une marge. Une prime supplémentaire doit être versée pour le financement de projets collectifs. Le calcul des coûts de production doit être fait en garantissant le respect de critères sociaux et environnementaux.
- → Transparent : donner toute l'information sur le produit et les circuits de commercialisation. Le commerce équitable induit une volonté d'information du consommateur, qui accepte de verser une « prime à l'achat » pour le service rendu au producteur et sa propre information.
- → Qualité : valoriser les savoir-faire traditionnels et l'utilisation d'ingrédients ou de matériels locaux.

D'autres éléments sont également pris en compte avec un objectif d'amélioration continue, comme le fait de favoriser les organisations participatives à gouvernance démocratique, ce qui permet de renforcer les organisations de producteurs.

Des impacts favorables

Plusieurs impacts du commerce équitable ont pu être démontrés (Vagneron et Roquigny, 2010 ; Cary, 2004). Il a été établi qu'une forte relation de confiance s'établissait entre producteurs et distributeurs équitables, et que l'inscription dans la durée des relations commerciales était généralement respectée, permettant ainsi aux producteurs d'avoir un revenu plus stable.

Ensuite, les producteurs sont incités à s'associer en groupements (en coopératives par exemple), là encore cela leur permet d'être moins vulnérables face aux intermédiaires, notamment au niveau de la vente des récoltes, la coopérative pouvant par exemple disposer d'informations sur les cours. Cela permet aux producteurs d'avoir un meilleur accès au marché.

Grâce aux contacts établis avec les réseaux équitables, les producteurs accèdent à une meilleure connaissance des réseaux commerciaux et sont donc plus à même d'en comprendre les enjeux et les exigences. Cela permet de rééquilibrer les rapports de force avec les intermédiaires commerciaux.

Enfin, des effets positifs en matière d'environnement ont été démontrés, la promotion par des organismes de commerce équitable de modes de production biologique ou durables étant presque systématique.

Face à ces effets positifs du commerce équitable Nord / Sud sur la situation des producteurs agricoles, on peut s'interroger sur l'intérêt de transposer les principes du commerce équitable au contexte des filières locales et nationales françaises.

UNE INNOVATION POUR LES FILIÈRES FRANÇAISES ?

Contexte agricole français

Les producteurs agricoles français peuvent sembler être dans une situation bien différente de celle des petits producteurs des pays en développement : ils bénéficient de subventions grâce à la politique agricole commune de l'Union européenne, ils ont accès à un système bancaire capable de les soutenir durant les périodes de prix faibles, et des sources de financement au niveau national ou européen peuvent leur permettre la réalisation de projets de développement.

Malgré cela, ces producteurs sont bien souvent eux aussi dans des situations difficiles, qui s'expliquent par de multiples facteurs.

Les récentes crises agricoles du lait et de la viande porcine ont mis en évidence les rapports de force déséquilibrés entre les producteurs agricoles et les acteurs de l'aval des filières, industriels agroalimentaires et grande distribution. Pour certains producteurs, le prix payé pour les matières premières ne permet pas de couvrir les coûts de production et encore moins de dégager un revenu suffisant. Ainsi, en 2016, un agriculteur sur cinq perdait de l'argent en exerçant son métier, tandis qu'un sur deux gagnait moins de 350 euros par mois (Lairot, 2018).

Les producteurs font également face à un contexte de concurrence internationale et de fluctuation des prix. Mises à part les grandes productions qui peuvent dans certains cas assurer un prix de vente minimum par le biais des marchés à terme internationaux, la plupart des producteurs ont peu de moyens pour maîtriser le risque prix lié à la vente de leur production.

Les politiques publiques ne s'avèrent pas toujours capables d'appuyer des exploitations agricoles inscrites dans des logiques de diversification, de pluriactivité ou d'agriculture paysanne. Ainsi, au cours des dernières années, le nombre d'exploitations agricoles familiales a fortement diminué, au profit d'un agrandissement des exploitations (près de 90 000 exploitations agricoles ont ainsi disparu en l'espace de dix ans) [Agreste, 2016]. Le désengagement récent de l'État français des aides au maintien en agriculture biologique est susceptible de renforcer ces menaces pour la petite agriculture.

Enfin, le système bancaire ne propose pas nécessairement des solutions adaptées à la situation des producteurs, qui sont généralement déjà très endettés par des investissements nécessaires au fonctionnement de l'exploitation agricole.

En parallèle, une réelle demande sociétale s'est développée en France depuis les années 2000, en faveur d'un changement de modèle agricole et d'une évolution vers des modes de production et de consommation plus équitables et durables.

La naissance d'un commerce équitable « origine France »

Dans ce contexte, différentes initiatives ont émergé sur le territoire pour soutenir

économiquement les agriculteurs français tout en les accompagnant vers un changement de pratiques. Elles sont portées par deux types d'acteurs. D'une part, les réseaux des agricultures alternatives, qui expérimentent la mise en place de nouveaux outils économiques et de nouvelles relations commerciales dans le but de consolider leur projet d'agriculture citoyenne et durable. D'autre part, les acteurs du commerce équitable Nord / Sud, qui élargissent leur champ d'action traditionnel et tentent de décliner avec les agriculteurs français les principes du commerce équitable.

Ainsi, en 2002, l'organisation Biocoop[2] crée la marque « Ensemble, solidaire avec les producteurs » avec la volonté de changer le modèle agricole et d'améliorer les rapports sociaux au sein des filières alimentaires françaises, dans un contexte où le rapport de force déséquilibré entre producteurs et distributeurs paraît être la règle. La marque, basée sur un cahier des charges interne, reprend les principes du commerce équitable et les adapte au contexte français.

En 2011, la Scop[3] Ethiquable, acteur historique du commerce équitable Nord / Sud en France, a lancé la marque « Paysans d'ici », également avec une charte interne qui reprend les principes du commerce équitable.

D'une manière générale, les acteurs impliqués dans ces démarches s'engagent sur trois points essentiels : un engagement commercial pluriannuel (au moins trois ans), le paiement d'un prix couvrant au moins les coûts de production des producteurs et le versement d'une prime destinée au financement de projets collectifs et visant à renforcer les capacités des organisations de producteurs.

EXEMPLES DE FILIÈRES ÉQUITABLES

À travers l'exemple de deux démarches se réclamant du commerce équitable origine France, nous allons tenter de voir quels peuvent en être les impacts effectifs.

La démarche Paysans d'ici d'Ethiquable

L'entreprise Ethiquable est un acteur du commerce équitable Nord / Sud depuis sa création en 2003 (commercialisation de café, chocolat, sucre équitables issus de pays du Sud). Sous l'impulsion d'un groupement de producteurs du Gers, qui souhaitait travailler avec Ethiquable au niveau local, la marque « Paysans d'ici » a été créée en 2011. Cette marque s'accompagne d'une charte interne de vingt-quatre principes, articulés autour de l'agriculture paysanne et du commerce équitable, qui formalise l'engagement d'Ethiquable envers les producteurs.

La marque couvre aujourd'hui une gamme de trente et un produits, issus de onze partenariats avec différents groupements de producteurs. Ces produits répondent tous aux exigences du cahier des charges de l'agriculture biologique, sont majoritairement transformés par les coopératives de producteurs partenaires et permettent de valoriser des produits liés à un terroir : piment d'Espelette, pruneau d'Agen, etc. [Figure 1]. Les produits, référencés en grande distribution, font toujours mention du nom de la coopérative partenaire.

FIGURE 1. PRODUITS DE LA GAMME PAYSANS D'ICI

(Source : Ethiquable)

Ethiquable a ainsi développé un partenariat avec la coopérative d'agriculteurs Coufidou, basée à Sainte-Livrade-sur-Lot, pour la commercialisation de pruneaux d'Agen. Ce partenariat permet de soutenir la production de pruneaux issus de l'agriculture biologique, y compris ceux de petit calibre (valorisation par le biais de crème

2. Biocoop est le premier distributeur de produits biologiques en France. Il s'agit à l'origine d'associations de consommateurs engagés, souhaitant s'approvisionner en produits biologiques.

3. Société coopérative de production.

de pruneau). La prime de développement versée par Ethiquable en complément du prix d'achat des produits permet d'organiser des journées thématiques (utilisation de couverts végétaux, biodiversité fonctionnelle) pour les adhérents de la coopérative (Algayres et Dubourdieu, 2018).

Un autre partenariat, développé avec le groupement de producteurs de fruits rouges Terr'Ethic, situé dans les Monts du Lyonnais, a permis l'installation de deux nouveaux producteurs en agriculture biologique. En effet, le partenariat a permis d'offrir un nouveau débouché commercial pour les producteurs.

La démarche d'Agri-Éthique

La démarche Agri-Éthique a été initiée en 2013 par le groupe coopératif agricole Cavac en Vendée. Les producteurs de blé adhérents de la coopérative souhaitaient déconnecter leur production du prix du marché, trop fluctuant, et la coopérative a donc proposé de leur acheter le blé à prix fixe avec des contrats sur trois ans. Le prix payé pour le blé est calculé avec les producteurs et doit permettre de couvrir *a minima* les coûts de production (Brindejonc, 2018).

La démarche Agri-éthique est depuis basée sur trois engagements :

→ garantir le revenu des agriculteurs,
→ revaloriser l'agriculture locale,
→ et agir pour l'environnement.

La coopérative a ensuite intégré dans la démarche les meuniers et industriels de l'aval de la filière, ainsi que les artisans boulangers, avec des contrats entre tous les partenaires de trois, voire cinq ans. L'objectif était de co-construire un modèle qui fasse participer tous les acteurs de la filière. Aujourd'hui, la démarche Agri-éthique a réussi son pari et implique mille agriculteurs, douze coopératives, quinze moulins, cinq industriels partenaires et six cents boulangeries artisanales. Elle a également développé d'autres filières en plus de la filière blé tendre d'origine : lait, ovo-produits, blé noir, beurre et vin.

Des impacts avérés

Dans les deux cas étudiés, les principes de commerce équitable revendiqués sont respectés. Les producteurs perçoivent un prix supérieur à celui du marché, couvrant leurs coûts de production. Les contrats commerciaux engagent les parties prenantes sur plusieurs années.

Plusieurs impacts ont été identifiés. Tout d'abord, une amélioration du revenu des producteurs : en moyenne, 50 % du prix final payé par le consommateur revient à la coopérative (Brondel, 2018). La contractualisation sur plusieurs années permet également au producteur d'avoir une meilleure visibilité sur le long terme, et encourage les transitions vers des pratiques agricoles plus durables comme l'agriculture biologique (Brondel, 2018).

Ensuite, une consolidation des organisations de producteurs, grâce à une meilleure insertion sur le marché, qui encourage les investissements, par exemple dans un outil de transformation. Ces démarches de commerce équitable « origine France » permettent également de renforcer les liens entre les différents acteurs des filières alimentaires, en créant des réseaux ou en recréant du lien entre producteur et consommateur final. En offrant un débouché complémentaire pour les organisations de producteurs, elles peuvent être à l'origine de création d'emploi dans les filières agricoles.

Enfin, la démarche d'Ethiquable comme celle d'Agri-Éthique permettent d'améliorer la visibilité des produits proposés par les organisations de producteurs, via la communication explicite sur l'origine et la haute qualité de ces produits.

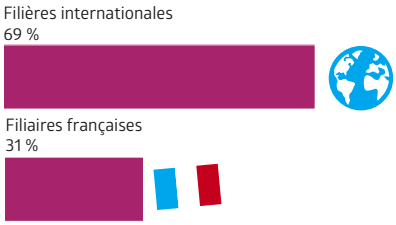
Les démarches de commerce équitable « origine France » contribuent donc à soutenir et à développer des organisations de producteurs françaises engagées (ou souhaitant le faire) dans des pratiques agroécologiques. En assurant au producteur un prix stable et rémunérateur sur plusieurs années, elles permettent de redonner du sens à la production agricole et rééquilibrent les rapports de force au sein des filières.

QUELLES LIMITES ?

Un secteur dynamique

En 2016, le commerce équitable « origine France » représentait un chiffre d'affaires de 275 millions d'euros (Plateforme pour le commerce équitable, 2017) et impliquait cinq cents producteurs en France. C'est un secteur à croissance rapide : les ventes de produits ont augmenté de 155 % entre 2015 et 2016, et en 2017 le commerce équitable de produits issus de filières françaises a représenté environ un tiers des ventes du commerce équitable en France [Figure 2].

FIGURE 2. RÉPARTITION DES VENTES DU COMMERCE ÉQUITABLE, EN FRANCE, EN 2017



(Source : Commerce équitable France)

De plus en plus d'entreprises se positionnent sur ce secteur : Alter Eco s'est ainsi lancée en 2011, en partenariat avec la coopérative agricole biologique Corab, dont les membres promeuvent un modèle d'agriculture respectant les critères de l'agroécologie. D'autres démarches sont apparues encore plus récemment, comme la marque du consommateur « C'est qui le patron », dont le cahier des charges met l'accent sur la rémunération du producteur, la marque Soy de l'entreprise Nutrition et Nature qui valorise une production de soja bio et local, etc.

Ces produits rencontrent une forte demande de la part des consommateurs français, qui sont de plus en plus nombreux à s'interroger sur le « vrai prix » de l'alimentation et souhaitent réintroduire du sens et des valeurs dans l'acte de consommation. Ainsi, selon un sondage réalisé par OpinionWay[4] pour Max Havelaar, 79 % des Français « voient dans le fait de consommer responsable un acte citoyen » et 94 % des français « trouvent important que leurs achats garantissent un prix juste pour le producteur ».

Quelles conséquences d'un tel changement d'échelle ?

Le développement du commerce équitable « origine France » devait *a priori* permettre de renforcer les dynamiques que nous avons pu identifier dans la partie précédente, à savoir une meilleure rémunération des producteurs partenaires et l'accompagnement vers une transition agroécologique.

On peut néanmoins s'interroger sur les risques d'apparition d'un phénomène de concurrence si les démarches se multiplient. Cet effet de concurrence pourrait d'un côté avoir des effets positifs en conduisant les acteurs à étoffer leur cahier des charges pour offrir davantage que la seule promesse de rémunération au prix juste, en intégrant des critères environnementaux ou sur les conditions de travail des salariés. Mais d'un autre côté, la concurrence peut conduire à tirer les prix à la baisse, ce qui serait en contradiction avec les valeurs portées par les acteurs de ces démarches. En parallèle, la multiplication des marques et des labels privés générée par l'apparition d'un nombre croissant d'entreprises engagées dans des démarches de commerce équitable « origine France » risque d'entraîner de la confusion pour le consommateur.

Une nécessaire coordination des acteurs

Face à ces limites, il pourrait être intéressant d'envisager la création d'une norme unique, éventuellement publique, permettant d'identifier tous les produits issus d'une démarche de commerce équitable « origine France ». Néanmoins, l'histoire montre qu'une telle norme est difficile à définir et à imposer : elle n'a ainsi jamais pu être mise en place dans le cadre du commerce équitable Nord / Sud.

Une première étape a tout de même été franchie en 2014. La Plateforme pour le commerce équitable (PFCE)[5], le réseau Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale (InPACT) et la fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) ont élaboré une « charte du commerce équitable local ». Celle-ci permet de fixer un cadre rassemblant toutes les initiatives relevant du commerce équitable « origine France » apparaissant sur le territoire et leur donne davantage de lisibilité.

Cette charte s'appuie sur trois points fondamentaux :

→ un engagement entre les parties au contrat sur une durée qui ne peut être inférieure à trois ans,

4. Étude OpinionWay pour Max Havelaar France réalisée selon la méthode des questionnaires auto-administrés en ligne, les 13 et 14 avril 2016 auprès de 1005 personnes âgées de 18 ans et plus, https://www.economie.gouv.fr/particuliers/commerce-equitable

5. Plateforme pour le commerce équitable (aujourd'hui Commerce Equitable France) : collectif national de représentation créé en 1997, dont l'objectif est de « *défendre et promouvoir le développement de relations commerciales plus justes et équilibrées permettant aux producteurs d'améliorer leurs conditions de vie et aux consommateurs d'être mieux informés sur leurs actes d'achat* ».

- → le paiement par l'acheteur d'un prix rémunérateur pour les travailleurs, établi sur la base des coûts de production et d'une négociation équilibrée entre les parties au contrat,
- → et l'octroi par l'acheteur d'un montant supplémentaire obligatoire destiné aux projets collectifs (généralement appelé « prime de développement »), en complément du prix d'achat ou intégré dans le prix, visant à renforcer les capacités et l'autonomisation des travailleurs et de leur organisation.

Ces trois points sont repris dans la définition donnée par la loi relative à l'économie sociale et solidaire promulguée en 2014, qui autorise les acteurs économiques à utiliser la mention « commerce équitable » sur des produits français.

CONCLUSION

La crise agricole que nous vivons montre que les agriculteurs français ont besoin de prix rémunérateurs, de partenariats commerciaux pérennes, de reconnaissance et de soutien aux productions de qualité.

Sur ces aspects, le commerce équitable « origine France » est un exemple de voie possible pour un renouveau des pratiques commerciales entre agriculteurs, industriels et distributeurs. Il permet de recréer de la valeur à l'amont des filières alimentaires et de redonner du sens à la production agricole.

Une coordination efficace des acteurs à l'origine des multiples initiatives innovantes de commerce équitable « origine France » permettra d'en préserver les valeurs dans les années à venir et de continuer à placer les producteurs au centre de ces filières d'avenir.

« *Le commerce équitable est un modèle dont il faut s'inspirer. Il bénéficie aux petits producteurs et, de fait, contribue de manière significative à la réduction de la pauvreté et au développement rural. C'est une vraie source d'espoir* » (Olivier De Schutter[6]).

6. Rapporteur spécial des Nations unies sur le droit à l'alimentation, de 2008 à 2014.

BIBLIOGRAPHIE

AGRESTE, 2016. *Enquête structure 2016*. Disponible sur Internet : http://agreste.agriculture.gouv.fr/enquetes/structure-des-exploitations-964/enquete-structure-2016 [consulté le 4/12/2017].

CARY P., 2004. *Le commerce équitable : quelles théories pour quelles pratiques ?* Paris : L'Harmattan, 149 p.

JOHNSON P. (Coord.), 2003. *Commerce équitable : Propositions pour des échanges solidaires au service du développement durable*. Paris : Éditions Charles Léopold Mayer, 181 p.

PLATEFORME POUR LE COMMERCE ÉQUITABLE, INPACT, FNAB, 2014. *Charte du commerce équitable local*, 12 p. Disponible sur Internet : www.commercequitable.org/images/pdf/actus/charte%20du%20ce%20local.pdf [consulté le 17/12/2017].

LAIROT V., 2018. *Les exploitants et entrepreneurs agricoles en 2016.* Direction des statistiques, des études et des fonds, MSA, 63 p.

LECOMTE T., 2007. *Le commerce sera équitable*. Paris : Groupe Eyrolles. 453 p.

VAGNERON I., ROQUIGNY S., 2010. Cartographie et analyse des études d'impact du commerce équitable – Note de synthèse, Paris : PFCE, 20 p.

Entretiens

ALGAYRES R., responsable commercial et DUBOURDIEU J., responsable technique, pour la coopérative Coufidou, entretien téléphonique le 17/01/2018 et *de visu* le 08/03/2018 à Sainte-Livrade-sur-Lot.

BRINDEJONC L., directeur général d'Agri-éthique, entretien téléphonique le 12/01/2018.

BRONDEL A., responsable filières Paysans d'ici chez Ethiquable, entretien le 05/01/18 par Skype et *de visu* le 08/03/2018 à Sainte-Livrade-sur-Lot.

Cette étude s'est également basée sur l'entretien suivant, dont le contenu est venu enrichir l'analyse :

MAISONHAUTE J., responsable des partenariats pour le commerce équitable Made in France au sein de la plateforme Commerce Equitable France, entretien téléphonique le 19/12/2017.

En savoir plus

AGRI-ÉTHIQUE : www.agriethique.fr

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE : www.commercequitable.org/lecommerceequitable/cenn.html

ÉTHIQUABLE : www.ethiquable.coop.

PLATEFORME POUR LE COMMERCE ÉQUITABLE, INPACT, FNAB, 2016. *Dossier thématique : Le commerce équitable Made in France, pour plus d'équité dans les filières agricoles et alimentaires*, 27 p. Disponible sur Internet : www.commercequitable.org/images/celocal/dossier%20thmatique.pdf [consulté le 27/10/2017].

PLATEFORME POUR LE COMMERCE ÉQUITABLE, 2017. *Commerce équitable « Made in France » : Guide pratique pour construire des filières agricoles et alimentaires en France,* 51 p. Disponible sur Internet : www.commercequitable.org/images/assises/rapport_ce_made_in_france_2017_vf_bd.pdf [consulté le 01/12/2017].

Comment les nouveaux modes de distribution peuvent-ils faciliter l'accès à une alimentation durable ?

L'innovation Vrac'n Roll, premier e-commerçant zéro déchet en France

ANNE-CÉCILE **BRIT**

Vidéo de présentation https://goo.gl/VpSeUu

MOTS-CLÉS : ZÉRO DÉCHET, VRAC, E-COMMERCE, CHANGEMENT D'ÉCHELLE

NOS POUBELLES À MOITIÉ VIDES OU À MOITIÉ PLEINES ?

La France a produit 345 millions de tonnes de déchets en 2012 (ADEME et In Numeri, 2016). D'un côté, des progrès importants ont été observés ces dernières années pour réduire la quantité de déchets et mieux les traiter, notamment grâce au Programme national de prévention des déchets (2014-2020). Mais de l'autre côté, un tiers seulement des déchets est effectivement valorisé ou recyclé (Chibani-Jacquot, 2017).

Ces déchets ont un impact environnemental, aussi bien lorsqu'ils sont incinérés (production de CO_2, dioxine, furane, métaux lourds, etc.) que lorsqu'ils sont mis en décharge (pollution des sols et des nappes phréatiques). Ils ont de plus un impact sur la santé humaine, mais aussi économique, puisqu'environ 14 milliards d'euros sont dépensés chaque année pour la gestion publique des déchets en France (Chibani-Jacquot, 2017).

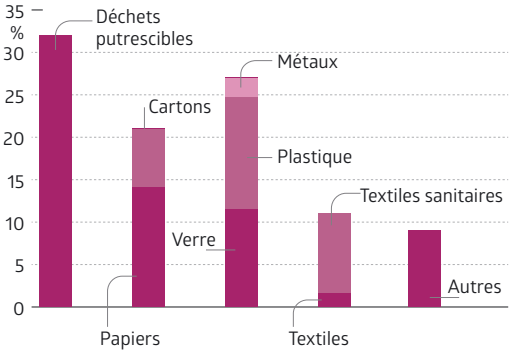
Les déchets ménagers

Si nous regardons de plus près les déchets ménagers[1], nous constatons que leur volume a presque doublé en seulement quarante ans et risque d'augmenter avec l'accroissement de la population, l'accélération de la consommation et l'augmentation de l'usage des produits éphémères (jetables, suremballés, etc.) [ADEME, 2017].

Selon la dernière campagne de caractérisation des ordures ménagères de l'ADEME, menée en 2007, nos poubelles sont composées pour plus de 30 % de déchets putrescibles, mais aussi de métaux, plastique, verre (26 %) ou encore cartons et papiers (21 %) [Figure 1].

Ces derniers éléments proviennent notamment des emballages, qui représentaient 32 % des ordures ménagères résiduelles et collectes séparées en 2007.

FIGURE 1. COMPOSITION DE L'ENSEMBLE DES ORDURES MÉNAGÈRES RÉSIDUELLES (OMR) ET COLLECTES SÉPARÉES EN 2007



(Source : ADEME, 2017)

1. Les déchets ménagers sont l'ensemble des déchets générés par les ménages et collectés par le service public. Ils regroupent les ordures ménagères résiduelles (OMR) et les collectes séparées. Ils sont calculés en excluant les déchets « assimilés », c'est-à-dire les déchets des entreprises collectés par le service public ainsi que les déblais et gravats collectés en déchetterie.

Les emballages, quel est le problème ?

Les emballages représentent une part non négligeable de nos déchets. Ils proviennent largement du secteur alimentaire : 84 % des emballages jetés par les ménages en 2012 sont des emballages alimentaires (ADEME *et al*., 2017).

Ces emballages, bien qu'ayant un rôle avéré de protection des aliments (ADEME et Mes courses pour la planète, 2012), font l'objet de nombreuses controverses (Fournier, 2016).

D'un côté, les emballages sont de mieux en mieux triés et recyclés, notamment grâce à la mise en œuvre de la filière dite « responsabilité élargie du producteur » (REP). Les industriels travaillent également à l'optimisation du ratio entre emballage et contenu pour diminuer le poids total des emballages (ADEME *et al.*, 2017).

D'un autre côté, les emballages ne peuvent pas être systématiquement recyclés du fait d'une composition dans certains cas inadaptée aux filières de recyclage (France Nature Environnement, 2017). En outre, ils peuvent avoir un impact sur notre santé via le transfert de molécules, et ils sont à l'origine d'un gaspillage important des ressources puisque voués à une utilisation éphémère. Lorsqu'ils ne sont pas intégrés aux filières de collecte, ils représentent une menace importante pour la biodiversité et polluent eaux et sols en se dispersant dans la nature.

LA DÉMARCHE ZÉRO DÉCHET

Née du constat que « *nos modes de production et consommation ne sont plus viables* », Zéro Waste France[2], association de protection de l'environnement, propose « *d'opérer ensemble un changement de paradigme, en allant bien plus loin que la simple intégration du recyclage dans notre gestion des déchets, en se donnant l'objectif de parvenir à une société zéro déchet, zéro gaspillage. L'objectif n'est pas de produire toujours plus de déchets sous prétexte qu'ils sont recyclables, mais en produire moins et gérer autrement les déchets existants* ».

Cette démarche du zéro déchet, promue depuis vingt ans par Zéro Waste France, prend de l'ampleur et bénéficie aujourd'hui d'une vraie couverture médiatique, avec des blogueurs et auteurs de livres à succès comme Béa Johnson, la famille Zéro Déchet (Jérémie Pichon et Bénédicte Moret), le film « Ma vie zéro déchet » (Donatien Lemaître) ou encore l'ouverture de la Maison du zéro déchet à Paris en juin 2017. La démarche est également présente au niveau politique avec l'appel à projet « Territoires zéro déchet, zéro gaspillage » lancé par le ministère de l'Environnement et porté par l'ADEME (Ministère de la Transition écologique et solidaire, 2016).

Dans cette démarche de réduction des déchets, plusieurs actions sont mises en avant (ADEME, 2016), dont l'achat de produits sans emballage, en vrac. Cette action, simple à mettre en œuvre, permet de réduire significativement les déchets ménagers.

Le vrac, pour des aliments zéro déchet

Alors que les villes et les citoyens se mobilisent pour le zéro déchet, les épiceries en vrac fleurissent sur les territoires.

À titre d'exemple, le premier réseau de franchises d'épicerie en vrac, Day by Day, qui a vu le jour en 2014, a ouvert trente-quatre boutiques en trois ans et vingt-cinq supplémentaires sont prévues pour 2018 (Guéné, 2018). Un décompte précis des points de vente en vrac n'est aujourd'hui pas disponible, cependant on peut noter que l'association Réseau Vrac compte cent cinquante boutiques de vrac dans le pays en début d'année 2018. De plus, des acteurs de la distribution « classique » s'engagent dans cette démarche plébiscitée par les consommateurs et proposent désormais des rayons dédiés à la vente en vrac.

L'achat en vrac présente de nombreux intérêts pour le consommateur. Outre l'élimination de l'emballage, ce mode d'achat permet d'acheter la quantité souhaitée de produit et de s'affranchir du coût de l'emballage qui, à qualité de produit équivalente, représenterait entre 10 et 45 % selon les produits (ADEME et Mes courses pour la planète, 2012).

La vente en vrac peut toutefois s'avérer contraignante pour le consommateur. En effet, celui-ci doit changer ses habitudes et investir dans des bocaux et sachets réutilisables. Il doit également être prêt à acheter plus de produits bruts et donc à revoir ses modes de préparation. Par ailleurs, il peut être complexe d'ajuster la quantité en versant le produit dans le sachet. Un problème se pose également pour l'appréciation du prix, car le

2. https://www.zerowastefrance.org/demarche-zero-waste

consommateur ayant du mal à se servir la quantité souhaitée, il peut avoir des difficultés pour estimer le prix qu'il va devoir payer.

Vrac et bio, vrac et local, quelles relations ?

« *L'achat en vrac est souvent présenté comme un geste écologique et citoyen, mais les produits qui y sont vendus le sont-ils ?* » (Guéné, 2018).

Une association entre vente en vrac et produit responsable écologiquement ou socialement peut facilement être faite dans l'esprit du consommateur, alors que ce n'est pas systématiquement le cas. En effet, les enseignes qui proposent du vrac peuvent offrir des produits 100 % bio et locaux, en partie bio, comme c'est le cas pour l'enseigne Day by Day, ou même des produits 1er prix, comme certains acteurs de la grande distribution. Pour bénéficier de la bonne image du vrac, les enseignes jouent sur l'ambiguïté ; dès lors, « *pour le vrac comme ailleurs, la vigilance sur la traçabilité du produit est plus que jamais de mise* » (Guéné, 2018).

VRAC'N ROLL, PREMIER E-COMMERCE ZÉRO DÉCHET

FIGURE 2. L'ÉQUIPE DE VRAC'N ROLL, SUR LA GAUCHE, SARAH BENOSMAN, ET UNE SÉLECTION DES PRODUITS PROPOSÉS

(Source : www.vracnroll.com)

Convaincue par la démarche zéro déchet, Sarah Benosman [Figure 2] a fondé Vrac'n Roll en avril 2016 à Lyon en partant de sa propre expérience : « *Je n'arrivais pas à me mettre au vrac, je trouvais que les magasins ne faisaient rien pour le faciliter, ça prend trop de temps. Quand vous achetez quelque chose, il n'y a pas d'étiquette, il y des problèmes d'hygiène…* » (Benosman, 2018). Vrac'n Roll a ainsi pour vocation de proposer une solution pratique et simple pour passer au zéro déchet, grâce à une offre e-commerce de produits en vrac et biologiques, livrés à domiciles dans des contenants consignés.

Depuis mars 2017, l'équipe de la start-up est basée à Villeurbanne (près de Lyon). Elle est composée de la fondatrice, Sarah Benosman, ingénieure designer qui a travaillé sept années dans le conseil en écoconception, de Juliette Omont, ingénieure en alimentation et santé, qui se charge du référencement des nouveaux produits et de la gestion de la qualité et de la traçabilité, de Lara Deloche, diététicienne, chargée d'innovation culinaire et de communication, ainsi que d'une personne qui s'occupe de la préparation des commandes et de la livraison.

Les engagements de Vrac'n Roll

Vrac'n Roll est fortement engagée dans la promotion d'une alimentation de qualité, zéro déchet et accessible. Voici ses engagements :

- → démocratiser la consommation en vrac en la rendant plus pratique ;
- → un service complet de consigne ;
- → du bon et du bio pour tous, acheté en France ;
- → des prix attractifs et transparents : jusqu'à 50 % moins cher que du bio pré-emballé ;
- → un mode de livraison propre ;
- → une réutilisation au maximum à tous les niveaux (cabas, cartons, sachets, etc.) ;
- → un site web éco-conçu de par l'optimisation des images et l'ergonomie du site.

Le fonctionnement général

Le fonctionnement de Vrac'n Roll est similaire à celui de nombreux sites de e-commerce. Les étapes pour passer commande sont les suivantes :

1) choix des produits et de la quantité souhaitée : les produits sont proposés en bocaux consignés de différentes tailles ou en sachets. Pour chaque produit sélectionné, le prix est connu immédiatement, rendant le processus d'achat plus aisé qu'en magasin ;

2) règlement ;

3) livraison ou retrait directement dans les locaux de Vrac'n Roll (Villeurbanne) ;

4) lors de la commande suivante, les bocaux sont retournés directement au livreur ; il est également possible de les ramener dans les locaux de Vrac'n Roll.

Une offre qui s'étoffe

Tous les produits proposés par Vrac'n Roll sont certifiés biologiques, c'est une des valeurs essentielles mises en avant par Sarah Benosman, qui souhaitait avant tout proposer des produits de qualité. Beaucoup de consommateurs associant de fait bio et vrac, le choix du 100 % bio permet de proposer une offre cohérente et transparente aux clients (Dehorter, 2018).

FIGURE 3. EXEMPLE DE PRODUITS PROPOSÉS PAR VRAC'N ROLL EN BOCAUX CONSIGNÉS

(Source : www.vracnroll.com)

Au lancement de Vrac'n Roll, l'offre comprenait cent quarante produits d'épicerie sèche : légumineuses, fruits secs, sucres, céréales, etc. La volonté initiale était de faire grandir cette offre en restant constamment à l'écoute des clients via leurs retours sur les produits, des soirées évènements et les réseaux sociaux. Aujourd'hui, l'offre s'est étoffée et compte plus de trois cents produits [Figure 3].

À l'épicerie sèche, se sont ajoutés des kits de préparations à base de produits secs (appelés *cookit*s, et constituant une base de plat ou de dessert), puis les huiles et vinaigres. Au cours de l'été 2017, les fruits et légumes sont venus compléter l'offre, ils constituent un changement important en termes d'organisation, mais étaient plébiscités par les clients.

En fin d'année 2017, un partenariat avec la Biocoop du Gros Caillou (1er arrondissement de Lyon) a permis d'ajouter des produits non-vrac de consommation courante (confiture, compote, lait, pain, papier toilette, etc.). Ces produits ne peuvent aujourd'hui pas être proposés en vrac (en raison de l'absence de fournisseurs ou de la complexité de la gestion de la durée de vie), mais ils étaient souhaités par les clients.

La consigne

Les produits en vrac sont proposés dans des bocaux en verre de différentes tailles ou dans des bouteilles teintées. Sur l'étiquette de chaque produit, on trouve de nombreuses informations : nom du produit, origine, composition, temps de cuisson (si applicable), etc.

La consigne est offerte pendant deux mois, au-delà, elle est prélevée automatiquement au client et remboursée lorsque les bocaux sont restitués. Ce processus permet de démarrer le vrac facilement, sans nécessité d'investir.

Il est aussi possible de sélectionner des sachets en papier kraft recyclables. Les sachets sont facturés entre 0,10 € et 0,30 € selon la taille, pour chaque sachet 0,10 € sont reversés à l'association Zéro Déchet Lyon.

La livraison

La livraison est aujourd'hui possible sur Lyon et Villeurbanne en semaine de 19 heures à 21 heures et le vendredi entre 15 heures et 17 heures. Ces horaires ont été sélectionnés car ils conviennent particulièrement aux personnes actives.

La livraison est facturée 8,50 € TTC, ce qui permet au client de connaître son prix et de ne pas le diluer dans celui des produits. Elle s'effectue en vélo ou véhicule électrique par une employée de Vrac'n Roll. Le nombre et le volume croissants des commandes entraînent plus de livraisons en véhicule électrique.

Les produits sont livrés dans des sacs cabas fabriqués avec 80 % de fibres recyclées, qui sont réutilisés et réparés aussi longtemps que possible puis recyclés en fin de vie.

La charte qualité

Pour répondre aux exigences des consommateurs et proposer des produits toujours sûrs, Vrac'n Roll a choisi de se doter d'une charte qualité exigeante et transparente. Celle-ci met en avant les forces du e-commerce dans le domaine du vrac, car ce mode de distribution permet de s'affranchir de difficultés inhérentes à la vente de vrac en magasin.

Cette charte répond aux points problématiques récurrents dans de nombreux points de ventes

en vrac, notamment en matière d'hygiène (préparation des commandes dans une zone spécifique), de lutte contre les nuisibles (stockage des produits 24 heures au congélateur pour tuer d'éventuels œufs), de préservation des arômes et des saveurs (faible stock) et particulièrement de traçabilité.

Ce dernier point est particulièrement important, car il est complexe de mettre en place une traçabilité efficace en magasin de vrac classique.

Chez Vrac'n Roll, sur chaque produit préparé, l'étiquette mentionne les différents allergènes, le numéro de lot et les informations utiles concernant le produit comme le temps de cuisson. Les rayons de la zone de préparation sont organisés de manière à limiter la contamination croisée. À chaque changement de lot, les ustensiles de préparation sont changés ; ainsi, en cas de souci sur un lot, Vrac'n Roll pourra communiquer la procédure à suivre aux clients ou bien faire une réclamation à son fournisseur.

Les fournisseurs

Les fournisseurs de Vrac'n Roll sont sélectionnés selon cinq critères principaux :

- la certification biologique ;
- la capacité à vendre en vrac, c'est-à-dire en grosses quantités avec le minimum d'emballage possible ;
- la qualité et le goût : ces éléments sont évalués aussi bien par l'équipe que par les clients via des échanges informels ;
- le prix : l'objectif étant de proposer des produits moins chers que l'équivalent emballé pour maintenir l'attrait de l'achat en vrac ;
- la provenance : les producteurs et transformateurs français sont privilégiés au maximum dans la limite d'un rapport qualité / prix intéressant et de la disponibilité du produit.

Vrac'n Roll étant une petite structure, il est complexe, en termes de moyens financiers et humains, pour cette structure de réaliser un audit de ses nombreux fournisseurs, d'autant plus qu'elle passe par des intermédiaires pour plusieurs produits. Pour choisir ses fournisseurs, elle se base sur leur référencement par de grandes enseignes spécialisées dans le bio, qui partagent ses valeurs et ont la capacité de réaliser des audits et d'inciter à des pratiques plus durables. De plus, elle tient compte des labels et certifications ajoutés à la certification biologique, comme la certification équitable, par exemple pour le café. Pour s'assurer d'une juste rémunération des producteurs, Vrac'n Roll fait le choix de ne pas négocier le prix proposé.

Les déchets générés par les fournisseurs sont une des préoccupations de Vrac'n Roll, qui cherche à se faire livrer les produits avec le moins d'emballage possible et un emballage recyclable. Un travail d'optimisation avec eux est envisagé à terme, mais n'est pas prioritaire, d'autant plus qu'ils sont déjà sélectionnés sur la faible quantité d'emballage de leurs produits.

Pour les distributeurs de vrac comme Vrac'n Roll, il serait très intéressant d'être livrés dans des contenants consignés, mais ceci nécessiterait de repenser la chaîne d'approvisionnement dans son ensemble. Avec l'augmentation du nombre de distributeurs en vrac, la demande pour des produits zéro déchet tout au long de la chaîne d'approvisionnement va se renforcer, ce qui permettra aux fournisseurs et aux distributeurs d'échanger pour parvenir à des solutions zéro déchet optimales.

VRAC'N ROLL A-T-ELLE RELEVÉ LE DÉFI CONSISTANT À RENDRE PLUS ACCESSIBLE L'ACHAT EN VRAC ?

Une réponse à de nouvelles pratiques

Vrac'n Roll s'insère complètement dans les nouvelles habitudes d'achat en ligne. Aujourd'hui, 86 % des français ont accès à internet et 85 % des internautes achètent en ligne (Hoibian *et al.*, 2016). Le secteur alimentaire est concerné par ces nouveaux modes d'achat, la majorité des français considérant les courses comme une tâche contraignante. 21 % des acheteurs ont fait le choix d'acheter des produits alimentaires sur Internet en 2017. Ce type de consommation est en plein essor : 13 % des français ont effectué des achats alimentaires en ligne plus fréquemment en 2017. Le *drive* est l'exemple le plus important du succès de la vente alimentaire en ligne, un français sur quatre a déjà expérimenté ce mode d'achat (Lustrat, 2018) !

En proposant des produits qui n'étaient jusqu'alors pas proposés à la vente en ligne : en vrac et biologiques, Vrac'n Roll innove et touche une clientèle qui ne trouvait pas d'offre adaptée.

Des clients au rendez-vous

Avec son offre innovante, Vrac'n Roll a su convaincre : en un an, le nombre de client est

passé de soixante-dix à six cents environ et l'augmentation s'accélère. Plus d'un client sur deux passe une nouvelle commande et ce chiffre est en évolution positive (Benosman, 2018).

Le cœur de clientèle est constitué de des femmes actives, entre 30 et 40 ans, majoritairement en couple, avec une part de plus en plus importante de jeunes mères. Il n'y a pas à ce jour de catégorie socioprofessionnelle dominante dans la clientèle, qui est très variée en termes d'activité professionnelle.

Sarah Benosman a remarqué qu'au sein de sa clientèle, il y a souvent une raison clé dans le choix de Vrac'n Roll : le mode de vie zéro déchet ou le bio. La plupart des clients sont adeptes de l'un ou l'autre et la proposition de la combinaison des deux s'est avérée être un plus. Ceci a permis de sensibiliser au vrac les adeptes du bio et inversement.

Le témoignage d'Émilie, 31 ans, mariée et mère d'un enfant, vient appuyer le constat de Sarah Benosman : « *Ça a vraiment révolutionné mon quotidien [...] mon objectif c'était le zéro déchet, donc oui c'était plus le vrac, après c'est vrai que le bio est entré dans ma vie grâce à Vrac'n Roll et j'en suis très contente.* »

Un e-commerce qui fait du lien

Vrac'n Roll, bien qu'étant un e-commerce, se donne les moyens d'interagir avec ses clients pour créer du lien avec eux et créer une communauté.

Il est possible de retirer les produits directement dans les locaux de Vrac'n Roll, où un *showroom* a été mis en place pour permettre aux clients de découvrir les produits et de les déguster. Le local favorise un contact direct avec les clients, ce qui permet d'avoir des retours directs sur les produits.

De nombreuses animations et ateliers sont également organisés pour permettre un échange autour du zéro déchet. Des ateliers sont organisés en partenariat avec l'association Zéro Déchet Lyon et sont ouverts à tous pour un coût modique (moins de 10 € généralement), ce qui permet de sensibiliser une large population à la thématique. Ils sont l'occasion de cuisiner ensemble mais également d'échanger autour du zéro déchet (couches lavables, confection de crème solaire, déodorant, etc.). D'autres évènements et ateliers sont organisés spécifiquement pour les clients de Vrac'n Roll, qui peuvent partager leurs pratiques. Les clients et personnes intéressées peuvent également échanger via la page facebook de Vrac'n Roll sur laquelle des conseils, recettes et informations sont régulièrement postées.

QUELLES ÉVOLUTIONS ?

L'augmentation du nombre de clients et les retours positifs ont montré à Sarah Benosman et son équipe que le concept Vrac'n Roll était un succès. L'équipe souhaite désormais passer à l'étape supérieure et proposer très prochainement son service dans toute la France.

Cette envie d'une entreprise à dimension nationale était présente dès la création : « *Dès le départ, une de mes idées était de desservir toute la France, on peut imaginer se déployer grâce à des points relais* » (Benosman, 2018).

Une campagne de *crowdfunding* a ainsi été lancée pendant l'été 2017 pour financer cette expansion. Elle a permis de récolter plus 7 500 €. Les fonds récoltés vont permettre de financer les frais liés à l'augmentation de l'activité : achat de matériel, augmentation du stock, etc.

La stratégie de Vrac'n Roll est dans un premier temps de de proposer une livraison partout en France. Dans un second temps, il est envisageable d'ouvrir de nouveaux locaux dans les zones de succès. Cette stratégie nécessite de faire des concessions, notamment sur la dimension locale qui ne fait pas sens avec une distribution nationale.

Le défi du changement d'échelle

La question du changement d'échelle est un véritable dilemme pour Vrac'n Roll, et plus généralement pour les entreprises à vocation durable, qui se questionnent. En effet, la plupart de ces entreprises ont répondu aux enjeux et problématiques propres à un territoire. La question de savoir si un concept durable à petite échelle peut l'être à plus grande échelle et à quelles conditions est donc essentielle.

Ce changement représente un investissement considérable pour une entreprise et nécessite de revoir l'organisation de manière générale, car il devient essentiel d'optimiser les différentes actions. De plus, la manière d'opérer le changement d'échelle est cruciale : par le biais d'une franchise, en essaimant, en grossissant ? Chaque manière de faire présentant avantages et inconvénients en termes de gestion et de durabilité.

Fonctionnement envisagé

Pour les nouveaux clients, le fonctionnement sera très similaire au fonctionnement actuel avec seulement quelques spécificités.

Les fruits et légumes ainsi que les produits proposés en partenariat avec la Biocoop du Gros Caillou ne seront pas proposés dans toute la France pour des raisons de cohérence, les fruits et légumes étant locaux et les produits de la Biocoop disponibles en point de vente dans toute la France. Dans le futur, des partenariats locaux pour ces produits pourront être envisagés.

La réception de la commande se fera en point relais, Vrac'n Roll est en train d'identifier un partenaire logistique qui se chargera du transport et dispose de points relais dans toute la France. Ce type de livraison permet d'une part de répondre à la problématique du dernier kilomètre[3], puisque les points relais sont en général à proximité immédiate du domicile ou du lieu de travail, épargnant ainsi un trajet spécifique, et d'autre part de retirer la commande au moment désiré grâce à une large amplitude horaire. Plusieurs prestataires disposant de points relais sont actuellement étudiés, ils sont comparés sur leurs tarifs mais aussi sur le nombre et l'amplitude d'ouverture des points relais, l'attention portée aux colis et le développement de solutions écologiques de transport, en accord avec les valeurs de Vrac'n Roll.

Les commandes seront livrées dans un sac consigné, en cours de conception par Vrac'n Roll et ses partenaires et qui correspond au standard des transporteurs. Celui-ci n'aura donc pas besoin d'emballage supplémentaire, ce qui est cohérent avec la démarche zéro déchet. Il sera proposé dans une seule taille, un système de calage intégré permettra de protéger les bocaux suivant le volume de la commande.

Pour récupérer la consigne des bocaux et du sac, le client devra simplement apposer une étiquette sur le sac et le ramener en point relais.

3. Le terme de dernier kilomètre fait généralement référence au fait que dans le cadre d'un dispositif de livraison de commande, c'est essentiellement le dernier kilomètre « parcouru » qui est le plus difficile à optimiser, le plus coûteux et le plus impactant sur l'environnement.

LE VRAC DÉMOCRATISÉ ?

Un accès à tous

En proposant une offre facile et pratique de produits en vrac avec la possibilité de commander sur Internet et de se faire livrer en point relais, Vrac'n Roll s'adresse à une large partie de la population.

Elle rend ainsi le vrac accessible à ceux qui n'ont pas accès à un magasin de vrac près de chez eux, aussi bien dans les zones urbaines populaires, où on trouve très peu ce type de commerces, que dans les zones rurales et à ceux qui n'ont pas le temps de s'y rendre, ou n'ont pas les bocaux ou sachets nécessaires.

De plus, on peut supposer qu'une offre comme celle-ci permet de lever le frein du jugement et des habitudes. En effet, pour faire ses courses dans un magasin en vrac, il faut savoir comment s'y prendre, car il ne suffit pas de prendre les produits et de les mettre dans son caddie comme c'est le cas dans la grande distribution. Un magasin en vrac peut également sembler ne s'adresser qu'à une partie de la population, et paraître non adapté pour d'autres.

Un achat en ligne permet d'oser essayer le vrac sans ces contraintes et sans préjugés. En cela, Vrac'n Roll s'adresse à tous.

Quelques limites

En sélectionnant exclusivement des produits bio, Vrac'n Roll propose des tarifs qui ne sont pas forcément accessibles à tous. Ce choix, qui garantit la qualité des produits, peut être limitant. Cependant, il est important de noter que Vrac'n Roll rend les produits bio plus accessibles en les vendant moins cher que leur équivalent pré-emballé. De même, le coût de la livraison peut se révéler être un frein, d'où l'intérêt du retrait dans les locaux à Villeurbanne, ce qui sera impossible au niveau national.

De plus, il semble que Vrac'n Roll s'adresse majoritairement à une population déjà sensibilisée aux problématiques environnementales, que ce soit en lien avec les produits biologiques ou la vente en vrac. Mais avec un mouvement général qui tend à mettre en valeur ce mode de consommation, on peut penser que cette population s'élargira rapidement. Par ailleurs, Vrac'n Roll poursuivra sa mission de sensibilisation dans toute la France par les canaux digitaux et le bouche-à-oreille en montrant les avantages de la démarche zéro déchet.

CONCLUSION

L'existence même de Vrac'n Roll et son succès peuvent contribuer à l'essor du zéro déchet et donc à une plus grande durabilité des systèmes alimentaires. En effet, plus il y aura de possibilités de consommer en vrac, plus cela deviendra normal et plus la filière pourra s'organiser et proposer un vrai avantage comparatif au niveau environnemental.

Ainsi, des projets d'entreprenariat comme celui-ci apparaissent indispensables pour une démarche de société globale s'orientant vers une alimentation durable et zéro déchet.

Ces projets comprennent inévitablement des limites, mais c'est bien leur complémentarité qui permettra de développer un nouveau système alimentaire durable.

BIBLIOGRAPHIE

ADEME, 2016. *Guide pratique réduire ses déchets et bien les jeter – Édition juillet 2016.* ADEME, 13 p. Disponible sur Internet : https://www.mtaterre.fr/sites/default/files/guide-pratique-reduire-ses-dechets-et-bien-les-jeter.pdf

ADEME, 2017. *L'essentiel sur les déchets – Édition Octobre 2017.* Angers : ADEME, 3 p. Disponible sur Internet : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/exposition-essentiel-dechets-3-panneaux.pdf

ADEME, MES COURSES POUR LA PLANÈTE, 2012. *La vente en vrac. Pratiques et perspectives – Édition novembre 2012.* Angers : ADEME, 61 p. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/86337_etude-vrac-12-2012.pdf

ADEME, IN NUMERI, 2016. *Déchets, chiffres clés – Édition 2016.* Angers : ADEME, 96 p. Disponible sur Internet : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets-chiffres-cles-edition-2016-8813.pdf

ADEME, ECO-EMBALLAGES, ADELPHE, 2017. *Le gisement des emballages ménagers en France – Édition d*écembre 2016. Angers : ADEME, 16 p. Disponible sur Internet : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gisementemballagesmenagers-evolution1994-2012_8221.pdf

CHIBANI-JACQUOT P., 2017. Peut (encore) mieux faire. *Les dossiers d'alternatives économiques*, 12, 69-73.

DEHORTER E., 2018. *Tribune*, Sans Transition !, Disponible sur Internet : www.sans-transition-magazine.info/societe/emballes-par-le-vrac

FOURNIER C., 2016. *La vérité sur le « scandale » sanitaire et écologique des emballages alimentaires*. Disponible sur Internet : https://e-rse.net/emballages-alimentaires-environnement-sante-20580

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT, 2017. *Plastique perturbateur du recyclage : recyclons d'urgence la politique de valorisation des déchets d'emballages*. Disponible sur Internet : https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/d0d82203-aa41-47f1-8f00-f36a9a549785/CP_PET%20opaque_20170418.pdf

GUÉNÉ V., 2018. *La dynamique vrac*, Sans Transition !. Disponible sur Internet : www.sans-transition-magazine.info/societe/emballes-par-le-vrac

HOIBIAN S., CROUTTE P., LAUTIE S., 2016. *Le baromètre du numérique.* CGE, ARCEP, Agence du Numérique, 244 p. Disponible sur Internet : www.credoc.fr/

LUSTRAT E., 2018. *[Infographie] Révolution numérique et consommation alimentaire : ce qui a changé*. Disponible sur Internet : https://www.vitagora.com/blog/2018/numerique-consommation-alimentaire

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE, 2016. *Territoire zéro déchet, zéro gaspillage.* Disponible sur Internet : https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/territoires-zero-dechet-zero-gaspillage

Entretien

BENOSMAN S., directrice de la société Vrac'n Roll, entretien le 01/03/2108 à Villeurbanne.

Promouvoir les circuits courts et les bonnes habitudes alimentaires en entreprise

KARIM **BARHOUMI**

Vidéo de présentation https://goo.gl/XmtKAT

MOTS-CLÉS : LOCAVORE, NUTRITION, SANTÉ, RESTAURATION D'ENTREPRISE

Nous n'avons jamais été autant éloignés de notre alimentation qu'aujourd'hui. Bien souvent, la provenance des produits achetés est ignorée. L'urbanisation crée chaque jour de nouveaux citadins, aux yeux desquels le monde agricole n'est plus visible. Les exploitations agricoles s'agrandissent mais emploient de moins en moins de main-d'œuvre, ce qui fait que la part d'actifs agricoles est aujourd'hui très réduite au sein des sociétés industrialisées. Ces éléments conduisent à un éloignement cognitif, géographique de notre alimentation, qui dissimule des externalités négatives importantes : travail des enfants, inégalités hommes-femmes, désastres écologiques, gaspillage alimentaire, incohérence nutritionnelle, etc. La recherche du coût le plus bas est devenu la règle de base, avec, pour finalité, la recherche d'une constante plus-value financière, et ce au détriment des coûts sociétaux engendrés.

Le développement du commerce international et la financiarisation des produits agricoles ont rendu les prix de ces derniers extrêmement volatils. L'industrialisation des systèmes agricoles et agroalimentaires a conduit à la standardisation des aliments, de manière à répondre à une demande grandissante qui s'homogénéise.

Des initiatives visant à rapprocher le consommateur de son alimentation ont émergé au fil des années, telles que les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) ou encore le commerce équitable dans les années 1970. Dans ces initiatives, l'aspect économique ne prédomine plus, il laisse plus de place aux questions sociétales et environnementales. Redonner envie aux consommateurs d'en savoir plus sur leur alimentation devient même une priorité pour certaines associations et entreprises. C'est le cas notamment des associations de protection des consommateurs ou encore d'entreprises qui se spécialisent dans la distribution de produits bio / équitables. Ces initiatives s'appuient sur de multiples leviers : sensibilisation, labellisation, intégration de filières, etc. De multiples lieux et activités peuvent être le support de ces initiatives : jardins partagés, réseaux de distribution alternatifs, agritourisme, etc. Parmi ces lieux, il en est un qui reste peu investi alors que nous y passons beaucoup de temps et y prenons tous les jours une partie de nos repas : il s'agit du lieu de travail.

Sociologiquement, on considère le travail comme l'instance de sociabilisation la plus importante après la famille. Ces deux instances sont interdépendantes et s'influencent mutuellement. Agir sur l'une de ces instances équivaut à influer sur l'autre. Intervenir directement sur le lieu de travail d'un individu en lui proposant des repas sains, de qualité et issus de circuit courts est le défi que s'est donné Loïc Brute De Remur, le fondateur d'O'Cbon, le but étant de prouver qu'il est possible de démocratiser le « manger local » et le « bien manger » directement en entreprise.

O'CBON, UNE ENTREPRISE MÊLANT ÉTHIQUE ET ÉCONOMIE

La restauration en entreprise, un levier pertinent pour agir sur les habitudes alimentaires

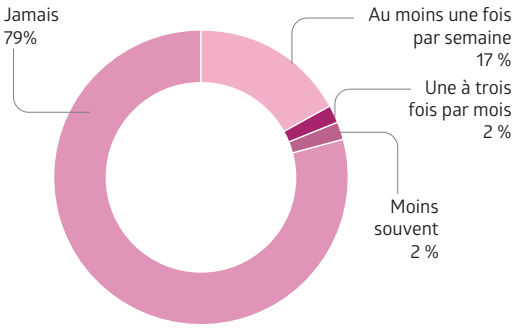
L'émergence de la restauration collective est récente (fin du XIX^{e} siècle). Elle s'est notamment développée à travers les institutions étatiques telles que les écoles et les hôpitaux, mais également avec le développement du salariat et l'émergence des normes alimentaires préconisant

la prise de trois repas par jour. La mise en place de ce service avait pour but de faciliter la vie du salarié, en évitant qu'il ait à apporter sa nourriture sur son lieu de travail, et surtout de lui permettre de ne pas avoir seulement la restauration commerciale comme choix. À ce jour, les entreprises ont la possibilité d'internaliser ce service ou de l'externaliser à une entreprise de restauration. Le secteur de la restauration collective externe (ou en gestion dite « concédée ») représente, en 2016, environ 40 % du marché selon une étude de l'institut d'études économiques Xerfi (Martin, 2016) et connaît une progression constante.

Selon une étude de décembre 2015 du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Mathé *et al.*, 2015), le fait de manger en restauration collective d'entreprise serait bénéfique pour les salariés, car cela offrirait plus de régularité entre les repas et renforcerait les liens sociaux entre salariés. La restauration en entreprise est actuellement en pleine évolution. Elle fait face à la prédominance de la restauration dite commerciale (snacks, brasseries, sandwicheries, etc.), qui offre plus de facilités et permet de combler la place laissée par des services de restauration d'entreprise soit inexistants, soit plus onéreux dans certains cas. De plus, les boulangeries, sandwicheries et services de livraison tels que Foodora ou UberEat offrent des services de plus en plus diversifiés à des prix très compétitifs. En France, selon le Crédoc, sur cent actifs entre 18 et 65 ans, soixante-dix-neuf affirment ne jamais manger en restauration d'entreprise [Figure 1]. L'éloignement par rapport à la restauration d'entreprise concerne plus les employés, les ouvriers ou encore les stagiaires, que les cadres, laissant penser que le budget peut se révéler être un frein. Le positionnement géographique de l'entreprise est aussi déterminant Il existe en effet des espaces considérés comme des déserts alimentaires, c'est-à-dire des zones où les individus sont généralement dans l'incapacité de se fournir en aliments sains et de qualité à des prix abordables. À Paris, la proportion de personnes s'alimentant en restauration d'entreprise avoisine les 34 %, contre 16 % en province (Mathé *et al.*, 2015). À cela s'ajoute l'arrivée de la génération Y[1], qui représente 40 % des salariés en France, selon une étude de 2015 menée par l'Elior (grande entreprise de restauration collective en France). C'est une génération plus connectée, plus flexible, qui cherche la praticité tout en voulant une alimentation plus saine. Une génération qui à travers ces tendances va moduler la facette de la restauration collective du futur, en particulier en ce qui concerne la qualité et l'origine des repas.

1. La génération Y regroupe, en Occident, l'ensemble des personnes nées entre 1980 et l'an 2000.

FIGURE 1. PROPORTION DES ACTIFS (18-65 ANS) QUI MANGENT EN RESTAURATION D'ENTREPRISE



(Source : Mathé *et al.*, 2015)

Quels sont donc les constats ? Les entreprises concèdent de plus en plus leur restauration, le nombre d'actifs (en particulier de la génération Y) augmente et les habitudes alimentaires ne sont plus les mêmes. O'Cbon, à travers des offres qui s'adaptent, a réussi à s'introduire sur ce marché.

L'histoire d'O'Cbon, de la corbeille de fruits jusqu'à la livraison de repas

L'histoire d'O'Cbon commence avec une corbeille de pommes de différentes variétés déposée dans la salle de pause d'une entreprise montpelliéraine. Ce dépôt de pommes, qui n'était qu'un simple test, a poussé à la création en 2011 d'une entreprise spécialisée dans la livraison de corbeilles de fruits du nom de PozPom. Cette entreprise, encore active aujourd'hui, est spécialisée dans la livraison de corbeilles de fruits et surtout de pommes issues de variétés anciennes (patte de loup, reinette d'or, museau de lièvre, etc.). Les fruits proviennent des Vergers de Saint Jean à Saint-Jean-de-Védas, une exploitation gérée par le fondateur de PozPom, qui est également le fondateur d'O'Cbon. Ces variétés anciennes sont celles également mises sur le devant de la scène

par O'Cbon. Selon Yuna Chiffoleau, sociologue et ingénieur agronome à l'Inra (Institut national de la recherche agronomique), dans un entretien paru dans *LE 1* (hebdomadaire traitant de faits d'actualité) en février 2018, pour qu'un agriculteur fidélise sa clientèle « *il faut que ses produits soient frais et un peu spécifiques : une variété ancienne de pomme, une race locale de bovin…* ».

Le succès de PozPom et une volonté de diversification mènent à la création d'O'Cbon en 2015. La clientèle créée par PozPom a permis à O'Cbon de trouver rapidement des débouchés et de se faire une place dans le milieu de la livraison de repas en entreprise. Aujourd'hui, O'Cbon livre entre cent cinquante et trois cents repas dans la semaine. On peut trouver des entreprises telles qu'Apple, IBM, Axiome, Genesis et bien d'autres parmi la clientèle d'O'Cbon. L'entreprise a, à ses débuts, externalisé son service de confection des repas, ce qui pouvait engendrer des problèmes d'ajustement techniques et temporels : temps de réponse, adaptation variable, coût supplémentaire, etc. Actuellement, l'entreprise internalise ce service afin de pouvoir être au plus près de la confection des repas tout en en réduisant le coût.

Pour effectuer les livraisons, l'entreprise s'est dotée d'un véhicule électrique réfrigéré, afin de réduire l'impact carbone engendré par le transport des repas. Ce transport est assuré en liaison froide pour des questions de sécurité sanitaire, la livraison de repas chauds pouvant présenter des risques sanitaires dans le cas d'une rupture de la chaîne du chaud. L'entreprise emploie deux personnes à temps complet, consulte régulièrement une nutritionniste, vient de recruter un cuisinier et réfléchit à embaucher un(e) stagiaire en marketing pour les mois qui arrivent. Enfin, les emballages des repas sont faits en carton recyclable.

De manière générale, au moment du déjeuner, on constate que les repas sont souvent assimilés, comme le souligne Loïc Brute De Remur (2018), à un « sprint déjeuner » ayant des conséquences physiques, psychiques et d'appropriation alimentaire souvent très néfastes.

L'objectif d'O'Cbon est donc double :

→ promouvoir le « manger local » en proposant des repas confectionnés au maximum à partir de produits locaux ;

→ promouvoir le « bien manger » en proposant des repas équilibrés sur le plan nutritionnel et des formations PNNS (voir plus loin) aux employés n'ayant pas accès à un restaurant collectif, et donc susceptibles de mal s'alimenter.

UNE ENTREPRISE INNOVANTE QUI SUIT UNE VOLONTÉ GLOBALE DE TRANSITION

Promouvoir le « manger local »

Avant toute chose, un circuit court se définit comme un mode de commercialisation agricole qui s'exerce soit par une vente directe entre le producteur et le consommateur, soit par une vente indirecte, à la condition qui n'y ait qu'un seul intermédiaire (Alim'agri, 2014). Cette définition n'impose aucune limite de distance. À côté de cela, le locavorisme que prône O'Cbon met en avant la consommation d'aliments ou de produits dans un rayon maximal de 250 kilomètres autour du lieu d'achat. Bien évidemment, des produits du sud comme le thé, le café ou certains fruits tropicaux dérogent à la règle. La finalité est de s'inscrire dans une démarche militante visant à la fois à soutenir les producteurs locaux et à réduire l'empreinte carbone de notre consommation. Dans la majeure partie des cas, les producteurs touchent une part plus importante de la valeur ajoutée en tendant vers des circuits de distribution plus localisés. Il y moins de risques de perte alimentaire due par exemple à des questions de conformité du produit (ce que l'on retrouve en circuit long). Les clients sont aussi plus à l'écoute du goût, de la qualité ou encore de la fraîcheur du produit.

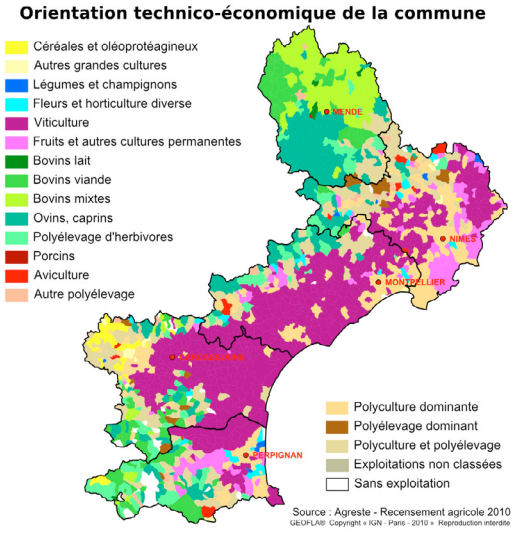
80 % des français considèrent le fait de consommer en local comme une réponse aux problématiques économiques, sociales et écologiques auxquelles nous faisons face. Selon une enquête de février 2017 de Mes courses pour la planète (2017) et d'Utopies : un quart des français se considèrent comme locavores [Figure 2].

Cet engouement pour les circuits courts et le local est en progression constante, ce qui se révèle intéressant pour des entreprises ayant misé sur cela dès leur création.

FIGURE 2. LES FRANÇAIS ET LE LOCAL

(Source : Mes courses pour la planète et Utopies, 2017)

FIGURE 3. OTEX DU LANGUEDOC-ROUSSILLON



(Source : Agreste, 2010)

Le Languedoc-Roussillon est une région principalement viticole, néanmoins plusieurs zones de production maraîchère pouvant répondre en partie à la demande en produits locaux existent. Selon l'Agreste, en 2013, dans la région Languedoc-Roussillon, la viticulture représente 62 % des orientations technico-économiques (OTEX) [Agreste, 2015]. En comparaison, l'élevage représente 11 % des OTEX [Figure 3].

En plus des Vergers de Saint Jean, l'exploitation du fondateur d'O'Cbon, l'entreprise se fournit chez environ soixante producteurs dans les environs de Montpellier. Tous les lundis, l'entreprise s'approvisionne en fruits et légumes sur le marché d'intérêt national (MIN) Mercadis. Les contrats entre l'entreprise et les producteurs restent cependant informels et les prix se fixent en fonction des aléas et des productions du moment. La confiance est donc primordiale pour les producteurs et les membres de l'entreprise. Pour les produits pour lesquels un approvisionnement local n'est pas possible, O'Cbon cherche à se fournir via des filières responsables. C'est par exemple le cas des boissons à base de baobab en provenance du Bénin, fabriquées par l'entreprise montpelliéraine Matahi.

Promouvoir le « mieux manger »

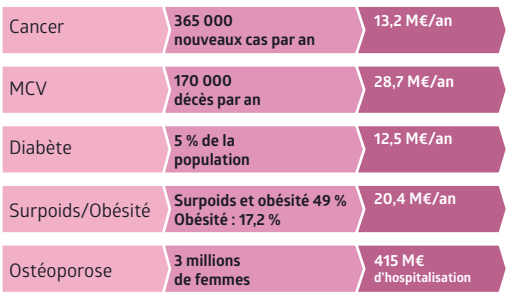
En plus de la livraison de repas, O'Cbon propose un service de formation aux entreprises, conçu d'après le Programme national nutrition santé (PNNS), « Manger bouger ». Le PNNS est un plan de santé publique mis en place pour la première fois en 2001, par le ministère de la Santé, ayant pour but d'améliorer l'état de santé de la population en agissant directement sur la nutrition. L'émergence du PNNS a, en particulier, pour objectif de faire de la nutrition un vecteur de prévention des pathologies liées à l'alimentation et à la sédentarité les plus répandues en France (cancers, maladies cardiovasculaires, obésité, diabète de type 2, etc.). Le programme a été prolongé à deux reprises, en 2006 puis en 2011, et s'adresse à l'ensemble de la population.

Une labellisation permet aux organismes (entreprises publiques et privées, organismes à caractère public et privé, associations, fondations et collectivités territoriales) d'être promoteurs d'actions visant à respecter les critères du PNNS. Le PNNS considère l'alimentation comme un déterminant de la santé et est complété par le Plan obésité. Il donne des recommandations nutritionnelles sur les aliments à limiter (la viande rouge par exemple) et ceux à privilégier (les légumineuses par exemple).

Plusieurs études montrent la relation entre la qualité de notre santé et notre alimentation. Les études INCA 1, 2 et 3 de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) mettent en avant, entre autres, les déséquilibres nutritionnels concernant les compositions des assiettes alimentaires, assiettes qui contiennent en moyenne 44 % de glucides, 39 % de lipides et 17 % de protéines, soit encore trop de lipides et pas assez de glucides ni de fibres (Anses, 2017).

Selon Matta *et al*. (2016), en 2016, un français sur deux souffrirait de surpoids et environ un sur quatre serait en situation d'obésité. Ceci découle de la composition des repas, essentiellement à base de graisses avec un fort indice de saturation pouvant entraver le fonctionnement de nos artères. Hormis cela, la malbouffe entraîne souvent l'individu dans un cercle vicieux (prise de poids rapide, fatigue, découragement pour le sport). Le déséquilibre alimentaire (excès de gras et de sucre) augmenterait aussi significativement les risques de diabète de type 2 et ce même chez les personnes de moins de 40 ans. L'hypertension artérielle, ainsi que les risques de cancer, sont aussi prédominants du fait de l'affaiblissement des parois des vaisseaux sanguins et des organes de notre corps. Des pathologies qui représentent d'ailleurs un enjeu économique de taille. Selon Chantal Julia, nutritionniste de l'Équipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle à l'Inserm, il y aurait en France trois cent soixante-cinq mille nouveaux cas de cancer qui émergeraient par an pour un coût avoisinant les 13,2 milliards d'euros [Figure 4].

FIGURE 4. ENJEUX ÉCONOMIQUES DE LA MALNUTRITION EN FRANCE



(Source : Chantal Julia et Michel Chauliac)

Les formations proposées par O'Cbon mettent en avant la possibilité de concilier équilibre alimentaire et vie professionnelle. O'Cbon propose quatre formations :

→ « Connaître les messages nutritionnels »
→ « Allier alimentation, performance et bien-être »
→ « Prévention et thérapie par l'alimentation »
→ « Atteindre l'équilibre »

Donner les outils aux salariés pour faire de leur alimentation un levier pour une santé plus saine en entreprise et à domicile est l'un des objectifs principaux d'O'Cbon. À côté de cela, les effets induits (c'est-à-dire ceux favorisant le tissu agricole local) permettent de faire comprendre les enjeux d'une alimentation locale, équitable et de bonne qualité nutritionnelle. Les intérêts pour les entreprises sont multiples : respect du Plan national santé au travail (PST), valorisation par la responsabilité sociale des entreprises (RSE), productivité, et surtout meilleures santé des salariés.

QUELS PEUVENT ÊTRE LES ENJEUX, LES LIMITES ET LES PERSPECTIVES D'UNE ENTREPRISE TELLE QU'OC'BON ?

En termes de durabilité

D'un point de vue socioéconomique, tendre vers des approvisionnements locaux en offrant des prix plus justes et rationnels aux producteurs répond directement aux nouvelles problématiques de durabilité auxquels nous faisons face. La grande diversité de producteurs-fournisseurs laisse l'entreprise dans une situation de confort en matière d'approvisionnement. Malgré un nombre conséquent de producteurs, les liens sociaux et la communication entre les acteurs restent prédominants.

D'un point de vue environnemental, faire la promotion du « manger local » et du « mieux manger » passe par de multiples critères représentant chacun un enjeu de taille. La saisonnalité des aliments est un critère environnemental non négligeable, au-delà du goût et de la préservation de savoir-faire locaux. Les fruits et légumes de saison sont moins impactants environnementalement du fait d'une utilisation de pesticides, d'énergie, d'eau plus réduite et d'une limitation des déchets (Mr Mondialisation, 2018). De plus, la saisonnalité permet d'avoir en bouche des aliments ayant

des qualités nutritionnelles plus développées, ce qui concorde avec la conception de repas stables nutritionnellement. L'un des autres axes intéressants est la possibilité de mutualiser les transports alimentaires, en particulier dans des zones pouvant être considérées comme des déserts alimentaires.

En termes de limites

Dans le cadre des programmes santé au travail, il est possible, même si cela est marginal, de voir certains infirmiers mettre en place des formations PNNS au sein des entreprises (Les clés du social, 2016). Un certain flou existe quant à l'obligation ou non pour eux de dispenser ces formations, étant donné que les plans santé au travail ne font pas forcément le lien entre nutrition et santé. Les médecins et infirmiers d'entreprise ont pour objectif, entre autres, de maintenir les salariés en bonne santé. Mais la nutrition et l'alimentation ne rentrent pas forcément dans leur expertise. Nous verrons comment cette limite peut devenir une perspective dans la partie suivante.

Concernant l'approvisionnement local, au-delà de la faiblesse agricole de la région Languedoc-Roussillon en élevage bovin, l'entreprise a du mal à se fournir à l'échelle nationale en viande, et tend vers des viandes d'origine européenne. Le coût ainsi que l'utilisation très variable (en fonction de la demande et de la conception des menus) de la viande dans les repas sont les raisons principales à cela.

En termes de perspectives

Les entreprises tendent vers plus de durabilité et d'éthique, en particulier à travers les démarches RSE. À travers les plans santé au travail, les entreprises ont l'obligation d'offrir la meilleure qualité de vie possible à leurs salariés sur le lieu de travail. Le second axe du PST intègre un levier santé et qualité de vie qui pourrait être une porte d'entrée concernant les problématiques alimentaires et nutritionnelles des salariés.

Par ailleurs, les problématiques de gestion des déchets sont peu ou pas assez connues des salariés d'entreprise. O'Cbon souligne un manque de connaissances et de sensibilisation à la réduction des déchets de la part des salariés des entreprises clientes. Les associations ou encore les entreprises telles qu'O'Cbon peuvent agir sur cela en intervenant directement sur le lieu de travail. L'un des objectifs d'O'Cbon à court et moyen termes est d'ailleurs de pouvoir réduire les déchets générés lors de la livraison. Des solutions restent envisageables contre ce problème : proposer des formations supplémentaires ; faire des emballages avec des données et des infographies ; venir récupérer les déchets lors des prochaines livraisons de repas.

La volonté d'O'Cbon de renforcer son approvisionnement en produit issus des pays du Sud émerge. Il est clairement impossible de concevoir des repas faits à 100 % à partir de produits locaux. Des produits comme les épices, le thé, le café, la banane ou encore le cacao sont régulièrement utilisés par l'entreprise dans la confection des repas. Malheureusement, la production de ces produits alimentaires est aussi confrontée à des problématiques conséquentes : travail des enfants, inégalité de genre, utilisation abondante de pesticides. En ayant commencé à se fournir chez Matahi, O'Cbon cherche à tendre vers plus d'éthique.

CONCLUSION

La restauration d'entreprise se révèle être une porte d'entrée intéressante pour sensibiliser, voire éduquer, les individus aux problématiques du « mieux manger » et du « manger local ». O'Cbon rentre dans le moule des entreprises qui ont fait le choix de développer une activité ayant une plus-value sociale et environnementale. En étant présente au niveau de différents maillons de la chaîne (production, transformation, livraison, sensibilisation), O'Cbon cherche à mêler rationnellement éthique et économie. L'entreprise a pour objectif de tendre vers le « 100 % local ». Hormis cela, l'entreprise a comme volonté de se responsabiliser sur les thématiques touchant à la gestion des déchets et à la provenance de produits issus des pays du Sud. Le développement d'initiatives entrepreneuriales telles qu'O'CBon, ayant une telle proximité avec les clients et les producteurs, soulève une question de taille : quelle est la stratégie la plus pertinente, entre la création de franchise, voire de micro-franchise, et une augmentation de la taille de l'entreprise ? La création de franchise permet de conserver une proximité avec les producteurs et clients mais force le franchiseur à remodeler sa structure organisationnelle. À côté de cela,

prendre de l'ampleur en augmentant la taille de l'entreprise offrirait certes plus de mainmise sur les actions, mais distandrait forcément les liens avec les producteurs. Essaimer ou grossir, telle est la question.

BIBLIOGRAPHIE

AGRESTE, 2015. *Memento de la statistique agricole du Languedoc-Roussillon*. Disponible sur Internet : http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R9115C02.pdf

ALIM'AGRI, 2014. *Consommation : manger local partout en France*, Disponible sur Internet : http://agriculture.gouv.fr

ANSES, 2017. *Études individuelles nationales sur les consommations alimentaires INCA (2006-2007 et 2014-2015).* Disponible sur Internet : https://www.anses.fr/fr/content/les-%C3%A9tudes-inca

ELIOR, 2015. *Dans l'assiette de la génération Y - Les nouvelles habitudes alimentaires des 18-30 ans.* Disponible sur Internet : https://www.eliorgroup.com/fr/presse/communiques-presse/dans-lassiette-de-la-generation-y-les-nouvelles-habitudes-alimentaires

LE 1, 2018. *Et si on mangeait local ? Comment les circuits courts vont changer mon quotidien*. Disponible sur Internet : https://le1hebdo.fr/anciens-numeros/437-numero-191.html

LES CLÉS DU SOCIAL, 2016. *Plan santé au travail 2016-2020 : son importance pour les salariés*. Disponible sur Internet : www.clesdusocial.com/lancement-du-plan-sante-au-travail-2016-2020-son-importance-pour-les-salaries

MARTIN É., 2016. *Restauration collective : les derniers chiffres clés et les tendances à venir*. Disponible sur Internet : www.themavision.fr/jcms/rw_471723/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-et-tendances-de-2015

MATHÉ T., FRANCOU A., HÉBEL P., 2015. *Restauration collective au travail. Le bon équilibre* alimentaire fac à la concurrence commerciale. Paris : Crédoc, 4 p. Disponible sur Internet : www.credoc.fr

MATTA J., ZINS M., FERAL-PIERSSENS A.-L., CARETTE C., OZGULER A., GOLDBERG M., CZERNICHOW S., 2016. Prévalence du surpoids, de l'obésité et des facteurs de risques cardio-métaboliques. *Bull Epidémiol Hebd*, 35-36, 640-646. Disponible sur Internet : http://invs.santepubliquefrance.fr/beh/2016/35-36/pdf/2016_35-36_5.pdf

MES COURSES POUR LA PLANÈTE, UTOPIES, 2017. *La vie locale.* Disponible sur Internet : https://e-rse.net/wp-content/uploads/2017/12/e%CC%81tude_la-vie-locale.pdf

MR MONDIALISATION, 2018. *Pourquoi manger des tomates en hiver est un désastre écologique et humain.* Disponible sur Internet : https://mrmondialisation.org/manger-des-tomates-en-hiver-est-un-desastre-ecologique/

Entretien

BRUTE DE REMUR L., gérant et fondateur d'O'Cbon, entretiens les 14/12/2017 et 06/02/2018 à Montpellier.

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

AVALLONE S., nutritionniste et directrice adjointe de l'Institut des Régions Chaudes de Montpellier SupAgro, entretien le 28/09/2018 à Montpellier.

CHAULIAC M., ministère de la Santé, entretien le 20/03/2018 en classe à Montpellier.

SENESI A., salariée d'OCP Répartition Montpellier, entretien téléphonique le 30/03/2018.

Quand l'aide alimentaire se connecte à la production locale

AURÉLIEN **DESPINASSE**

Vidéo de présentation https://goo.gl/59fPSc

MOTS-CLÉS : AIDE ALIMENTAIRE, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, CIRCUITS COURTS, LIEN SOCIAL, QUALITÉ NUTRITIONNELLE

En 1948, l'article 25 de la Déclaration universelle des droits de l'homme reconnaît l'accès à l'alimentation comme un droit : *« Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation [...] ».* Néanmoins, aujourd'hui 815 millions d'individus vivent en situation d'insécurité alimentaire. Parmi eux, paradoxalement, se trouvent de nombreux agriculteurs qui ne parviennent pas à générer un revenu permettant d'assurer leurs besoins. Afin de tenter de remédier à cette situation, l'agence départementale des Restos du Cœur a mis en place un dispositif d'approvisionnement en fruits et légumes auprès de producteurs locaux et propose des paniers alimentaires de meilleure fraîcheur à ses bénéficiaires.

L'AIDE ALIMENTAIRE, UN CONCEPT QUI DOIT SE RÉINVENTER

Les traumatismes vécus pendant la seconde guerre mondiale de par les pénuries alimentaires ont poussé les pays à augmenter leur production agricole intérieure, pour éviter que ne se reproduise cette situation. Une décision à l'origine du modèle productiviste, dominant encore aujourd'hui.

L'aide alimentaire, un outil important dans un contexte d'après-guerre

Rapidement, ce modèle a entraîné la production d'importants excédents, principalement céréaliers, qu'il convenait d'écouler. L'idée d'une aide alimentaire internationale se proposant de distribuer ces surplus aux pays et populations vulnérables est née. Des organisations internationales dédiées ont alors été créées, telles que le Sous-Comité consultatif de la gestion des excédents de la FAO en 1954. Progressivement, des voix se sont élevées pour dénoncer les effets pervers de cette distribution, notamment la chute de prix des produits de l'agriculture locale des pays bénéficiaires (Schultz, 1960).

Plus tard, le Programme alimentaire mondial (PAM) est fondé en 1963 par les Nations unies et la FAO. Initialement conçu comme un outil de développement, il permet principalement d'écouler les surplus.

Sécurité et aide alimentaire, deux notions qui s'imbriquent et évoluent

La sécurité alimentaire est définie par le Sommet mondial de l'alimentation en 1996 de la manière suivante : « *La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* ». La disponibilité des aliments, l'accès à la nourriture et son utilisation sont trois dimensions incontournables de la sécurité alimentaire. Rapidement, une quatrième dimension s'est ajoutée : la stabilité des trois premières afin d'assurer la permanence de la sécurité alimentaire. Pour combattre efficacement l'insécurité alimentaire, dont les causes sont diverses, il faut agir sur toutes les dimensions citées. Si la cause est, par exemple, une mauvaise utilisation des aliments, la situation ne peut être endiguée par la distribution de plus de nourriture.

La FAO donne la définition suivante de l'aide alimentaire : « *C'est le transfert de produits alimentaires d'un pays donateur à un pays bénéficiaire à titre de don pur et simple ou à des conditions de faveur exceptionnelles* ». L'aide alimentaire est adaptée lorsque les denrées alimentaires ne sont pas disponibles dans le pays bénéficiaire, et elle peut favoriser l'accès physique et économique

pour la population, mais pas de manière durable. Les acteurs de l'assistance alimentaire internationale se sont donc équipés d'une « boîte à outils » plus diversifiée. Les achats régionaux et locaux, la distribution d'argent liquide et de coupons permettant l'accès à une alimentation de haute qualité nutritionnelle sont les principaux éléments d'une nouvelle approche d'assistance alimentaire pratiquée par les donateurs (Webb, 2003).

L'aide alimentaire en France, un modèle en révolution

Créés en janvier 1985 par Coluche, célèbre humoriste et acteur français, les Restos du Cœur sont l'un des quatre opérateurs agréés de l'aide alimentaire en France avec la Croix-Rouge, le Secours populaire et la Fédération française des banques alimentaires. Basé sur le modèle du don, ce mouvement de solidarité est rendu visible largement par les médias et oblige les pouvoirs publics à considérer ces structures comme interlocuteurs (Lauro *et al*., 2012). Ainsi, l'État mandate ces opérateurs pour organiser la distribution de l'aide alimentaire sur le territoire français et s'engage sur des moyens. Comme par exemple via la loi Coluche de 1989, qui permet la défiscalisation de dons à destination d'une association reconnue par cette loi.

Une législation au niveau européen permet d'organiser un réseau de l'aide alimentaire et dispose de moyens financiers à travers le Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) créé en 1987. Initialement, les stocks publics d'intervention (excédents) étaient utilisés par les États membres dans le cadre d'une aide alimentaire. Quelques années plus tard, un budget spécifique est accordé aux États afin qu'ils puissent compléter l'offre alimentaire par des achats sur les marchés.

Depuis les années 2000, les stocks d'intervention diminuent et l'offre proposée se raréfie tandis que les besoins augmentent au sein de l'Union européenne (UE) du fait de son élargissement. En réponse, le gouvernement français lance en 2004 le Plan national d'aide alimentaire (PNAA). Depuis le programme est devenu un fond (FEAD) et n'autorise plus l'aide financière directe pour l'achat de denrées mais uniquement la distribution gratuite de ces denrées.

Cette réforme s'est par ailleurs accompagnée d'un élargissement des structures habilitées pour la mise en œuvre de l'aide alimentaire. Aujourd'hui, d'autres opérateurs nationaux reçoivent ces subventions, dont le Secours catholique et le Réseau Cocagne. Et depuis 2014, un Crédit national des épiceries solidaires (CNES) est destiné à soutenir les épiceries qui ne bénéficiaient alors pas du PNAA. Ces épiceries visent à proposer, sous la forme d'un supermarché, des produits diversifiés à des populations vulnérables, en l'échange d'une participation financière à hauteur de 10 à 20 % du prix. Elle permet aux bénéficiaires de retrouver une certaine dignité et une liberté de choix dans leur alimentation.

Ces évolutions incrémentales ont conduit à un modèle d'aide alimentaire français complexe dans son financement et son organisation [Figure 1]. Ce schéma est renforcé par l'habilitation d'associations œuvrant à une échelle régionale dont les subventions sont versées par les instances régionales.

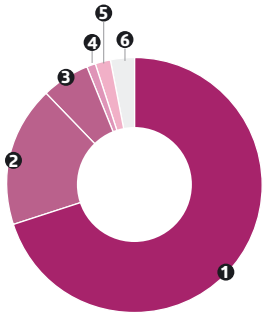
FIGURE 1. FINANCEMENT DE L'AIDE ALIMENTAIRE EN FRANCE

(Source : auteur, d'après Alim'agri, 2017)

La contribution des Restos du Cœur dans le paysage caritatif français

Les activités des Restos du Cœur sont diverses, allant de la distribution alimentaire à des ateliers de français, de cuisine ou l'accompagnement des bénéficiaires vers la recherche d'un logement, d'un emploi ou d'un crédit. Cependant, l'aide et la distribution alimentaire représentent 70 % des activités de l'association [Figure 2]. Les dons constituent la principale source de financement, à hauteur de 47 % du budget, tandis que l'UE contribue pour 14,6 %.

FIGURE 2. RÉPARTITION DES ACTIVITÉS DES RESTOS DU CŒUR



(Source : Rapport de campagne des Restos du Cœur, 2017)

Sur l'ensemble de la dernière campagne couvrant la période de mai 2016 à avril 2017, l'association a distribué au niveau national plus de 135 millions de repas. Elle compte 71 000 bénévoles qui ont accueilli près de 1,3 millions de personnes sur cette période. Ces chiffres représentent 24 % de l'aide alimentaire totale apportée par les quatre principaux opérateurs (calculs basés sur les rapports annuels produits par chacun d'entre eux). Pour l'Hérault, unique département pilote du dispositif d'approvisionnement de proximité, comme décrit ci-après, plus de 29 000 personnes ont été accueillies dans trente-deux centres de distribution à travers le territoire et plus de 2 millions de repas distribués, d'après le rapport de la campagne 2017.

L'ensemble des budgets sont gérés par l'agence nationale et répartis auprès des cent dix-neuf agences départementales selon les besoins du territoire. Les Restos du Cœur fonctionnent traditionnellement comme une centrale d'achat. L'agence nationale gère l'approvisionnement, de l'appel d'offre diffusé sur les marchés internationaux jusqu'à la livraison des produits vers les entrepôts départementaux. Les agences départementales quant à elles sont indépendantes, elles ont la liberté d'orienter elles-mêmes leurs priorités d'action et s'engagent simplement à suivre la charte définie à l'échelle nationale.

VERS UNE RELOCALISATION DE L'AIDE ALIMENTAIRE

Dans un contexte d'évolution des enjeux de la sécurité alimentaire et d'ouverture vers des concepts de droit, de dignité et de démocratie alimentaire, le modèle français d'aide alimentaire est en pleine mutation. La reconnexion de l'aide alimentaire avec son territoire paraît être une alternative intéressante à explorer pour combattre la précarité.

De nombreux facteurs propulsent la profession agricole vers la précarité

En 2015, d'après l'Insee et l'Observatoire des inégalités, le nombre de personnes en situation de pauvreté était de 8,8 millions, soit 14,1 % de la population française. Ce chiffre est en augmentation malgré l'inscription à l'agenda politique de la lutte contre la pauvreté : plus 600 000 personnes au cours des dix dernières années. La profession agricole est très marquée par cette situation. En plus de leur instabilité dans le temps, les revenus dégagés sont faibles. En 2016, comme pour l'année précédente, 30 % des exploitants percevaient un salaire de moins de 350 € par mois. « *Faiblesse des revenus, surcharge de travail, ampleur croissante des tâches administratives, stress, stigmatisation, etc. Ces divers facteurs concourent à fragiliser les agriculteurs dans leur sphère professionnelle et à créer un sentiment de profond malaise qui se propage dans les autres sphères de vie* » (Chartier et Chevrier, 2015).

Une offre d'aide alimentaire à adapter aux besoins nutritionnels

En 2001, le Plan national nutrition santé (PNNS) met l'accent sur l'équilibre alimentaire des personnes en situation de précarité et d'exclusion. Une étude menée auprès de cent quatre-vingt-sept structures d'aide alimentaire montre que les rations alimentaires distribuées présentent souvent un déséquilibre nutritionnel (Darmon *et al.*, 2008).

Une reconnexion nécessaire

Reconnecter l'offre d'aide alimentaire avec la production locale pour combattre la précarité de façon inclusive et durable fait sens. Cela permettrait la création de valeurs sociales qui feraient obstacles aux phénomènes d'exclusion, d'isole-

ment et de marginalisation, mais aussi la création de valeur économique sur le territoire. Et d'autre part, cela permettrait d'apporter des produits plus frais et de saison, donc supposément de meilleure qualité nutritionnelle.

DES PANIERS ALIMENTAIRES FRAIS : UN DISPOSITIF IMAGINÉ PAR LA RECHERCHE ET CONSTRUIT PAR DES ACTEURS DE TERRAIN

Initié en 2011 et porté par l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), le projet d'approvisionnement local au bénéfice de l'aide alimentaire a trouvé un écho auprès de l'agence départementale des Restos du Cœur de l'Hérault (AD34), et du marché d'intérêt national de Montpellier (MIN). Son double objectif est de valoriser et soutenir la production locale tout en permettant aux bénéficiaires de l'AD34 d'accéder à des fruits et légumes frais et de saison.

La trajectoire de développement du dispositif

Lancé comme une expérimentation lors de la campagne hivernale 2011 – 2012 des Restos du Cœur, ce dispositif est une innovation issue du monde de la recherche. En effet, de nombreuses études montrent que les circuits courts favorisent la création de lien social. Par ailleurs, une partie de la profession agricole est exclue économiquement et socialement de la société et de ses pairs de par la différence de revenus et la rupture de lien social (Chiffoleau, 2012). Ces constats ont amené Dominique Paturel, chercheure en sciences de gestion à l'Inra, à s'interroger sur la validité de la thèse suivante dans le champ de l'aide alimentaire : les circuits courts permettent-ils de créer du lien entre producteurs et bénéficiaires ? L'un des moyens de répondre à cette question étant l'expérimentation, une rencontre s'est organisée avec Françoise Vézinhet, alors présidente de l'AD34, pour esquisser un modèle d'approvisionnement local (« local » signifiant ici : dans un périmètre de moins de 180 km autour de Montpellier).

Le dispositif est innovant dans sa construction. C'est avant tout une innovation sociale, c'est-à-dire qu'elle émane d'une demande sociale et que la réponse est construite avec les porteurs de cette demande. Il encourage la création de valeur sociale mais aussi économique sur le territoire. En effet, sur la dernière campagne évaluée, ce sont environ 100 000 € d'achats locaux qui ont été réalisés. Ce qui correspond à 42 % des volumes totaux livrés en fruits et légumes à l'AD34. Ce chiffre passe à 80 % en intégrant la région PACA dans la définition de « local ».

La solidarité comme socle commun aux acteurs du dispositif

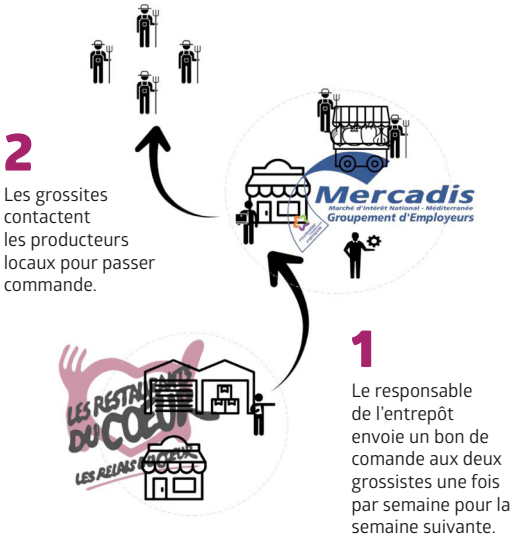
Une étude sur la capacité de production de la ceinture maraîchère héraultaise ainsi que sur l'identification des acteurs à mobiliser a été réalisée par l'Inra.

Le MIN s'est positionné à l'interface entre le monde des producteurs et la demande des Restos du Cœur. Il apporte au projet une expertise du territoire et une maîtrise du suivi et de la traçabilité des produits. Son intérêt à faire partie du dispositif réside dans sa mission de valorisation du territoire et de sa production. Il existe un réel enjeu de traçabilité au sein du projet pour garantir la fraîcheur et l'origine des produits et pouvoir mesurer les quantités effectivement approvisionnées localement.

Un approvisionnement à l'échelle locale complexifie le modèle de gestion de l'AD34. En effet, cet opérateur a besoin d'un flux d'approvisionnement régulier sur une période consécutive de seize semaines – période d'une campagne – sans interruption et à un prix fixe. C'est alors que l'idée de faire appel à des grossistes pour jouer le rôle de tampon et répondre à cette attente a émergé [Figure 3 et 4]. Les grossistes ont notamment la capacité d'apporter une offre complète, régulière et diversifiée. Les deux grossistes qui participent au dispositif sont les mêmes depuis le début. Le directeur de l'une des structures affirmait lors d'un entretien que sa motivation pour le projet est autre qu'économique (Cuartero, 2018). Les volumes commandés étant petits, et les prix faiblement rémunérateurs, c'est la possibilité de mobiliser son expertise pour une activité solidaire qui le stimule.

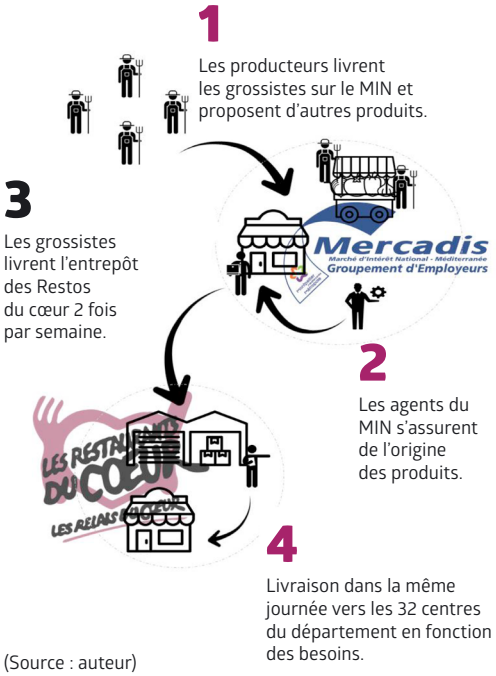
Même son de cloche du côté des producteurs. Au cours de l'hiver 2016, ce sont onze producteurs ou groupements de producteurs qui ont approvisionné le dispositif. Ils sont de trois types : les producteurs réguliers, les occasionnels et revendeurs, et les groupements de producteurs (Paturel et Vernier, 2017). Les producteurs dits occasionnels sont des exploitations diversifiées produisant de petits volumes, n'ayant pas de sur-

FIGURE 3. SCHÉMA DE LA COMMANDE HEBDOMADAIRE EN PRODUITS FRAIS LOCAUX



(Source : auteur)

FIGURE 4. SCHÉMA DE LA LIVRAISON HEBDOMADAIRE EN PRODUITS FRAIS LOCAUX



(Source : auteur)

plus, ou n'ayant pas de relations privilégiées avec l'un des deux grossistes. Pour la majorité d'entre eux, comme pour les producteurs réguliers, c'est l'idée de produire dans un but de solidarité qui les motive. Des entretiens réalisés en 2015 dans le cadre de l'évaluation du dispositif à trois ans montrent que, malgré une diminution des prix à l'achat, un sentiment d'utilité par la fourniture de produits dans une démarche d'entraide est déterminant. Ce dispositif est par ailleurs vu comme un filet de sécurité pour écouler leurs éventuels excédents et non pas comme un marché sur lequel compter.

LA CONTRIBUTION DU DISPOSITIF À UNE PLUS GRANDE DURABILITÉ DU SYSTÈME ALIMENTAIRE : QUELS RÉSULTATS ?

Le système alimentaire étudié ici est celui intégrant l'aide alimentaire apportée par les Restos du Cœur sur le territoire de l'Hérault. Il s'agit de l'ensemble des acteurs organisant la production, la distribution et la consommation de l'alimentation. Il s'étend au-delà du territoire français et dépendait, avant la mise en œuvre du dispositif, en totalité d'un approvisionnement national. L'action du dispositif est principalement socioéconomique puisqu'il agit sur la qualité des aliments distribués dans le cadre de l'aide alimentaire, sur la production de valeur à une échelle territoriale, et sur la création de lien social.

Proposer une offre alimentaire de meilleure qualité pour les bénéficiaires des Restos du Cœur

Les produits proposés sont plus frais et plus diversifiés qu'ils ne l'étaient avant la mise en œuvre du projet présenté. En effet, au cours de la dernière campagne hivernale, les bénéficiaires ont eu accès à dix produits frais et locaux comme la poire, le kiwi, la salade, le céleri ou encore le chou-fleur. Pour ces derniers, le délai entre la récolte et la distribution était compris entre 24 et 48 heures. Une étude menée auprès de quatre-vingt-dix bénéficiaires montre qu'ils perçoivent une amélioration de la qualité des aliments, mais surtout qu'ils éprouvent un sentiment de participation au soutien de l'agriculture locale qui valorise leur démarche. Ce dispositif a également favorisé les échanges entre bénéficiaires

et personnel bénévole. Ces échanges sont très instructifs et porteurs de changements. À titre d'exemple, ils ont permis de mettre en avant aux yeux des bénévoles le manque de connaissance des bénéficiaires vis-à-vis de certains fruits et légumes, et de proposer des ateliers culinaires.

De nouveaux débouchés pour les producteurs locaux mais pas seulement…

L'AD34 devient un nouveau circuit de distribution qui permet aux producteurs locaux d'écouler les surplus de production et les produits hors calibre qui n'entrent pas dans les standards de la grande distribution. Certains producteurs font partie du dispositif depuis son lancement. La dimension éthique et l'implication des acteurs dans le dispositif est également source d'apprentissage. Les parties prenantes jouent un nouveau rôle : s'investir pour des personnes en situation de précarité indépendamment de leur statut ou catégorie sociale.

Selon Dominique Paturel (2018), le dispositif a contribué de manière invisible à créer des processus d'apprentissage dans les pratiques de gestion : modes d'organisation, coopération entre grossistes, accès au dispositif pour les producteurs, ou encore via le développement d'un indicateur de traçabilité réutilisable.

Il serait pertinent de s'intéresser à l'éventuel gain environnemental de ce dispositif. S'il est plutôt intuitif de dire que les émissions de carbone sont réduites sur le poste de transport, en diminuant la part d'approvisionnement lointain, qu'en est-il des modes de production ? Il n'est pas observé d'apprentissage collectif sur les pratiques culturales. Cependant, les circuits courts favorisent la rencontre et l'échange de connaissances entre producteurs, ce qui leur permet d'écologiser petit à petit leurs pratiques (Chiffoleau, 2018). Les processus d'apprentissage mis en avant plus haut pourraient permettre d'impulser cette dynamique, à la condition d'une animation territoriale adaptée.

UNE INNOVATION DONT LES LIMITES SONT SOURCES D'APPRENTISSAGE

Le succès de ce dispositif est à nuancer quant à l'atteinte de ses objectifs, même si les bénéficiaires perçoivent une amélioration de la qualité des aliments et que des producteurs arrivent à valoriser une partie de leur production. Qu'en est-il de la création de lien social ?

Cette forme d'aide alimentaire crée-t-elle la rupture attendue avec le modèle classique ?

Dans un contexte international investiguant la question de la sécurité alimentaire dans une vision systémique, ce dispositif n'est pas adapté aux enjeux actuels. Car s'il promeut l'approvisionnement local, il est toujours basé sur un modèle productiviste générant des surplus alimentaires. Certains producteurs acceptent de vendre en dessous du prix du marché car ils considèrent agir pour une bonne cause, mais généralement leur démarche est guidée par une production nécessitant un débouché. L'action collective qui pérennise le projet est une somme d'intérêts individuels et non un projet commun. La solidarité en tant que socle commun du dispositif nécessite d'être développée et entretenue pour permettre une véritable évolution du modèle et éviter les dérives.

Au-delà de ce dispositif, la loi Coluche, en entretenant la possibilité de valoriser des produits sans débouché, ne permet pas de remettre en question le modèle de production et de consommation actuel. En effet, aujourd'hui un *business* se développe dans le champ de l'économie sociale et solidaire, autour de la récupération de surplus issus de la grande distribution à destination des associations caritatives.

Á qui ce dispositif profite-t-il le plus ?

Ce ne sont pas les producteurs les plus défavorisés et marginalisés qui peuvent profiter du dispositif. Les contraintes économiques et les volumes commandés par les Restos du Cœur ne permettent pas à de petites exploitations de répondre à l'appel de l'association malgré la présence des grossistes. Il serait intéressant de parvenir à transformer ces contraintes en opportunités. Ici l'opportunité serait pour les petits producteurs de se regrouper afin d'accorder une partie de leur production aux besoins des Restos du Cœur par exemple. Une organisation de producteurs pourrait déclencher une dynamique, source d'innovation et de changement. Pour la renforcer, il serait intéressant d'envisager un mode de gouvernance du dispositif dans lequel seraient intégrés des producteurs, voire des grossistes et des bénéficiaires. Ainsi au cœur du dispositif, ils seraient à même d'en impulser les transformations.

Un modèle encore en construction

L'offre est bien évidemment limitée aux spécialités et productions du terroir, il est difficile d'imaginer un approvisionnement à 100 % local pour tous les types de produits alimentaires, comme la viande, la banane ou le sucre par exemple. Il conviendrait de définir une échelle plus large que celle de la région mais acceptable au regard de la notion de proximité. La construction d'une offre complète pour assurer les besoins nutritifs et respecter le régime alimentaire d'un individu passe par un approvisionnement en produits complémentaires que l'on trouve en dehors de cette région encore à définir.

Ce dispositif apporte de la nouveauté par rapport au fonctionnement traditionnel des Restos du Cœur et surtout une complexification de son organisation. L'AD34 doit désormais intégrer des livraisons plus régulières, un suivi de l'origine des produits et de leur qualité. Des activités qui s'éloignent de son objectif principal : assurer de la nourriture à une population vulnérable. Mais ce dispositif prend-il en compte toutes les dimensions de la sécurité alimentaire, notamment culturelles et nutritionnelles, et assure-t-il une fonction sociale ? À l'évidence non, les produits disponibles localement, bien que frais, ne correspondant pas forcément au régime alimentaire des bénéficiaires. Comme indiqué par une bénévole d'un centre de distribution à Montpellier, énormément de produits sont jetés, par exemple les blettes, méconnues du public et dont la distribution ne s'accompagne pas aujourd'hui de pédagogie.

Enfin, l'aspect expérimental du dispositif devient une limite au fil des années, car aucun acteur ne s'en est emparé avec la volonté de le dupliquer ailleurs. Ce projet n'a pas donné lieu à la mise en place de nouvelles stratégies communes ou de coopérations à l'échelle du département.

UNE SOLUTION CAPABLE D'IMPULSER UN CHANGEMENT ?

Les éléments ne sont pas suffisants pour apporter une réponse à la question de la création de lien social par un approvisionnement en circuit court de l'aide alimentaire. En effet la définition de circuit court précise « zéro ou un intermédiaire entre le producteur et le consommateur ». Or, d'après cette définition, ce dispositif ne peut être caractérisé de circuit court car il intègre trop d'intermédiaires [Figure 4]. Il existe toujours une distanciation entre producteurs et consommateurs, qui ne communiquent pas. Si l'offre d'aide alimentaire est bien améliorée et si une part des subventions destinées à l'achat de denrées est bien reversée sur le territoire, aucune observation ne peut être faite sur la création de lien social par ce dispositif.

Le modèle traditionnel d'aide alimentaire français n'a pas suivi les évolutions de l'aide alimentaire internationale, qui est passée d'un outil pour écouler les surplus agricoles à une boîte à outils institutionnellement organisée dont la mission est de combattre l'insécurité alimentaire. En effet, ce modèle a survécu aux réorganisations internationales et européennes poussées par la société civile s'apercevant chemin faisant de ses manques. À une époque où les questions de qualité, de dignité, de droit et de souveraineté alimentaire émergent, les quatre principaux opérateurs de l'aide alimentaire française n'apportent pas une réponse adaptée à tous les enjeux mais tendent vers de nouveaux modèles.

Les espoirs placés dans la relocalisation de l'alimentation permettent d'imaginer une alternative au système d'aide alimentaire traditionnel. Un approvisionnement local permet d'assurer à la fois une valeur économique et sociale à la production et une meilleure qualité des produits proposés. Il permet aussi de court-circuiter le schéma classique d'un approvisionnement basé sur le don et l'achat de denrées lointaines, peu chères et de qualité incertaine. Afin de basculer vers un autre système, il est nécessaire de repenser l'architecture de l'aide alimentaire. Repenser l'approvisionnement, imaginer une aide inclusive qui ne stigmatise pas son bénéficiaire, un accès à une alimentation de qualité et adaptée à un régime alimentaire spécifique, et favorisant les échanges entre acteurs de l'aide alimentaire.

Aujourd'hui, d'autres alternatives, comme le programme « Uniterres » développé par l'Association nationale de développement des épiceries solidaires (ANDES) semblent mieux intégrer la question du lien social dans son approche et ses objectifs. Ce projet émerge à la même période que la réflexion sur le dispositif des Restos du Cœur et valide les mêmes constats. Il intègre les dimensions de dignité, de droit à l'alimentation et de lien social, ainsi que le ciblage des producteurs en situation de précarité. À travers ce projet, l'ANDES parie sur les circuits courts comme solution d'ave-

nir dans la lutte contre la précarité. Il existe des similarités entre les deux projets, comme des constats partagés, leur capacité logistique et de captation du public, mais les modèles sont différents. De nouvelles structures d'aide alimentaire comme Imagine 84 et les Paniers de la mer par exemple, prônent une approche inclusive via l'insertion professionnelle. Ces nouvelles formes d'aide convergent et seront intéressantes à étudier, car il devient urgent de construire des passerelles entre aide alimentaire et production locale et de définir une agriculture au service d'un projet alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

CHARTIER L., CHEVRIER P., 2015. Les agriculteurs : des précaires invisibles. *Pour : enquêtes et témoignages,* 225, 49-59.

CHIFFOLEAU Y., 2012. Circuits courts alimentaires, dynamiques relationnelles et lutte contre l'exclusion en agriculture. *Économie rurale,* 332, 88-101.

CHIFFOLEAU Y., 2018. Le renouveau de la vente en circuit court des produits de la terre. *Le 1*, 191, 5-6.

DARMON N., ANDRIEU E., BELLIN-LESTIENNE C., DAUPHIN A-G., CASTETBON K., 2008. Enquête auprès des associations d'aide alimentaire : mode de fonctionnement des structures et valeur nutritionnelle des colis et repas distribués. *Cahiers de nutrition et de diététique,* 43, 5, 243-250.

LAURO O., BALLET J.-F., CRINIER A., VEZINHET F., FATTET M., PATUREL D, 2012. Un Hiver pas comme les autres : approvisionnement local en fruits et légumes des Restos du Cœur 34, Campagne 2011-2012. *8e rencontre internationale de la diversité.* Essaouira. 28-29 septembre 2012, 302-315.

PATUREL D., VERNIER M., 2017. *Approvisionnement en fruits et l*égumes pour les Restos du Cœur de l'Hérault, 31e *campagne – Hiver 2015/2016*. Montpellier : UMR 951 Innovation, 18 p.

SCHULTZ T.W., 1960. Value of U.S. farm surpluses to underdeveloped countries. *Journal of Farm Economic,* 42, 5, 1019-1030.

WEBB P., 2003. Food as aid: trends, needs and challenges in the 21st century. *Occasionnal Paper 14*, Rome : World Food Programme, 27 p.

Entretiens

CUARTERO P., directeur de la société Grand Fruit (grossiste), entretien le 12/03/2018 à Montpellier.

PATUREL D., chercheuse en sciences de gestion, UMR Innovation, Inra Montpellier, entretiens les 22/11/2017 et 06/03/2018 à Montpellier.

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

DULAS J.-S., responsable des relations entre producteurs et grossistes au MIN Montpellier, entretien le 15/02/2018 à Montpellier.

MALCLÈS J.-C., maraîcher à Vauvert, entretien le 12/03/2018 à Montpellier.

MARTIN D., responsable de l'entrepôt et des commandes de l'AD34, entretien le 16/01/2018 à Vendargues.

NGUYEN G., présidente de l'AD34, entretien le 11/01/2018 à Vendargues.

SIMON G.-A., professeur en sécurité alimentaire, entretien le 11/03/2018 à Montpellier.

En savoir plus

Programme uniterres : https://andes-france.com/nos-actions/uniterres/quest-ce-que-le-programme-uniterres/

Chapitre 3
L'alimentation comme levier d'insertion sociale

ESTELLE **JACQ**, LUCAS **LE GALL**, ANDREA **LIMIROLI**

Aujourd'hui, en France et dans le monde, de nombreuses personnes vivent toujours dans une situation de grande précarité, à la fois sociale et économique. En 2015 en France métropolitaine, 8 % de la population se situait en-dessous du seuil de pauvreté monétaire fixé à 50 % du revenu médian, soit 705 € mensuels pour une personne seule, et 14,2 % en-dessous du seuil de pauvreté monétaire fixé à 60 % du revenu médian, soit 1015 € mensuels (Insee, 2017). Cette situation, qui concerne un nombre important de personnes partout dans le monde, est bien loin de se résumer à une question économique, de plus en plus de personnes étant « socialement exclues ».

L'exclusion a de multiples corollaires : mal-logement, dégradation des conditions d'accès aux soins, ou encore refus bancaire. Le terme d'exclusion sociale désigne d'après l'organisation internationale du travail « *un état de pauvreté qui empêche les individus d'accéder aux conditions de vie qui leur permettraient à la fois de satisfaire leurs besoins essentiels (nourriture, éducation, santé, etc.) et de participer au développement de la société dans laquelle ils vivent* » (Smelser et Baltes, 2001).

Certaines catégories sont plus vulnérables et se retrouvent plus fréquemment concernées par l'exclusion sociale, les facteurs favorisant celles-ci étant notamment : le sexe (femmes, mères célibataires), l'âge (jeunes d'une part, seniors d'autre part), la présence d'un handicap, la catégorie socioéconomique, ou encore la localisation géographique.

Face à ces constats, une société plus inclusive, c'est-à-dire qui « *s'adapte aux différences de la personne, va au-devant de ses besoins afin de lui donner toutes les chances de réussite dans la vie* » (Hadège, 2011) semble nécessaire.

L'insertion des personnes en situation d'exclusion peut être favorisée et encouragée par une variété de mesures et de dispositifs, comme l'insertion par l'activité économique (chantiers et entreprises d'insertion), l'accompagnement des personnes en situation de handicap vers le retour à l'emploi (ESAT ou entreprises adaptées), ou encore l'accompagnement vers des formations professionnalisantes. Quelle que soit la forme prise par ces dispositifs, la construction du projet de vie à travers le travail apparaît être le grand intégrateur : le projet Food2rue en France et le programme AFOP au Cameroun décryptés dans ce chapitre en sont l'illustration. En voici quelques mots :

- → Food2Rue est une association parisienne qui a souhaité permettre à des femmes éloignées de l'emploi de se réinsérer professionnellement et socialement, grâce à un dispositif d'insertion adapté à leurs contraintes. Avec un chantier d'insertion et une coopérative d'activité et d'emploi sur le secteur de la cuisine de rue, Food2rue œuvre pour que les femmes deviennent actrices de leur réinsertion.
- → AFOP est un programme camerounais de formation-insertion pour les jeunes dans l'agriculture : son approche co-construite engage les acteurs territoriaux et le gouvernement à mettre en place un dispositif durable, apte à installer des jeunes producteurs capables d'agir dans la réalité complexe de la gestion quotidienne de leur activité agricole. Le jeune exploitant augmente l'attractivité du métier agricole, de par son inclusion sociale au sein du territoire.

Par ailleurs, l'insertion ne se traduit pas uniquement par l'emploi : certains individus sont dans l'incapacité d'occuper un emploi classique. L'insertion prend alors une autre forme, en per-

mettant de rendre visible une catégorie de personnes vis-à-vis du reste de la population par le biais de son activité, comme l'illustre le projet « les jardins du Mas », présenté dans ce chapitre. Celui-ci est un projet d'implantation d'une exploitation maraîchère biologique au sein d'un foyer de vie de personnes en situation de handicap mental, mis en place par l'association Agapei 13. Il a pour buts de développer une activité remobilisante pour les résidents, de permettre à une jeune maraîchère de s'installer plus facilement, en bénéficiant d'un débouché stable, et d'approvisionner la cantine de l'établissement.

Tous ces projets s'inscrivent dans le domaine de l'alimentation. Les filières agroalimentaires et le système alimentaire dans son ensemble représentent un enjeu important pour l'insertion et l'inclusion de personnes caractérisées par différentes formes de vulnérabilité. En effet, les filières agroalimentaires, par leur poids économique, représentent un gisement d'emplois très important. Avec sept cent vingt mille emplois en France, les filières agricoles et alimentaires, et principalement leur secteur industriel, représentent le deuxième employeur national (Fondation Daniel et Nina Carasso, 2017). De plus, par leur structure atomisée et leur maillage très serré sur l'ensemble du territoire, les acteurs économiques agricoles et alimentaires constituent des leviers pertinents pour répondre à des problématiques économiques locales. Même constat au Cameroun, où les métiers agricoles, même si pour la plupart informels et vulnérables à cause de revenus faibles et du manque de services d'appui, contribuent de façon significative à l'économie nationale et à l'état de sécurité alimentaire du pays.

Le secteur de l'alimentation durable est d'autant plus porteur qu'il correspond à une demande sociétale émergente. Son essor présente de multiples opportunités d'emploi ou de création d'activité, à tous les niveaux du système alimentaire, aussi bien en milieu urbain que rural. Ainsi, le Réseau Cocagne relie depuis plus de vingt ans insertion par l'emploi et agriculture durable. Pauline Chatin a rejoint ce réseau avec la création des Vignes de Cocagne, première exploitation viticole biologique à but d'insertion. Invitée à introduire la thématique de l'insertion lors de la Jipad 2018, elle évoque des leviers qui restent selon elle à mieux activer : des politiques permettant de renforcer le potentiel des filières agricoles en matière d'insertion, des solutions qui puissent inclure une plus grande diversité de citoyens en situation d'exclusion, par exemple les personnes handicapées, des formes d'insertion qui génèrent un impact positif en terme d'inclusion dans un territoire obtenu grâce à la réinsertion. Les trois innovations présentées dans ce chapitre interrogent également ces leviers et les défis auxquels ils répondent.

BIBLIOGRAPHIE

FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO, 2017. *Appel à projets 2017 – Axe « Alimentation durable ». L'alimentation durable, un levier contre la précarité*. Disponible sur Internet : www.sante-brest.net/IMG/pdf/presentation_aap_fondation_daniel_et_nina_carasso.pdf

HADÈGE G., 2011. *Société inclusive : un « projet » politique universel.* Le Monde.

INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE ET DES ÉTUDES ÉCONOMIQUES, 2017. *Les niveaux de vie en 2015.* Disponible sur Internet : https://www.insee.fr/fr/statistiques/3055008

SMELSER N. J., BALTES P. B. (Eds), 2001. *International Encyclopaedia of the Social and Behavioural Sciences.* Amsterdam, New York : Elsevier, 17 500 p.

Food2rue : promouvoir l'initiative économique des femmes en situation d'exclusion au travers de l'alimentation

ESTELLE **JACQ**

Vidéo de présentation https://goo.gl/n8q7hN

MOTS-CLÉS : GENRE, INSERTION, COOPÉRATIVE D'ACTIVITÉ ET D'EMPLOI, CUISINE, DURABLE

Face à des inégalités de genre persistantes sur la question du travail, Food2rue a souhaité permettre à des femmes éloignées de l'emploi de se réinsérer professionnellement et socialement, grâce à un dispositif d'insertion adapté à leurs contraintes. Au moyen d'un chantier d'insertion et d'une coopérative d'activité et d'emploi sur le secteur de la cuisine de rue, Food2rue œuvre pour que les femmes deviennent actrices de leur réinsertion, tout en promouvant des modèles d'alimentation durables et accessibles à tous.

FOOD2RUE : UN PROJET AU CŒUR DES ENJEUX ACTUELS QUI SAIT BÉNÉFICIER DES OPPORTUNITÉS

La situation inégalitaire des femmes face à l'emploi en France

Si les taux de pauvreté féminin et masculin, de même que les taux de chômage entre hommes et femmes, sont aujourd'hui presque identiques, de l'ordre de 8 % (pour un seuil de pauvreté fixé à 50 % du revenu médian[1]) et 10 % respectivement (Observatoire des inégalités, 2017a ; 2017 b), ces chiffres cachent en fait de grandes disparités. Les femmes sont en effet plus souvent concernées par la précarité que les hommes : en 2010 en France, 4,7 millions de femmes vivaient en-dessous du seuil de pauvreté (soit 964 € mensuels pour une personne seule), et elles représentaient 70 % des travailleurs pauvres (Duhamel et Joyeux, 2013).

Les femmes occupent la majorité des emplois non qualifiés et restent moins rémunérées à poste équivalent que les hommes (Observatoire des inégalités, 2017c). Les emplois à temps partiel sont occupés à 80 % par des femmes, et si un tiers de ces employés à temps partiel déclarent vouloir travailler plus, il y a parmi eux trois fois plus de femmes que d'hommes (soit 1,2 millions de femmes). La monoparentalité est également un facteur de discrimination : 25 % des personnes vivant en situation de pauvreté sont des familles monoparentales (Observatoire des inégalités, 2017d) et dans 85 % des cas, ce sont des femmes seules qui élèvent leurs enfants (Direction générale de la cohésion sociale, 2017).

Les différences de parcours entre hommes et femmes se retrouvent ensuite dans les niveaux des pensions de retraite : les femmes, ayant des carrières plus accidentées (interruption de travail, temps partiel), cumulent un nombre de trimestres cotisés plus faible que les hommes. En 2014, une femme a touché en moyenne 1007 € de retraite contre 1660 € pour un homme (Direction générale de la cohésion sociale, 2017).

La conjoncture des franciliennes

Ces inégalités se retrouvent en Île-de-France, et sont d'autant plus criantes dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville[2] (QPV),

1. Le seuil de pauvreté fixé à 50 % du revenu médian signifie qu'une personne est considérée comme pauvre si son revenu est inférieur à 50 % du revenu médian de la population française.

2. Les quartiers prioritaires de la politique de la ville sont des territoires d'intervention du ministère de la Ville, définis par la loi de programmation pour la ville et la cohésion urbaine du 21/02/ 2014.

où les femmes cumulent une double inégalité, territoriale et sexuée (Préfecture de la région d'Île-de-France, 2018). Ces dernières sont moins employées (39,8 % contre 48,2 % pour les hommes résidant en QPV), et sont plus concernées par le temps partiel (36,8 % contre 30,2 % pour les femmes hors QPV). La monoparentalité est plus fréquente (24,1 % contre 15,7 % hors QPV), et le parent est une femme dans 88,6 % des cas. Enfin dans les QPV, 29,7 % des femmes sont immigrées, et connaissent les mêmes difficultés d'accès à l'emploi que les femmes non immigrées, mais de manière plus intense (Préfecture de la région d'Île de France, 2018).

Face à ces constats, la préfecture de la région d'Île-de-France recommande de mener des actions favorisant l'insertion professionnelle des femmes résidant en QPV, notamment au travers de « la levée des freins spécifiques à l'emploi et (à) la création d'entreprise ». C'est dans ce cadre que le projet Food2rue a été initié.

Food2rue, un dispositif d'insertion 100 % féminin

Food2rue est une association, créée en 2016 à Paris par Gauthier Hauchart et Agathe Cousin, qui souhaite permettre à des femmes durablement exclues de l'emploi d'intégrer un parcours d'insertion sociale et professionnelle qui propose de les accompagner vers des métiers de l'alimentation et de l'entrepreneuriat. Afin de faire face aux freins spécifiques qui compliquent l'accès des femmes à l'emploi (notamment, la conciliation des temps de vie et la garde des enfants), le dispositif imaginé par Food2rue est 100 % féminin et adapté aux contraintes des femmes. Food2rue repose sur deux principes :

- reprenant la citation de Victor Hugo « *la première égalité, c'est l'équité* », les cofondateurs de Food2rue considèrent qu'il faut en faire plus pour les femmes que pour les hommes pour chercher à atteindre une situation égalitaire, raison pour laquelle la structure est dédiée aux femmes ;
- l'alimentation est un secteur porteur et un premier lien entre des personnes aux parcours de vie différents.

La restauration commerciale de vente à emporter, un secteur porteur

Food2rue a fait le choix de se positionner sur le secteur de la restauration commerciale et plus particulièrement de la vente à emporter, dans l'optique de permettre l'insertion des femmes sur un secteur porteur et dynamique : en 2016 en France, le marché de la consommation alimentaire hors domicile (CAHD) a généré un chiffre d'affaires de 86,4 milliards d'euros, et chaque année près de 10 milliards de repas sont pris hors du domicile (Gira Conseil, 2016). À l'heure où soixante mille emplois ne sont pas pourvus chaque année dans la restauration commerciale et où 94 % des consommateurs sont prêts à consommer un repas préparé par une cuisine mobile (données Food2rue), le secteur de la vente à emporter semble être un choix judicieux (Hauchart, 2018).

Vers la promotion de modèles d'alimentation accessibles et durables

Food2rue est convaincue de la nécessité de s'orienter vers des modèles d'alimentation durables et accessibles à tous. L'association a justement remporté l'appel à projet de la Ville de Paris pour l'implantation d'une halle destinée à la promotion de l'alimentation durable (« La Panaméenne », dans le 14e arrondissement), dans laquelle elle est donc implantée depuis février 2018[3] [Figure 1]. Food2rue est donc maintenant en charge de la vente de produits alimentaires qui doivent permettre de soutenir une agriculture locale et durable et privilégient les circuits courts (par exemple, produits issus de l'agriculture biologique ou produits par des « Parisculteurs ») [Figure 2], de la vente à emporter, et de la sensibilisation du grand public, avec la mise en place d'ateliers de cuisine et d'animations culturelles (projections sur des thèmes d'alimentation durable, par exemple).

FIGURE 1. LA PANAMÉENNE, LE NOUVEAU LIEU D'IMPLANTATION DE FOOD2RUE

(Source : auteur)

3. Avant cela, l'association était sur le site des Grands Voisins, dans le 14e arrondissement de Paris également.

FIGURE 2. PRODUITS VENDUS DANS LA HALLE ALIMENTAIRE

(Source : auteur)

« L'INCUBATEUR CULINAIRE D'INSERTION » DE FOOD2RUE

Le chantier d'insertion

Pour le parcours d'insertion des femmes, l'association Food2rue a mis en place un « incubateur culinaire d'insertion ». Ce dispositif fait partie des structures d'insertion par l'activité économique (les SIAE, définies par l'article L5132-1 du code du travail), qui comprennent d'une part les ateliers et chantiers d'insertion (ACI) et les entreprises d'insertion (EI), produisant des biens et des services ; et d'autre part, les associations intermédiaires (AI) et les entreprises temporaires d'insertion (ETTI), qui mettent leurs salariés à disposition de tiers.

Les SIAE ont pour ambition d'accompagner des personnes très éloignées de l'emploi afin de faciliter leur insertion sociale et professionnelle. Comme l'exige leur statut, leurs « publics cibles » sont donc *a priori* les chômeurs de longue durée, les personnes bénéficiaires de minima sociaux, les jeunes de moins de 26 ans en grande difficulté et les travailleurs reconnus handicapés. Rappelons que généralement, les personnes les plus désocialisées sont dirigées vers un ACI alors que celles qui rencontrent moins de difficultés peuvent être guidées vers des EI. Lorsqu'une plus grande autonomie est acquise, les personnes en réinsertion professionnelle peuvent être dirigées vers des AI ou des ETTI. Les parcours d'insertion peuvent donc être construits de façon progressive selon les caractéristiques et les avancées de chacun : une personne peut commencer par intégrer un ACI, avant de se diriger vers une EI puis un ETTI, pour ensuite intégrer un emploi classique. Food2rue se présente ainsi comme une structure de « première étape » à la réinsertion professionnelle de publics éloignés de l'emploi.

Le profil des femmes dirigées vers Food2rue

Le chantier d'insertion créé par Food2rue est dit « remobilisant », car il s'adresse à des personnes très éloignées de l'emploi. Ce type de chantier se distingue ainsi des chantiers d'insertion dits « qualifiant », qui s'adressent à des personnes qui ne sont pas assez qualifiées pour entrer sur le marché du travail.

Les femmes qui intègrent Food2rue sont adressées par Pôle Emploi. Ce sont notamment des femmes immigrées, ayant souvent une maîtrise limitée du français, qui peuvent connaître divers problèmes cumulés ou combinés de logement, de papiers, d'endettement, etc. Pour la première année de son fonctionnement (2016-2017), onze nationalités différentes ont été recensées dans l'association, sur une équipe de douze salariées en insertion.

Les femmes qui intègrent ce chantier d'insertion ne doivent pas nécessairement avoir de connaissances spécifiques en cuisine. L'unique condition est l'envie de rentrer dans un projet professionnel et de « s'en sortir », ainsi qu'une attirance pour la cuisine, même si les femmes n'ont pas nécessairement vocation à s'orienter strictement vers des métiers de restauration commerciale.

Un parcours de fond pour le retour à l'emploi

Les femmes qui s'engagent avec Food2rue signent un contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI) d'une durée de douze mois, renouvelable une fois si cela est jugé bénéfique pour la personne en question. Deux personnes sont dans cette situation dans la seconde vague du chantier d'insertion, comme c'est le cas de Betty, salariée en insertion à Food2rue (Betty, 2018). Les salariées en insertion reçoivent une rémunération horaire égale au Smic. Lorsqu'elles intègrent le chantier d'insertion, elles sont formées petit à petit aux métiers de cuisinière et/ou de vendeuse (en boutique) ; M. Hauchart estime que les salariées de Food2rue deviennent plus autonomes au bout d'environ trois mois.

L'incubateur culinaire d'insertion est présenté comme un outil professionnel, ouvert sur le monde extérieur et en contact direct avec les clients du comptoir de restauration ou en boutique [Figure 3] ; il est aussi présenté comme un dispositif professionnalisant, par la formation aux gestes et postures liés à l'activité de cuisine. Le but du chantier d'insertion est que les salariées puissent construire un projet professionnel ou qu'elles soient accompagnées dans la réalisation de celui-ci si elles disposent déjà d'un projet en arrivant. Le chantier d'insertion est conçu comme une étape dans le parcours d'insertion sociale et le retour à l'emploi. La circulaire DGEFP n°2008-21 du 10 décembre 2008 relative aux nouvelles modalités de conventionnement des structures de l'insertion par l'activité économique fixe un objectif de sortie dynamique de 60 % pour les SIAE, cette « sortie dynamique » couvrant théoriquement les sorties vers l'emploi « durable » (notamment CDI, CDD ou mission d'intérim de plus de six mois), les sorties vers « un emploi de transition », (notamment CDD ou mission d'intérim de moins de six mois) et les sorties positives (notamment les formations pré-qualifiantes ou qualifiantes ou l'embauche dans une autre SIAE). La part de chaque type de sortie dépend de la nature de la SIAE, et les taux de sorties positives seront plus élevés pour un ACI.

FIGURE 3. LES CUISINIÈRES DE FOOD2RUE AU COMPTOIR DE RESTAURATION, ASSISTÉES DE L'ENCADRANTE TECHNIQUE

(Source : auteur)

Trois salariées permanentes sont présentes pour encadrer les nouvelles salariées de l'association : une encadrante technique pour la partie cuisine, une autre pour la partie boutique et une conseillère en insertion professionnelle. Le dispositif a été conçu pour s'adapter aux femmes et à leurs contraintes, en particulier au niveau des horaires : ceux-ci sont souples (9h30-17h30) pour pouvoir concilier le travail et la vie de famille. Le chantier d'insertion est l'occasion de lever les premiers freins à l'emploi : barrière de la langue, logement, papiers, etc. C'est l'accompagnatrice socio-professionnelle qui est présente sur ces questions-là pour aider les femmes dans leurs démarches et leurs problématiques respectives.

Une cuisine diversifiée et internationale

La cuisine proposée à Food2rue est internationale puisqu'elle s'inspire des nationalités qu'elle accueille [Figure 4]. L'élaboration des recettes est réalisée par l'encadrante technique, au regard des capacités d'approvisionnement de l'association mais aussi de la saisonnalité des produits et des capacités techniques de chaque femme. Au fur et à mesure que les salariées acquièrent de l'expérience et de l'assurance, elles peuvent devenir à leur tour forces de propositions et participer à l'élaboration des recettes. Les premiers mois au sein du chantier d'insertion permettent de prendre la mesure de l'outil de travail, d'apprendre le respect des quantités et des temps de préparation, pour une pleine appropriation de l'espace de cuisine.

FIGURE 4. MENU DU JOUR À LA PANAMÉENNE

(Source : auteur)

Le modèle économique du chantier d'insertion de Food2rue

Le modèle économique du chantier d'insertion de Food2rue repose sur trois sources de financements : aide financière des pouvoirs publics, recettes générées par l'activité du chantier d'insertion et financements des partenaires.

La mise en place d'un ACI donne droit à des aides financières pour chaque poste créé, dont

le montant est calculé en fonction du nombre de personnes salariées au sein du chantier d'insertion et de plusieurs autres critères (caractéristiques des personnes embauchées, actions et moyens d'insertion mis en œuvre, résultats constatés à la sortie du chantier d'insertion). L'exonération des charges sociales fait partie de cette aide. À Food2rue, le montant de l'aide est estimé à 15 000 € par personne et par an (au prorata du taux de présence) et couvre 92 % du salaire d'un salarié (d'autres dépenses comme l'abonnement pour les transports en commun ou le paiement d'une mutuelle sont à la charge du chantier d'insertion). Ces aides sont versées par l'Agence de services et de paiements (ASP), pour le compte du ministère du Travail.

Les ACI appartiennent au champ de l'économie sociale et solidaire (ESS), ils ne doivent donc pas créer de distorsion de concurrence avec d'autres structures du même secteur d'activité ne bénéficiant pas d'aides octroyées par l'État. Ils produisent des biens et services qui peuvent être vendus si la commercialisation participe à la réalisation et au développement des activités d'insertion sociale et professionnelle des salariés. Cependant, l'État a fixé la part des recettes tirées de la commercialisation des biens et services produits à au plus 30 % des charges liées aux activités des ACI (Article 2 du décret n° 2005-1085 du 31 août 2005 relatif aux conditions de conventionnement des ateliers et chantiers d'insertion). Food2rue estime être proche de ce seuil et réaliser environ 30 % de ses recettes grâce à l'activité du chantier d'insertion. Sur les 70 % restants, le cofondateur de Food2rue estime que la moitié (35 %) provient des pouvoirs publics (l'aide aux postes principalement) et l'autre moitié de financements privés de la part de partenaires, des fondations notamment. Par ailleurs, et pour trois ans, Food2rue bénéficie d'un loyer modéré pour le local de « La Panaméenne », « récompense » suite au prix que l'association a remporté.

FOOD2RUE ET L'ACCOMPAGNEMENT VERS L'ENTREPRENEURIAT SUR LE MODÈLE COOPÉRATIF

La coopérative d'activité et d'emploi de Food2rue

Suite à leur passage au sein du chantier d'insertion, les femmes qui ont un projet culinaire et qui souhaitent lancer une activité de cuisine de rue ont la possibilité d'intégrer la coopérative d'activité et d'emploi (CAE) de Food2rue. Définie par la loi du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire, une CAE est un regroupement économique solidaire de plusieurs entrepreneurs, qui permet à chacun de bénéficier d'un accompagnement individualisé et de services mutualisés. Un créateur d'entreprise qui intégrerait la CAE peut ainsi tester son projet tout en bénéficiant d'un cadre juridique, du statut de salarié-entrepreneur en contrat à durée indéterminée (et donc, d'une rémunération fonction du chiffre d'affaires généré) et d'une protection sociale. En contrepartie, l'entrepreneur doit reverser une partie de ses revenus pour faire fonctionner la coopérative (ceci étant décidé en amont lors du conventionnement). Au terme de trois ans maximum, un créateur d'entreprise a le choix entre devenir associé de la coopérative ou devenir indépendant et lancer son activité.

L'idée de la CAE de Food2rue est ainsi de permettre aux femmes qui le souhaiteraient de devenir entrepreneures dans un cadre sécurisé et collaboratif. Mais Food2rue souhaite également favoriser la mixité, et la CAE est donc ouverte à d'autres profils que les femmes qui seraient passées par le chantier d'insertion. Aujourd'hui, ce sont deux femmes en reconversion professionnelle qui l'ont intégrée et qui travaillent sur un projet de vente à emporter. La coopérative n'en est donc qu'à ses débuts, et elle devrait être réellement opérationnelle dans le courant de l'année 2018. Food2rue se fixe comme objectif l'intégration annuelle de deux à trois femmes issues du chantier d'insertion. Parmi les personnes participant à la deuxième année de fonctionnement de l'association, une au moins dit vouloir intégrer la CAE.

Des projets d'entreprises de cuisine de rue

Food2rue a souhaité se positionner sur le secteur de la cuisine de rue, et les projets qui sont présentés au sein de la CAE doivent donc répondre à cette ambition. Il n'existe pas de définition officielle de la cuisine de rue d'un point de vue juridique, mais celle-ci peut se définir comme « *la mise en vente de plats, aliments et boissons, dans la rue ou tout espace public, par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation* » (Wikipédia).

Le choix de ce secteur a été réfléchi en amont, avec la conviction de se positionner sur un secteur d'avenir et la volonté de permettre aux entrepreneures de développer une activité qui ne soit économiquement pas trop lourde à supporter et pour laquelle l'investissement initial ne représente pas un frein à l'initiative. Cela suppose que les entrepreneures aient la possibilité d'accéder à des dispositifs de microfinance, tels que ceux proposés par l'Adie (l'Association pour le développement de l'initiative économique), qui permettent à des personnes éloignées du marché du travail et du système bancaire de créer leur entreprise.

Pour répondre à la dimension « mobile » de l'activité de cuisine de rue, Food2rue a imaginé un outil de travail, le triporteur, qui permet à la fois de se déplacer, de produire et de transporter les préparations culinaires dans Paris. Celui-ci a été co-conçu par Food2rue et le Collectif Bam, un collectif et studio de design, pour être à la fois un outil de travail léger, financièrement accessible (coût d'investissement cinq à dix fois inférieur à celui d'un *foodtruck*) mais aussi visuellement peu impactant et plus écologique [Figure 5].

FIGURE 5. LE TRIPORTEUR DE FOOD2RUE

(Source : auteur)

La microfranchise solidaire pour la promotion de la cuisine de rue

Le développement d'une microfranchise (franchise à l'échelle d'une très petite entreprise) solidaire sur la CAE est un autre concept envisagé par Food2rue (qui n'est pas encore effectif aujourd'hui, puisque la CAE n'en est encore qu'à ses débuts). Ce concept, imaginé par l'Adie, s'inspire du concept commercial classique de la franchise et permettrait à des entrepreneures de développer leur activité au sein et avec l'appui du réseau de Food2rue. Cette microfranchise pourrait s'adresser aussi bien aux entrepreneures qui seraient passées par la coopérative, permettant ainsi de garder un lien fort avec elles, qu'à des entrepreneures *a priori* hors du dispositif mais intéressées par les actions de l'association, qui bénéficieraient alors d'un faire-savoir et d'un savoir-faire. Pour Food2rue, la microfranchise solidaire serait une façon de participer à la promotion et au développement de la cuisine de rue comme modèle d'alimentation accessible et durable.

UNE STRUCTURE DYNAMIQUE MAIS DONT LE DÉVELOPPEMENT POSE DE NOMBREUSES QUESTIONS

Une capacité d'autofinancement limitée

Le seuil règlementaire des 30 % imposé aux chantiers d'insertion est tel que la capacité d'autofinancement de ces derniers est un point sensible : en effet, puisque les financements accordés par l'État sont relativement fixes (ils sont notamment fonction du nombre de personnes au sein du chantier d'insertion), le recours aux financements privés semble incontournable. Ceci est d'autant plus vrai dans un contexte de désengagement croissant de l'État en matière de financement des systèmes d'insertion (Hauchart, 2018). Une solution serait que l'État accorde un seuil plus élevé pour que les ACI puissent dépasser le seuil de 30% des recettes actuellement fixé. Sinon, un recours toujours plus fort aux financements privés sera nécessaire.

Une réglementation contraignante

Les règles fixées par l'administration fiscale sont également vues comme contraignantes par la structure. Du fait de son statut, Food2rue est soumise à des règles strictes de non-concurrence avec d'autres acteurs privés. Plus particulièrement, en tant qu'association, Food2rue est soumise à la règle des 4P (produit, public, prix et publicité) dictée par les services fiscaux. Si un acteur économique se sent lésé et en situation de concurrence déloyale du fait de l'activité de Food2rue, il peut faire appel à l'administration fiscale pour lui demander de trancher. Celle-ci effectuera alors des contrôles et pourra appliquer des sanctions le cas échéant. Ces règles obligent Food2rue à systématiquement réfléchir aux produits commercialisés et aux conditions de commercialisation, ainsi qu'à être dans une offre de « mieux-disant ». À titre d'exemple, l'association a fait le choix de ne commercialiser que des produits de petits producteurs qui sont peu ou pas

représentés dans Paris, et de commercialiser des produits représentatifs d'une alimentation durable (produits issus des circuits courts et de l'agriculture locale notamment).

Perspectives pour Food2rue

Le seuil règlementaire des 30 % pose également la question du développement de Food2rue. En effet, les fondateurs sont conscients que ses activités sont potentiellement génératrices de revenus, et qu'elles peuvent les amener à dépasser le seuil limite autorisé ; cette année déjà, ils sont très proches de ce seuil. Ils ont donc engagé un processus de réflexion pour imaginer quel développement serait le plus adéquat pour Food2rue, avec deux options envisagées (sans préférence pour l'une ou pour l'autre actuellement). Tout d'abord, la structure pourrait opérer un changement d'échelle, pour passer du chantier d'insertion à l'entreprise d'insertion. De cette manière, la SIAE, en se positionnant sur le secteur marchand, pourrait devenir légalement concurrentielle et n'aurait plus à respecter le seuil des 30%. Cette option aurait des conséquences importantes sur le fonctionnement de Food2rue : changement probable du statut (SARL, Scop, SA, etc.), réduction de l'aide au poste fournie par les pouvoirs publics, public ciblé un peu différent (la « distance à l'emploi » d'une entreprise d'insertion étant de six mois à un an contre deux ans pour un chantier d'insertion). L'autre option envisagée serait l'essaimage et le développement de nouvelles activités telles que la création d'un nouveau chantier d'insertion par exemple, le financement de ces activités permettant d'abaisser les ressources propres et de repasser en-dessous du seuil fixé.

Le développement de la cuisine de rue

Le choix de la cuisine de rue pour les projets présentés à la CAE pose de nombreuses questions pour l'activité des futures entrepreneures. Ce secteur ne bénéficie en effet pas d'un cadre juridique propre et se positionne à la croisée de plusieurs règlementations, notamment : règles d'hygiène et de sécurité sanitaire à respecter, qui sont les mêmes que pour les restaurateurs ; règles pour les commerces ambulants concernant les permis de stationnement et de voirie, non définies pour les triporteurs mais qui laissent cependant entrevoir une plus grande liberté que pour les *foodtrucks*.

Face à cette absence de réglementation propre, quelle acceptation et appropriation peut-on imaginer par les élus locaux pour le développement de la cuisine de rue ? Quelle(s) forme(s) prendront les contrôles d'une activité itinérante comme celle-ci ? Comment sera géré le risque de concurrence déloyale avec les restaurateurs ? Autant de questions qui se posent et qui prendront probablement de plus en plus d'importance si la cuisine de rue vient à se développer plus fortement. La ville de Paris semble quant à elle être plutôt favorable au développement de la cuisine de rue, ce qui représente un atout pour Food2rue.

Vers une prise en compte toujours plus importante de la durabilité

Maintenant en charge de la gestion de « La Panaméenne », Food2rue amorce une transition intéressante vers la promotion de modèles d'alimentation durables et accessibles, mais cette prise en compte accrue des enjeux de la durabilité de l'alimentation n'est pas sans poser d'autres questions. Une réflexion nouvelle est donc développée sur plusieurs aspects, notamment sur l'approvisionnement en produits locaux auprès des producteurs directement. Food2rue ne dispose en effet pas de moyens de transport et souhaite développer elle-même son système de collecte des produits alimentaires, afin d'être en mesure d'accéder aux denrées qui l'intéressent. L'association est également engagée dans une réflexion sur la démocratisation de l'alimentation, et souhaite faire en sorte que « La Panaméenne » soit un lieu mixte et accessible à tous, par exemple par l'identification des publics précaires du quartier et la mise en place de réductions lors des achats (de manière invisible).

CONCLUSION

Food2rue, bien qu'étant une structure très récente, suscite déjà un engouement fort et semble avoir toute sa place dans le paysage parisien. Grâce à sa structuration en chantier d'insertion et coopérative d'activité et d'emploi, des femmes éloignées de l'emploi peuvent construire un projet professionnel et œuvrer activement à leur réinsertion dans la société. Après un an et quelques mois d'activité seulement, il est encore trop tôt pour tirer des conclusions sur l'efficacité d'un tel dispositif, mais le concept semble pro-

metteur, et les premiers retours sont positifs. Au travers de l'appel à projet de la Ville de Paris pour une halle alimentaire dédiée à la promotion de l'alimentation durable, l'association a su concilier insertion des personnes en situation d'exclusion et durabilité de l'alimentation ; gageons que cette combinaison permettra de construire des systèmes d'insertion efficaces et inclusifs et des systèmes alimentaires durables, se renforçant mutuellement.

BIBLIOGRAPHIE

DUHAMEL É., JOYEUX H., 2013. *Femmes et Précarité*. Paris : Conseil économique, social et environnemental, 108 p. + 122 p. ann. Disponible sur Internet : www.lecese.fr/travaux-publies/femmes-et-precarite

GIRA CONSEIL, 2016. *Les chiffres clés de la CAHD 2016.*

OBSERVATOIRE DES INÉGALITÉS, 2017a. *La pauvreté selon le sexe.* Disponible sur Internet : https://www.inegalites.fr/La-pauvrete-selon-le-sexe?id_theme=15

OBSERVATOIRE DES INÉGALITÉS, 2017b. *Chômage : femmes et hommes désormais à égalité.* Disponible sur Internet : https://www.inegalites.fr/chomage-femmes-et-hommes-desormais-a-egalite

OBSERVATOIRE DES INÉGALITÉS, 2017c. *Un tiers des personnes en temps partiel souhaiteraient travailler plus.* Disponible sur Internet : https://www.inegalites.fr/Un-tiers-des-personnes-en-temps-partiel-souhaiteraient-travailler-plus?id_mot=103

OBSERVATOIRE DES INÉGALITÉS, 2017d. *Qui sont les pauvres en France ?* Disponible sur Internet : https://www.inegalites.fr/Qui-sont-les-pauvres-en-France

PRÉFECTURE DE LA RÉGION D'ÎLE DE FRANCE, 2018. *Favoriser l'insertion professionnelle des femmes dans les quartiers politiques de la ville*. Disponible sur Internet : www.prefectures-regions.gouv.fr/ile-de-france/content/download/42097/281858/file/MEP%20Guide%20jaune%20bleu%20VF3.pdf

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA COHÉSION SOCIALE, 2017. *Vers l'égalité réelle entre les femmes et les hommes. Chiffres-clés.* Paris : Secrétariat d'État chargé de l'égalité entre les hommes et les femmes, 94 p. Disponible sur Internet : www.egalite-femmes-hommes.gouv.fr/publications/droits-des-femmes/egalite-entre-les-femmes-et-les-hommes/vers-legalite-reelle-entre-les-femmes-et-les-hommes-chiffres-cles-edition-2017

Entretiens

HAUCHART G., co-fondateur de Food2rue, entretiens les 15/02/2018 et 07/03/2018 à Paris.

BETTY, salariée en insertion à Food2rue, le 07/03/2018 à Paris.

Programme AFOP : quel avenir pour ses actions de formation-insertion des jeunes Camerounais dans l'agriculture ?

ANDREA **LIMIROLI**

Vidéo de présentation https://goo.gl/DrEqLh

MOTS-CLÉS : CAMEROUN, JEUNES, FORMATION, INSERTION PROFESSIONNELLE, AGRICULTURE, GOUVERNANCE

En Afrique subsaharienne, la croissance démographique et le manque d'opportunités dans les zones rurales interrogent l'entrée des jeunes[1] sur le marché du travail. Dans les années 2000, les acteurs du développement et les États ont mis à l'agenda le renouvellement des programmes de formation agricole et rurale en vue d'attirer les jeunes vers le secteur agricole. Notre étude présente le programme AFOP au Cameroun, qui a remis en cause le modèle « vulgarisateur » pour construire un dispositif de formation-insertion innovant. Mais ce programme, dans sa dernière phase, affronte la question de sa pérennisation.

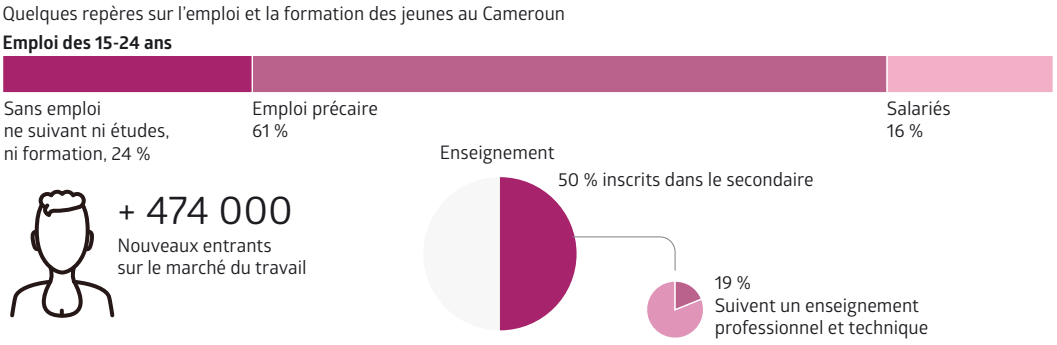
L'EMPLOI, L'AGRICULTURE ET LES JEUNES EN AFRIQUE

En 2015, l'Afrique comptait près de 1,2 milliard d'habitants, dont 700 millions de ruraux. La population rurale représentait 60 % de la population totale et restera majoritaire jusque dans les années 2040. De 2015 à 2030, ce sont 330 millions de jeunes qui seront en demande d'emploi, dont deux tiers issus du milieu rural (Losch, 2016).

Or, les zones rurales se distinguent par le manque d'opportunités professionnelles, aggravé par la pression foncière, la faiblesse des services et un désintérêt croissant pour les activités agricoles, pourtant encore majoritaires (Wampfler et Bergès, 2017). L'agriculture a perdu son attractivité auprès des jeunes, faute de financement accessible pour développer des activités viables, et en raison d'un accès limité au marché, ainsi que d'un écart important entre la formation des jeunes et la complexité de la réalité agricole. D'autres facteurs expliquent encore cette désaffection : la faible rentabilité des productions agricoles, le fait que les jeunes qui contribuent aux activités agricoles de la famille ne bénéficient généralement pas d'une rémunération et qu'ils restent dans une position de subordination, avec un moindre pouvoir décisionnel (Sourisseau et Guétat-Bernard, 2015) ; enfin, les jeunes ruraux sont souvent mieux scolarisés qu'auparavant, ils ont accès à plus d'informations, sont attirés par des emplois non agricoles ou par des opportunités urbaines. Pourtant les phénomènes de migration sont complexes (Losch, 2016) : les flux vers les villes ne sont pas toujours à sens unique ni permanents. Souvent, les jeunes qui partent pour la ville reviennent au village pour développer des activités agricoles et non agricoles : petit commerces, artisanat, services de transport. Cependant, même si l'on constate une augmentation des activités non agricoles en milieu rural (Mercandalli et Nshimbi, 2017), l'agriculture reste la principale source de revenu et les métiers relatifs aux domaines agricole et alimentaire restent la deuxième alternative professionnelle

1. La définition de la jeunesse n'est pas universelle : la jeunesse peut dépendre de l'âge (15-24 ans pour l'ONU ; 15-35 ans pour l'Union africaine), mais aussi du contexte social. En Afrique subsaharienne, un jeune homme devient adulte quand il est capable de reproduire un nouveau nucleus familial ; pour une femme, le passage vers l'âge adulte est plutôt marqué par le mariage (Gastineau et Golaz, 2016). Le programme AFOP suit la définition de la politique nationale de la jeunesse de 2006, pour laquelle le jeune a entre 15 et 34 ans (Ango, 2015).

FIGURE 1. LA SITUATION DES JEUNES AU CAMEROUN



(Source : d'après *Afrique contemporaine,* 2016/259)

après l'emploi public (Wobst et Schwebel, 2018). L'emploi des jeunes ruraux en Afrique est donc stratégique et constitue une priorité des gouvernements et des institutions internationales.

Dans la plupart des pays africains, les formations agricoles mises en place après les indépendances ont été l'objet de sérieuses critiques à partir des années 1990 : elles formaient plutôt des fonctionnaires et les programmes d'ajustement structurel avaient limité leur disponibilité budgétaire (Rolland, 2016). Dix ans plus tard, la Banque mondiale, la FAO et l'Agence française de développement (AFD) reconnaissent l'importance de renouveler les dispositifs de formation des agriculteurs. C'est dans ce cadre que la formation agricole et rurale (FAR) actuelle (Réseau FAR, 2016) joue un rôle.

Le contexte camerounais et les enjeux de la FAR

Le Cameroun, pays d'Afrique centrale, compte une population totale de 23 344 000 habitants (OMS, 2016). Cette population est majoritairement jeune : 43,6 % avait de moins de 15 ans en 2010 (INS, 2010) et la croissance démographique est de 2,37 %. Les jeunes arrivant sur le marché du travail chaque année sont plus de quatre cent soixante-dix mille. Le taux de chômage est préoccupant et la majorité des emplois précaires [Figure 1].

Par ailleurs, en 2009, le Cameroun comptait deux millions d'exploitations agropastorales, avec une surface moyenne de 2,4 ha, et des productions très diversifiées par zone climatique. L'agriculture occupe 60 % des actifs et couvre 20 % du PIB du pays, dont 80 % sont issus de la production agricole familiale. Cette agriculture fait face à des revenus insuffisants, à des limites d'accès à l'information, aux marchés, et aux services agricoles.

Le Cameroun projette depuis 2003 la création d'emplois formels et la réduction de la pauvreté, à travers divers documents de politique générale ou sectorielle[2], et une vision à l'horizon 2035. Ces cadres politiques ont justifié l'intérêt de rénover le modèle de FAR des jeunes après l'école primaire, et plus largement entre 15 et 34 ans. C'est de là qu'émerge le « Programme d'appui à la rénovation et de développement de la formation professionnelle dans les secteurs de l'agriculture, de l'élevage et des pêches » (AFOP), programme ambitieux en plusieurs étapes que nous précisons ici.

La 1re phase de l'AFOP (2008–2012) a été dédiée à la rénovation de l'offre de formation des établissements du ministère du Développement rural (MINADER), et de ceux du ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries animales (MINEPIA). Des établissements privés ont aussi adhéré à AFOP pour rénover leur formation.

La 2e phase (2012–2017) a permis de consolider le dispositif de formation, elle s'est enrichie d'un processus d'accompagnement du jeune dans l'écriture de son projet et dans son insertion professionnelle.

La 3e phase (2017–2021), approuvée fin 2016, sera dédiée à la consolidation et à la pérennisation des fonctions du dispositif de formation-insertion.

2. Le Document de stratégie de réduction de la pauvreté (DSRP, 2003) ; le Document de stratégie de développement du secteur rural (DSDSR, 2006) ; le Plan d'urgence spécial de la jeunesse (PUSJ).

Le programme est financé par l'AFD à travers le contrat de désendettement et de développement (C2D), signé entre la France et le Cameroun. Un consortium coordonné par Montpellier Sup-Agro appuie le renforcement des compétences techniques et organisationnelles des acteurs du programme.

Au niveau régional, le Cameroun fait partie du réseau FAR, une plateforme d'échanges sur la formation agricole et rurale, établie en 2005, qui unit seize pays africains. La présidence du réseau FAR est actuellement occupée par M.P.B. Ango, qui est aussi le coordinateur national d'AFOP. Le réseau a pour mission le partage d'expériences et des connaissances, dans un esprit de renouvellement des FAR.

LES PRINCIPES ET MÉCANISMES INNOVANTS DU PROGRAMME AFOP

L'un des programmes de formation qui a précédé AFOP était le Programme national de vulgarisation agricole (PNVRA), mis en place par la Banque mondiale en 1988. Son approche de « *training and visit* » visait à former des fonctionnaires-techniciens, pour accompagner les exploitations agricoles familiales avec une pédagogie prescriptive « *top-down* » (Morand, 2018). Le producteur était un sujet plus qu'un acteur : l'approche oubliait l'importance du savoir-faire localisé, imposait des « recettes » techniques aptes à augmenter les rendements mais aussi les coûts pour l'exploitant. Après la crise des années 1990 et les essais du secteur privé et des ONG de palier l'obsolescence de services de formation publique, AFOP a changé de paradigme. La rupture s'est opérée en passant d'un modèle prescriptif à un modèle de co-construction et donc « voulu » qui met le jeune au centre du dispositif de formation : « *Les jeunes [...], par l'agriculture, prennent leur destin en main et réalisent un rêve de vie dont ils ont soigneusement dessiné les contours. Ils exercent alors un métier dont ils ont fait le choix et dont ils sont fiers* » (Ango, 2015). Le programme s'appuie sur des nouveaux vecteurs pour justifier de former autrement de futurs agriculteurs.

L'importance de la famille

Les jeunes se mobilisent toujours à partir de l'accord familial dont le soutien peut être financier, foncier, ou social (Gastineau et Golaz, 2016). AFOP part du présupposé que la participation à la formation et l'accès au foncier sont d'abord le fruit d'une solidarité et d'une volonté intrafamiliale. C'est pourquoi il demande que chaque famille se mobilise pour mettre à disposition une parcelle, afin de garantir le démarrage de l'activité agricole pendant l'insertion du jeune. Les membres de la famille motivent le jeune à suivre la formation, fournissent un soutien psychologique pendant la formation, et catalysent l'installation.

La co-construction des valeurs

Les valeurs et objectifs d'AFOP se déclinent ainsi :

- donner un avenir à des filles et fils d'agriculteurs pour éviter le chômage, l'exode rural, la pauvreté et assurer leur sécurité alimentaire ;
- moderniser l'agriculture familiale, en augmentant sa productivité, en rajeunissant sa main-d'œuvre, en améliorant sa compétitivité sur les marchés ;
- valoriser une agriculture familiale de deuxième génération à haute valeur sociale et environnementale ;
- changer le regard de la société sur l'agriculture et le métier d'agriculteur.

Ces valeurs n'ont pas été imposées : elles ont été co-construites à partir d'ateliers participatifs intégrant les acteurs territoriaux (familles, autorités traditionnelles, représentants de l'État) pour faciliter leur partage et la création d'une identité territoriale.

L'ancrage territorial

AFOP a proposé dès son démarrage de renforcer la durabilité des liens territoriaux dans le montage des projets d'établissements puis dans le parcours formation-insertion du jeune, à travers : la signature de contrats fonciers, l'inclusion des autorités locales dans la conception et la gestion des centres, l'inclusion dans la gouvernance des organes responsables de la validation du projet du jeune et la construction d'un modèle de formation-action dans lequel des producteurs locaux deviennent les référents des apprenants pour les activités en alternance.

Le changement de posture des responsables pédagogiques

Le changement de modèle passe aussi par l'évolution de la figure du directeur des centres de

formation : un fonctionnaire administratif, qui gérait un budget donné avec des objectifs fixés « par le haut », est désormais formé pour comprendre les spécificités de son centre de formation (Morand, 2018). Le directeur propose des projets de formation adaptés, suscite l'intérêt financier et l'engagement des acteurs du territoire pour autonomiser son centre. Le métier du formateur (moniteur) a été aussi rénové pour passer d'un transfert « vertical » de connaissances à un accompagnement à travers les modules de formation (Morand, 2018). Le conseiller en insertion accompagne l'installation du jeune après la formation. Il est un professionnel formé à l'analyse systémique qui accompagne le jeune pendant deux ans, dans les multiples dimensions de la gestion d'une activité agricole de « deuxième génération » : le conseiller, comme le moniteur, n'impose pas un savoir, mais informe, oriente et guide le jeune dans la prise de décision.

Une formation à échelle nationale, adaptée aux territoires, avec une construction personnalisée du projet de vie

AFOP compte aujourd'hui quatre-vingt-seize centres et vingt-et-une écoles à majorité publics sur tout le territoire camerounais. Tous les curricula ont été formalisés par la rédaction de neuf référentiels de métier[3], co-construits avec les parties prenantes. Prenant l'exemple du curriculum de l'exploitant agricole (EA), le référentiel de métier a identifié les savoirs et le savoir-faire nécessaires à développer via les modules de formation de l'EA de demain. Chaque établissement peut adapter les modules aux spécificités de son territoire.

Ensuite, des référentiels de certification [Figure 2], exemple de l'EA] ont défini les critères d'évaluation des compétences acquises par le jeune dans la formation.

Tout au long de la formation, le jeune bénéficie du soutien d'un tuteur pour personnaliser son projet, selon ses objectifs et capacités. Le tuteur aide le jeune à structurer à l'écrit son projet, qui sera présenté et défendu auprès d'une commission territoriale pour sa validation. Dans un contexte d'accès réduit aux financements, le jeune est formé à la gestion et à la préparation de demandes de crédits auprès des entreprises de microfinance. En outre, à partir de la validation de son projet, un soutien financier de 1,5 million FCFA (2 280 €) est accordé au jeune, pour faire face aux coûts initiaux de l'insertion.

FIGURE 2. RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION EXPLOITANT AGRICOLE

1 : Mobiliser des capacités générales en situation professionnelle

2 : Identifier l'influence de l'activité agropastorale sur le milieu naturel

3 : Prendre des décisions stratégiques et tactiques pour conduire son exploitation

4 : Conduire une production animale

5 : Conduire un système de culture

6 : Commercialiser les produits de l'exploitation

7 : Transformer les produits végétaux et animaux

8 : Capacité d'adaptation locale (choix ouvert)

(Source : Référentiel de métier Exploitant agricole MINADER/ MINEPIA, 2014)

UN PROGRAMME POUR DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIAUX DURABLES ?

Le programme AFOP fonde son action de formation-insertion (et les différents niveaux de sa gouvernance) sur six composantes de durabilité (Wampfler, 2018) : juridique, technique, économico-financière, sociale, organisationnelle et environnementale. Peut-il alors avoir un rôle dans la durabilité des systèmes alimentaires territoriaux ?

Le niveau du jeune et de sa famille

Les centres de formation ont formé quatre mille six cent soixante-seize jeunes, entre 2010 et 2016. Les jeunes installés entre 2014 et 2016 sont au nombre de deux mille soixante-treize. Selon les promoteurs du programme, les jeunes ont plus de chances de mettre en place des exploitations économiquement durables avec des systèmes de production diversifiés. Dans certaines zones, où la pression foncière est plus marquée, la mise en place d'innovations techniques (élevage à cycle court de poulets de chair et porcs) garantit un retour sur investissement encore plus

3. Les référentiels principaux sont : exploitant agricole (EA), maître pêcheur (MP), entrepreneur agropastoral (EAP) (Minader/Minepia, 2016).

rapide. L'amélioration des techniques augmente le rendement et réduit l'impact environnemental. L'accompagnement personnalisé de l'insertion, après la formation, facilite la mobilisation des nouvelles connaissances et leur diffusion aux autres membres de la famille. La position du jeune apparait aussi plus légitimée au sein de sa communauté, ce qui augmente l'attractivité de son projet (Ayite *et al*., 2016). La plupart des systèmes de production mis en place par les jeunes comprennent des productions vivrières, pour améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des familles. Par ailleurs, la diversité et l'adaptation des choix de production inhérents à la construction d'un projet professionnel localisé et personnalisé, sont *a priori* garants d'une plus grande autonomie alimentaire, qui garantit à son tour la durabilité des systèmes alimentaires.

Le niveau des territoires

La formation-insertion a permis de créer quatre mille six cents emplois, dont deux mille six cents indirects, et d'améliorer les conditions de vie des jeunes qui s'installent. Les études des effets du programme ont montré que le regard des communautés sur la formation a changé et le jeune gagne un nouveau statut social : il est perçu comme responsable de sa vie et capable de créer une activité pour alimenter sa famille. Les jeunes offrent conseil et services, apportent de l'aide aux parents et voisins. Le métier devient plus attractif, ce qui contribue à la diffusion des pratiques.

De nombreux acteurs du territoire s'impliquent dans l'action du dispositif, parmi lesquels : maires des communes, autorités traditionnelles, représentants des pouvoirs religieux, parents, agents de la microfinance, producteurs et leurs organisations. D'abord, l'engagement de tous ces acteurs accroît la légitimation institutionnelle des établissements et des commissions qui valident les projets du jeune. Ensuite, le renforcement des liens entre les acteurs du territoire autour du dispositif de formation-insertion et des activités des jeunes installés contribue à la stabilisation de valeurs partagées. Au final, la co-construction d'un modèle agricole familial économiquement et socialement attractif accroît le potentiel d'une action collective durable, qui augmente à son tour la disponibilité locale de produits, de savoirs, savoir-faire, et d'emploi.

Le niveau de la coordination nationale

Des centaines de profils administratifs et pédagogiques, et autant d'acteurs du territoire, ont été formés pour co-construire un mécanisme de coordination unique, adapté aux spécificités du territoire. Une gouvernance avec des règles et responsabilités claires a été établie, avec des outils opérationnels ou en voie de structuration : un système de prise de décision et de gestion, de suivi-évaluation, d'inspection des structures. Des ressources centralisées garantissent la formation initiale et continue des fonctionnaires et enseignants. Le dispositif de formation est harmonisé, les mêmes méthodes pédagogiques sont mises en place dans tous les centres de formation, et la validation de la formation est garantie par les ministères.

Le besoin financier pour garantir le fonctionnement de la coordination et de l'action de formation-insertion a été identifié en 2016 par une analyse coûts-bénéfices du programme. L'analyse a affecté tous les coûts de la formation-insertion, y compris ceux pour former les jeunes qui ne se sont pas installés : le résultat montre que les jeunes qui s'installent produisent un retour positif sur les investissements de l'État, des territoires et des familles en trois ans (Loussouarn, 2017). Ce résultat démontre la cohérence du programme par rapport à l'objectif de création d'exploitations durables. Au final, l'analyse donne des arguments forts pour convaincre les parties prenantes d'établir des nouveaux mécanismes de financement nécessaires à la durabilité du dispositif.

DES ACTIVITÉS À CONSOLIDER POUR LA DURABILITÉ DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

Les acteurs engagés dans la pérennisation des actions innovantes d'AFOP ont conscience maintenant de la nécessité de consolider certaines composantes du dispositif afin de garantir sa durabilité (MINADER/MINEPIA, 2016). Certaines de ces composantes sont précisées ci-dessous.

La rentabilité des activités agricoles et non agricoles

La capacité du revenu agricole à garantir le seuil de reproduction sociale des jeunes reste encore à mieux comprendre. Le programme vient en fait d'observer les premiers résultats du processus

d'installation. Le suivi-évaluation devra encore être poursuivi pour détailler la durabilité économique des exploitations des jeunes.

En outre, des enquêtes montrent que les jeunes installés s'engagent dans des activités non agricoles : conseil, soins vétérinaires, mototaxi, commerces, etc. Si la formation favorise la mise en place d'activités non agricoles à côté d'activités agricoles, il pourrait être intéressant de calculer les revenus globaux du système d'activité. Il s'agit d'un choix méthodologique – comment déterminer la causalité entre formation et mise en place d'une activité non agricole –, mais aussi d'un choix politique : l'augmentation du revenu par une activité non agricole peut être analysée comme une limite du dispositif de formation dans sa dimension strictement agricole, ou au contraire comme un atout si l'on se place dans une vision de développement rural plus large.

L'éducation financière et l'accès au crédit des entreprises de microfinance (EMF)

La faible capacité des jeunes à comprendre la dimension financière de leur projet reste un défi pour la durabilité économique de l'installation. Un module d'éducation financière avec une participation des EMF sera développé pour augmenter la capacité de gestion financière des jeunes. La mise en place d'un partenariat public-privé entre AFOP et les EMF pourra réduire la méfiance réciproque, favoriser des formes plus adaptées de financement agricole, et contribuer au développement économique du territoire.

Le renforcement des réseaux des jeunes et des organisations de producteurs (OP)

Les jeunes ont encore tendance à s'organiser de manière individuelle plutôt qu'en groupements. Des innovations organisationnelles (éducation coopérative, journées entrepreneuriales) seront testées. Le renforcement de réseaux contribue à la création de l'identité du jeune entrepreneur agricole et de l'image d'une agriculture plus attractive, facteur clé de la durabilité sociale au sein du territoire. L'éducation coopérative peut faciliter une action de groupement pour un meilleur accès aux services agricoles (intrants, marchés, conseil, etc.), mais elle n'est pas suffisante : la mise en place d'OP (générale ou de services) devra se baser elle-même sur un état des lieux du besoin (demande), du système de services (offre) et de ses acteurs. Les journées entrepreneuriales, ouvertes à tous les producteurs, pourront faciliter les échanges, faire émerger les besoins en services des agriculteurs et susciter un intérêt pour l'action collective. À partir de là, le programme pourra identifier – avec la démarche de co-construction qui lui est identitaire – des services adaptés aux spécificités de chaque territoire.

L'état de sécurité alimentaire

La contribution à l'amélioration de la sécurité alimentaire est une des valeurs co-construites par les acteurs du programme. Mais une analyse reste à faire sur les données du suivi-évaluation des jeunes, pour montrer le degré de contribution de leur installation agricole ou rurale à la sécurité alimentaire et nutritionnelle de leur famille.

LES PERSPECTIVES POUR L'AVENIR DE L'ACTION DE FORMATION-INSERTION

La 3e phase de consolidation et pérennisation (AFOP-PCP) a débuté en 2017. Elle doit aboutir au transfert de compétences vers un dispositif de formation-insertion rénové, susceptible de reposer sur d'autres formes de coordination et de gouvernance. L'enjeu est de maintenir les dimensions innovantes (pédagogiques, territoriales, éthiques) du dispositif AFOP tout en augmentant le nombre de jeunes insérés après la fin du C2D (Ango, 2018).

L'analyse de la durabilité conduite avec la grille à six composantes (juridique, technique, économico-financière, sociale, organisationnelle et environnementale) à chaque niveau du dispositif a permis d'identifier les facteurs suivants comme étant prioritaires.

Garantir le succès du transfert du dispositif AFOP dans un dispositif rénové

Le succès de ce transfert dépendra de l'intérêt des deux ministères (MINADER et MINEPIA) à établir un dispositif pérenne au sein de leurs structures pendant la troisième phase. Ce dispositif rénové devra garantir la même qualité en matière de coordination, de gestion de la formation insertion, et de ses résultats pour les jeunes (Wampfler, 2018). Trois facteurs favorisent le succès du transfert : une coopération interministérielle qui aura plus de quinze ans à la fin du 2021 ; des structures d'appui à AFOP, qui sont en majorité des

MINADER et MINEPIA ; les cadres d'AFOP, qui sont pour la plupart des fonctionnaires détachés des deux ministères.

Un effort pour des politiques de formation-insertion harmonieuses

Le Cameroun est caractérisé par l'existence d'un grand nombre d'instruments politiques de développement rural. Le MINADER compte à lui seul vingt-et-un programmes et projets ciblés vers la production agricole ou les services d'appui à l'agriculture. Mais ces programmes présentent parfois des similitudes, et ils peuvent engendrer des chevauchements entre actions, ou des compétitions budgétaires. Un renouvellement de la politique de la formation-insertion agricole avec une vision plus uniforme serait souhaitable : elle permettrait d'avoir des règles communes plus claires, des programmes avec des dispositifs harmonieux et des priorités bien affichées pour les bailleurs de fonds (Morand, 2018).

Au-delà de la formation agricole, ces programmes doivent par ailleurs mieux se coordonner aux actions et à la politique du ministère de la Jeunesse, qui prévoit aussi des programmes d'appui aux jeunes ruraux.

Dans la même perspective d'harmonisation, il paraît nécessaire de mieux coordonner la formation agricole avec d'autres formations professionnelles et de renforcer la reconnaissance officielle de la première (Lambert, 2018) : à l'heure actuelle l'attestation de réussite produite par les MINADER et MINEPIA n'a pas la validité d'une certification. Pour aboutir à cette reconnaissance, l'institution d'une politique nationale de formation est à prévoir, avec le ministère de la Formation professionnelle (MINEFOP) et le ministère de l'Éducation supérieure (MINESUP) [Ango, 2016].

Une contribution financière des territoires formalisée

La contribution des acteurs territoriaux est l'un des principes fondamentaux d'AFOP. Après 2021, le gouvernement camerounais et les territoires devront financer un dispositif capable de couvrir intégralement les coûts totaux de la formation-insertion. Des procédures de contributions simples, comme des fonds communs co-construits avec les territoires, ont été proposées pendant la troisième phase d'AFOP (Ango, 2018). Ces procédures sont cohérentes avec les principes de l'ancrage territorial et de l'autonomisation des centres ; pourtant la capacité financière et l'intérêt des territoires à contribuer resteront à déterminer pendant les prochaines années.

« Massifier » le nombre de jeunes accompagnés

Le dispositif vise à former trente apprenants par centre tous les deux ans (deux mille sept cents au total) et d'en installer mille par an à partir de 2017 (à l'échelle nationale). Le défi consiste maintenant à concilier l'exigence de qualité, la volonté des pouvoirs publics et l'engagement des territoires pour former des milliers de jeunes avec une prévisible intensification des coûts et des ressources nécessaires (structurelles, infrastructurelles, organisationnelles) [Ango, 2018 ; Morand, 2018], alors que les aides extérieures vont s'arrêter.

Le changement de posture, pierre angulaire de la pérennisation

La pérennisation des fonctions et de l'action dépend enfin de l'acceptation par tous les acteurs engagés, à tous les niveaux, des valeurs co-construites, en rupture avec le vieux modèle vulgarisateur. Ces valeurs et le degré de leur partage justifient l'existence même du dispositif : si ce partage s'affaiblit, la pertinence de l'action de formation-insertion sera elle-même fragilisée. Toutes les actions visant à renforcer les liens autour des valeurs fondatrices seront pertinentes pour la durabilité de l'action, surtout au niveau territorial. Cela passe par l'évolution des centres de formation en points focaux pour une agriculture familiale durable, par une offre de formation continue et des acteurs territoriaux engagés au quotidien, par des réseaux stables, des services agricoles adaptés, ainsi que par des jeunes porteurs d'un statut agricole respecté et des familles qui les soutiennent.

Le programme AFOP a un peu plus de trois ans pour se consolider, s'appuyer sur ses succès et trouver une réponse aux trois enjeux : appropriation politique, financement et « massification ».

BIBLIOGRAPHIE

ANGO P.B., 2015. L'AFOP au Cameroun : un exemple à suivre ? *Grain de sel*, 71, 11-12. Disponible sur Internet : www.inter-reseaux.org/IMG/pdf/gds71_complet.pdf

ANGO, P.B. 2016. Aider les jeunes à s'engager dans l'agriculture au Cameroun. *Afrique contemporaine*, 259, 129-132.

AYITE J., HERNANDEZ ESPINOSA A.-L., LEPPENS M., RIVERA BLANCO G., SINELLE J., SCHAAD M., WAMPFLER B., 2016. *Les jeunes formés et insérés avec l'appui d'AFOP au Cameroun : en route vers une agriculture familiale de deuxième génération ?* Montpellier : Montpellier SupAgro, 27 p.

GASTINEAU B., GOLAZ V., 2016. Être jeune en Afrique rurale. Introduction thématique. *Afrique contemporaine*, 259, 9-22.

INS, 2010. *Annuaire statistique du Cameroun 2010*. Disponible sur Internet : http://www.statistics-cameroon.org/news.php?id=83

LOSCH B., 2016. Appuyer les dynamiques territoriales pour répondre au défi de l'emploi des jeunes ruraux. *Afrique contemporaine*, 259, 118-121.

LOUSSOUARN J.-J., 2017. *AFOP, économie de la formation.* Rapport de mission, IFOCAP, 75 p.

MERCANDALLI S., NSHIMBI C.C., 2016. *Une nouvelle ruralité émergente. Regards croisés sur les transformations rurales africaines*. Montpellier : Cirad, NEPAD, 23 p.

MINADER/MINEPIA, 2014. *Référentiel métier Exploitant agricole – Programme C2D AFOP*, 55 p.

MINADER/MINEPIA, 2016. *Programme AFOP - Phase de consolidation et de pérennisation*. Projet de document à soumettre au financement du 3e C2D, 68 p. + 19 p. ann.

OMS, 2016. *Profils des pays pour le diabète*. Disponible sur Internet : www.who.int/diabetes/country-profiles/cmr_fr.pdf?ua=1

RÉSEAU FAR, 2016. *La formation agricole et rurale en Afrique francophone – État des lieux*. Montpellier : Réseau Far, 11 p. Disponible sur Internet : www.reseau-far.com/fileadmin/user_upload/SYNTHESE_SUR_LA_FAR_EN_AFRIQUE_FRANCOPHONE.pdf

ROLLAND J.-P., 2016. La formation agricole et rurale des jeunes. Un enjeu crucial en Afrique. *Afrique contemporaine*, 259, 122-125.

SOURISSEAU J.-M., GUÉTAT-BERNARD H., 2015. *Pourquoi faut-il s'intéresser aux familles en agriculture ? Grain de sel*, 67-70, 11-12. Disponible sur Internet : www.inter-reseaux.org/IMG/pdf/p.12-13_gdsaf.pdf

WAMPFLER B., BERGÈS L., 2017. *Comprendre le processus d'insertion des jeunes en agriculture pour mieux l'accompagner. Grille d'analyse et premiers résultats.* Paris : Agence française de développement, 48 p. + 40 p. ann.

WOBST P., SCHWEBEL D., 2018. Il est temps d'agir. *Rural 21*. Disponible sur Internet : www.rural21.com/francais/actualites/detail/article/il-est-temps-dagir-00002647

Entretiens

ANGO P.B., coordinateur national AFOP, entretien le 25/02/2018 à Paris.

LAMBERT C., ingénieur-conseil, service DEFIS de Montpellier SupAgro, plusieurs entretiens entre octobre 2017 et mars 2018 à Montpellier.

MORAND D., ex-assistant technique du consortium SupAgro, entretien le 26/01/2018 à Montpellier.

WAMPFLER B., professeur en économie du développement, Montpellier SupAgro, UMR MOISA, plusieurs entretiens entre octobre 2017 et mars 2018 à Montpellier.

En savoir plus

Réseau international Formation agricole et rurale : www.reseau-far.com

Les « jardins du Mas » : vers un nouveau modèle de production agricole qui relie coopération, inclusion et valorisation

LUCAS **LE GALL**

Vidéo de présentation https://goo.gl/9kg2Tk

MOTS-CLÉS : PERMACULTURE, INSERTION, HANDICAP, FRANCE, DÉCLOISONNEMENT

Selon le ministère du Travail, en 2015 en France, on comptait environ 2,7 millions de personnes de 15 à 64 ans déclarant bénéficier de la reconnaissance administrative d'un handicap ou d'une perte d'autonomie. Contrairement à une idée reçue, 80 % des personnes concernées ont un handicap invisible, les personnes en fauteuil roulant ne représentant que 2 % des cas.

Aujourd'hui, il faut repenser notre société pour plus d'inclusion. Inclure, c'est respecter les personnes handicapées et donner sa juste place[1] à leur famille. C'est aussi respecter chaque citoyen dans sa spécificité. Comment permettre l'acceptation et la prise en compte des compétences et faiblesses de chacun dans notre société individualiste visant la performance ?

CONTEXTE

Selon une étude Ipsos (2010), 67 % des Français partagent les mêmes *a priori* négatifs sur le handicap mental, qui se traduisent par l'exclusion des personnes concernées, exclusion qui constitue un frein à la pleine inclusion de ces celles-ci dans la société.

Depuis 2016, l'association Œuvre des Papillons Blancs de Salon-de-Provence et la Chrysalide d'Arles ont décidé de se regrouper pour créer l'association Agapei 13 nord-ouest (« nord-ouest » pour sa situation géographique dans le département). Elles sont toutes deux spécialisées dans l'action sociale, plus spécifiquement dans l'action militante et familiale pour des personnes en situation de handicap mental.

Agapei 13 possède neuf établissements entre les régions salonaise et arlésienne, parmi lesquels : deux foyers de vie, un institut médico-éducatif (IME), un établissement et service d'aide par le travail (ESAT), une entreprise adaptée, un foyer d'accueil médicalisé et un foyer résidentiel.

L'association est organisée en quatre pôles destinés à fournir un accompagnement aux enfants et adolescents dans leur scolarité, proposer un type de travail adapté à chacun et fournir un hébergement liant soins et accompagnement personnel adaptés.

Par ailleurs, le monde agricole essuie de nombreuses critiques de la part de la société civile, notamment concernant l'usage de pesticides. De plus, la dynamique d'installation ou de reprise agricole s'est ralentie : on est passé de 21 660 nouveaux arrivants dans la profession d'agriculteur en 1996 à 14 146 en 2016, selon le syndicat Jeunes Agriculteurs. Le travail de l'agriculteur s'est uniformisé et spécialisé. Enfin, les métiers et profils des agriculteurs changent, et il semble que de plus en plus de personnes sont sensibilisées aux problématiques sociales en général et veulent agir, avec leurs propres moyens mais de manière plus articulée.

Le projet des « jardins du Mas » illustre cette tendance. Il s'agit d'une initiative entre l'association Agapei 13, plus spécialement le foyer de vie du Mas Saint Pierre à Arles, et Nathalie Torres,

1. Souvent les familles des personnes handicapées s'investissent beaucoup au quotidien, quitte à y consacrer toutes leurs journées et à ne pas travailler. La juste place serait celle qu'a une famille ordinaire. Ni trop investie, ni trop désinvestie dans le quotidien des enfants, frères ou sœurs, etc.

en situation de reconversion professionnelle pour devenir agricultrice biologique.

Ces deux acteurs ont pour ambition de faire de l'agriculture une activité d'insertion sociale, et du foyer un espace d'apprentissage et de production respectant à la fois les résidents et l'environnement.

LE PROJET

Le projet est né en mai 2017, à l'issu d'une réunion entre Isabelle Viardot – directrice du foyer de vie du Mas Saint Pierre (Arles, Bouche du Rhône) – et Nathalie Torres. Cette rencontre a permis d'initier un projet d'implantation d'une ferme au sein du foyer. L'idée est de prêter à Nathalie Torres un terrain dont le foyer est propriétaire, afin qu'elle puisse développer une activité agricole de maraîchage biologique en permaculture. En possession d'un master en environnement et forte d'une expérience en tant que chargée du développement durable au sein d'une coopérative agricole, cette dernière a décidé de changer de carrière et voit en la permaculture une bonne opportunité.

La permaculture

La permaculture (*permanent agriculture*) est une méthode de conception formalisée dans les années 1970 par Bill Mollison et David Holmgren en Australie sur les bases d'un modèle d'agriculture japonaise. Elle vise à s'inspirer de la nature pour développer des systèmes agricoles en synergie, basés sur la diversité des cultures, leur résilience et leur productivité naturelle. Dès les années 1980, le terme s'est étendu à une approche systémique qui va bien au-delà du domaine agricole.

Désormais synonyme de « *permanent culture* » au sens large, la permaculture désigne une éthique et une méthode globale visant à la conception de systèmes intégrés dans une stratégie de développement durable, au sein de laquelle l'activité humaine doit tenir compte des écosystèmes naturels et s'exercer en harmonie et en interconnexion avec eux, dans un souci constant d'efficacité, de soutenabilité et de résilience (E-RSE.net, 2018).

Synergie

En donnant à Nathalie Torres un accès à la terre (possédée par la Chrysalide) à moindre coût, l'association Agapei 13 met en place une nouvelle activité inclusive et porteuse de sens, destinée aux résidents du foyer et encadrée par leurs accompagnateurs, en partenariat avec Nathalie Torres.

Ainsi, deux jardins ont été mis en place en partenariat [Figure 1] :

- → Un jardin d'apprentissage de 500 m² : depuis près d'un an, ce jardin accueille quotidiennement les résidents et le personnel accompagnant pour des activités manuelles de semis, jardinage, récolte, etc. et pour un enseignement à la permaculture. Cette première étape du projet a permis aux résidents et aux encadrants de s'approprier les activités et de s'organiser. À terme, ce jardin a pour vocation d'être utilisé comme espace « test », à la fois pour juger de l'engouement et de la maturité des résidents envers l'activité, et pour tester de nouvelles cultures et/ou permettre aux résidents de choisir quelles espèces planter. Un projet de plantation de fleurs aromatiques devrait y voir le jour prochainement.
- → Un jardin maraîcher de 1 ha : cet espace est « réservé » pour que Nathalie Torres puisse développer son activité. Ce jardin va connaître sa première saison en 2018. Nathalie Torres a conçu cette zone de manière à maximiser la production. Plantes vivaces, arbres fruitiers et légumes de saison vont ainsi cohabiter. Des rotations avec des cultures à cycle court sur des planches permanentes vont permettre de gagner en volume et de minimiser les interventions sur le sol.

FIGURE 1. LE MAS SAINT PIERRE VU DU CIEL

(Source : capture Google Maps, montage L. Le Gall)

UNE INITIATIVE : DES ENJEUX…

Le caractère innovant de ce projet réside dans le fait qu'il fait intervenir des acteurs différents et répond par conséquent à des intérêts et besoins

divers. Le projet combine à la fois une logique d'espace expérimental pour la production, une logique de jardin partagé entre acteurs plus ou moins professionnels et une logique d'inclusion par l'activité. Ceci en se confrontant à plusieurs enjeux, selon les acteurs, comme décrit ci-dessous.

… pour les résidents

« *Beaucoup d'Européens, des personnes handicapées en particulier, ne peuvent aujourd'hui participer sur un pied d'égalité à des activités et aspects importants de la vie en société, simplement parce que la politique, la société et l'environnement ne sont pas conçus pour répondre à leurs besoins* » (Ginnerup, 2009).

Les deux enjeux de l'inclusion sont donc de :

- → veiller à ce que les résidents soient respectés et défendent leur dignité, leurs droits et leurs intérêts ;
- → favoriser leur épanouissement, leur autonomie ainsi que leur participation à la vie ordinaire (reconnaissance sociale, scolarité, formation professionnelle).

Pour cela, de nombreux établissements et services médico-sociaux existent sur notre territoire. Parmi ces établissements, trois mille sont gérés par des associations adhérentes de l'Unapei, comme Agapei 13, réparties sur le territoire national.

« *Les personnes qui vivent au Mas Saint Pierre ne sont pas en capacité de travailler, ni en milieux ordinaire, ni en milieu protégé, un des risques de cet établissement est de rester enfermé sur nous-mêmes* » relate Isabelle Viardot (2018).

Les foyers de vie sont des établissements qui proposent en général des activités manuelles (peinture, sculpture) et des activités sportives (expression corporelle, gymnastique). Ces activités sont adaptées pour les handicapés, la directrice du foyer nous explique : « *On doit les accompagner vers leur vie de citoyens, pour qu'ils soient acteurs de la cité. […] C'est à travers les activités, qui nous servent aussi d'outils de médiation, que l'on essaie d'atteindre cet objectif* ». Elle ajoute : « *Que les résidents trouvent du sens à travailler et à prendre en compte des actes de leur quotidien. […] Ceci a mené à la réflexion d'intégrer une activité de maraîchage* ».

La nouvelle activité agricole va-t-elle répondre à ces besoins, c'est-à-dire favoriser l'épanouissement des résidents tout en ouvrant le foyer sur l'extérieur ?

… pour Agapei 13 – foyer de vie « Mas Saint Pierre »

Selon Isabelle Viardot, « *le secteur médico-social subit de grandes évolutions, puisqu'on a deux contraintes : une contrainte de financement, cela fait plusieurs années que nos budgets n'évoluent plus alors que les coûts évoluent. 80 % de nos charges sont la masse salariale. […] La deuxième contrainte est l'évolution de la vision du handicap dans notre société, ce n'est pas la personne qui est handicapée mais c'est la société qui les handicape* ».

Depuis l'arrivée d'Isabelle Viardot à la direction du pôle foyer et hébergement d'Agapei 13 nord-ouest en 2016, la structure est en réorganisation interne. Isabelle Viardot cherche à construire avec les autres pôles de l'association une dynamique durable, pour valoriser le handicap avec des actions positives, pour éco-concevoir un environnement de travail plus efficace et cohérent, pour améliorer le cadre de vie des résidents. C'est dans cette optique que l'association a accueilli Nathalie Torres, à bras ouverts.

Autre enjeu pour Agapei 13 : la restauration collective. La cuisine doit accueillir et servir environ deux cents couverts deux fois par jour.

Depuis près de vingt ans, le personnel accompagnant, qui a accumulé beaucoup d'habitudes, garde un désir de bienveillance pour les résidents mais subit une perte d'intérêt autour de la mise en place de nouveaux événements ou pour s'ouvrir vers de nouvelles initiatives.

Le mas avait déjà mis en place une activité de maraîchage, il y a quelques années, cependant l'activité avait dû être abandonnée avec le départ de la personne compétente et responsable de cet atelier. En effet, ce type de structure est dépendante des compétences des professionnels qui interviennent en son sein.

Le domaine du Mas fait environ huit hectares, sur lesquels cohabitent les résidences, bureaux, espaces communs, zone d'activité, etc. Le Mas est pourvu de bêtes qui sont situées en bordure de route sur un immense terrain. Grâce au jardin maraîcher, cette zone va de nouveau prendre vie. L'exploitation agricole peut totalement s'intégrer dans une nouvelle stratégie de gestion des déchets organiques, entre les animaux présents

sur le domaine, les déchets liés à la restauration collective et les déchets de cultures.

Le Mas Saint Pierre a vocation à ne plus être un foyer « spécialisé » assez isolé vis-à-vis des populations environnantes, mais à s'ouvrir sur l'extérieur. Cela peut initier une nouvelle dynamique qui se traduirait par de nouvelles coopérations avec des écoles, avec d'autres porteurs de projets par exemple, et ainsi permettre à des personnes extérieures au monde du handicap de venir dans ce foyer, pour partager des moments ou pour acheter des légumes.

… pour l'initiatrice du projet

« *Pour moi le partenariat m'a vraiment permis de minimiser mes risques* » (Torres, 2018). Pour Nathalie Torres, l'enjeu est donc de réussir sa reconversion professionnelle. Comme elle est demandeur d'emploi, ce statut lui procure une certaine sécurité financière pour la première année du projet. Son statut juridique doit lui permettre, à terme, de couvrir d'autres prestations telles que des activités de conseil et de formation en développement durable.

La recherche de débouchés stables est primordiale. La restauration collective du foyer jouera le rôle de premier débouché. D'autres pourront éventuellement être trouvés grâce au foyer (famille des résidents, membres de l'association). Le partenariat avec le foyer permet notamment de mutualiser des équipements que le foyer possédait et que la maraîchère n'aurait pas pu acheter (le tracteur notamment).

Finalement, l'enjeu majeur pour Nathalie Torres, c'est de s'adapter à ce nouvel environnement. Cela se traduit par la mise en place de l'ergonomie des jardins pour y accueillir les résidents et par la sélection des systèmes de cultures et des itinéraires techniques adaptés aux besoins de la cuisine et suffisamment productifs pour être rentables.

IMPACTS DU PROJET

Bien qu'il ne soit pas encore abouti, le projet des « jardins du Mas » a eu de l'impact sur les différents acteurs du projet.

Vers une nouvelle notion du travail ?

Trouver un statut et trouver les bons partenaires ne sont pas de minces affaires. Pour cela, Nathalie s'est entourée d'une coopérative d'activité et d'emploi (CAE), nommée Mosaïque, qui dans son cas joue le rôle de couveuse, afin de l'aider dans le développement de son activité. Elle a accès à des conseils juridiques, à un statut de salariée auprès de cette CAE. Cela lui permet d'avoir un numéro de Siret, et, durant la phase d'installation elle peut garder son statut de demandeur d'emploi. Une fois que la production du jardin maraîcher sera effective, elle pourra bénéficier d'un statut de salariée entrepreneuse. Nathalie Torres est d'ores et déjà rattachée à la MSA (sécurité sociale agricole) tout en gardant le même numéro de Siret utilisé pour le développement de son activité. La CAE Mosaïque étant multidisciplinaire, Nathalie Torres pourra facilement ajouter à son activité de maraîchère des offres de conseil, de formations au développement durable, à la responsabilité sociale des entreprises (RSE) pour des associations comme Agapei 13.

Grâce à ce statut hybride à mi-chemin entre consultante et agricultrice, elle peut entamer sa nouvelle carrière… et pourquoi pas inspirer d'autres personnes.

Des projets mutualisés : bénéfices partagés ?

Pour le moment, que ce soit pour le foyer ou pour Nathalie Torres, il est encore trop tôt pour juger des bénéfices. Cependant, le projet est sur de bons rails, les résidents et leur famille sont très sensibles à ce nouvel atelier. Nathalie Torres nous relate que « *globalement, on voit que depuis que l'atelier est mis en place, il y a eu vraiment une progression au niveau des gestes, de la compréhension du travail, il y a vraiment des résidents qui arrivent et qui ont le sourire et qui sont motivés. […] Le fait d'avoir créé le jardin maraîcher à côté, ça amène du monde ici, ça permet des interactions nouvelles avec des personnes extérieures au foyer […] et ça c'est positif dans les deux sens […] ça permet de mieux les connaître pour les personnes de l'extérieur et eux ça leur permet de voir de nouveaux visages* » [Figure 2].

En effet, « *une exploitation agricole a ceci de particulier qu'elle oblige à un travail éclaté en divers lieux et diverses temporalités et qu'elle instaure des relations sociales spécifiques du fait d'un partage d'activités* » (Joly, 2004). Ces éléments sont appréciés dans le cadre de la pédagogie de l'accompagnement de personnes n'ayant pas les mêmes repères temporels et sociaux que des personnes dites ordinaires.

Concernant l'activité de Nathalie Torres, les premières cultures ont été semées. Le paysage est transformé, il ne reste plus qu'à débuter les approvisionnements de la restauration collective et à déterminer sur quelle base de prix le foyer va racheter la production.

Tout le monde y trouve son compte, l'organisation autour de l'atelier est optimisée, les jardins sont adaptés (ergonomie, pédagogie, productivité)... Il ne reste plus qu'à roder le dispositif.

FIGURE 2. NATHALIE TORRES ET UNE RÉSIDENTE

(Crédit photo : Jan Dyver)

FACTEURS DE RÉUSSITE ET DE DÉVELOPPEMENT À LONG TERME

Ce projet fait intervenir une structure accompagnant des populations marginalisées et une initiatrice en quête d'opportunités. Dans cette section, nous essaierons, en partant de ce projet, de mettre en exergue les facteurs de réussite et le potentiel qu'il y aurait à développer plus largement ce type de coopération réunissant des structures différentes.

Les diverses implications

Des citoyens

« *Il faut rendre visibles les handicapés mentaux* ». Ces propos de l'ancien président d'Unapei, Régis Devoldère (2010) illustrent parfaitement la situation. Que ce soit d'une gêne, de l'appréhension ou de la peur, les handicapés souffrent de bien plus de maux que leurs propres handicaps. L'inclusion de ces personnes passe par leur reconnaissance au quotidien.

De la même manière, d'autres populations comme les personnes retraitées, les personnes éloignées du marché du travail, ou plus généralement les personnes « exclues » de notre société, ont elles aussi besoin de cette inclusion.

Des structures d'accompagnement

On l'a vu dans le cas des « jardins du Mas », la direction a joué un rôle primordial dans le bon déroulement du projet.

L'implication de la CAE Mosaïque a permis à Nathalie Torres de mener à bien son projet professionnel. La compréhension et l'appropriation des multi-enjeux est un aspect important. Cet exemple montre qu'il faut impliquer et responsabiliser les acteurs de l'association, à partir du niveau opérationnel (aides médico-psychologiques – AMP –, le personnel de cuisine) jusqu'au niveau stratégique.

L'organisation interne du travail dans ce type de structure influe généralement sur la qualité de l'accompagnement que celle-ci propose aux résidents (et à leur famille). Les AMP sont le maillon le plus important, c'est pourquoi il faut que la nouvelle activité, et l'organisation qui en découle, soient appropriées et intégrées par ces derniers.

L'accompagnement, pour être efficace, doit être réalisé le plus tôt possible, mais doit surtout être adapté aux vulnérabilités, et cela ne se traduit pas forcément par la mise à part de l'individu. L'éducation et la formation sont deux processus par lesquels les individus se forgent, et chaque personne connaît les mêmes droits que les autres. Quelle que soit la singularité considérée, le besoin de représentativité implique un nécessaire modelage des dispositifs pour les rendre adaptés aux difficultés rencontrées, notamment par les personnes handicapées ou en dehors des normes sociales. À défaut, des dispositifs communs pour tous ne feront qu'exacerber les fossés. Alors imaginons une société à une vitesse, où mixité rime avec équité.

Des bailleurs (entreprises, État)

Aucun acteur public ou entreprise ne s'est investi dans le projet présenté dans cet article. « *La ville d'Arles commence à nous regarder, [...] ils sont intéressés mais pour l'instant rien de concret* », selon Isabelle Viardot. En ce qui concerne la région, c'est la même chose : « *Même s'ils trouvent ce projet très intéressant et innovant on n'a pas eu le financement pour le mettre en œuvre. C'est sur les moyens de l'établissement et de Nathalie Torres que le projet est né* » regrette-t-elle.

Or, les bailleurs de fonds pourraient agir en tant que catalyseurs de projets regroupant utilité sociale et environnementale. Par exemple, dans le cas présent, l'association la Chrysalide, qui est toujours propriétaire du terrain du foyer, a financé les coûts d'installation de Nathalie Torres (terrassement et clôture du terrain). Pour ce qui est des autres dépenses, le foyer a dû moduler ses centres de dépenses (paysagiste, jardinier) pour les absorber.

Perspectives pour le Mas

Ce projet a permis aux parties prenantes de l'association Agapei 13 de se rendre compte que le champ des possibles est vaste. Au sein du Mas Saint Pierre, on commence déjà à réfléchir à des ateliers de transformation, à de la vente directe ou en marché. De plus, l'association possède d'autres établissements qui peuvent fournir des débouchés à Nathalie Torres pour l'approvisionnement des cantines, voire même pour développer d'autres jardins maraîchers, cette fois-ci dans d'autres établissements d'Agapei 13.

Pour augmenter sa visibilité, le Mas Saint Pierre envisage d'ouvrir ses portes aux riverains. Le Mas est situé au début de la Via Rhôna, célèbre piste cyclable longeant le Rhône, et du pont Van Gogh, monument historique. Ces deux attraits peuvent permettre au Mas de développer de nouvelles activités, comme par exemple une buvette ou un snack proposant des produits du Mas, préparés et vendus par les résidents. Cela laisse beaucoup de perspective à l'association pour augmenter les interactions avec l'extérieur.

Portes d'entrées vers ce type d'initiative

L'un des principaux moteurs pour dynamiser ce type de projet est de pouvoir répondre à plusieurs enjeux, comme on l'a vu plus haut. Il y a plusieurs façons d'initier un tel projet, selon la posture que l'on adopte.

Insérer, inclure

L'action sociale est la première option. Dans ce projet, il s'agit de personnes présentant un handicap mental. L'intérêt principal pour l'association est d'améliorer l'accompagnement des résidents. D'autres initiatives d'insertion lient activités agricoles et action sociale : le projet Gaïa en Tunisie propose des activités agricoles comme thérapie pour les enfants présentant des retards mentaux ; le Réseau Cocagne illustre aussi depuis 1991 la volonté de développer l'insertion par l'activité agricole.

La vie en maison de retraite serait certainement plus stimulante si le lieu possédait des jardins productifs bio-inspirés : l'alimentation de ces personnes vulnérables pourrait être améliorée et de surcroît, cela permettrait aux résidents d'occuper différemment leurs journées. Le cas des prisons semble également assez intéressant, les détenus pourraient valoriser le temps de détention avec des activités porteuses de sens et des vocations pourraient se révéler.

On peut imaginer une multitude de populations à réinsérer ou mieux insérer dans la société par l'agriculture. L'agriculture est une activité fédératrice, et porteuse de sens. Voltaire utilisait cette métaphore agricole dans *Candide* (1759) : « *Il faut cultiver son jardin* », sous-entendu « il faut améliorer le monde », ce n'est pas une coïncidence.

Valoriser

La deuxième option consiste en l'intégration dans une stratégie durable d'une structure publique ou privée. Un projet d'implantation d'une microferme de ce type peut totalement s'intégrer dans une politique durable normée ou non. De nombreux acteurs pourraient incuber de telles initiatives multi-gagnantes.

Aujourd'hui, ce type de politiques environnementales et sociales devient incontournable, même si les motivations peuvent être plus ou moins sincères : on parle alors d'écoblanchiment, plus connu sous le nom de « *greenwashing* » (pratique consistant à utiliser abusivement un positionnement ou des pratiques écologiques ou responsables à des fins de marketing ou de communication).

Un des points pratiques est que beaucoup de structures sont susceptibles d'avoir des terrains disponibles (terrain vacant, friche, zone verte non valorisée), des services de restauration sur place et des individus susceptibles de s'impliquer dans un jardin partagé maraîcher : les retraités pour le cas des maisons de retraites, des citoyens lambda dans le cas de résidences privées, des résidents dans un centre spécialisé ou pourquoi pas des détenus d'une prison. Les structures d'accueil peuvent être assez simplement identifiées dans une région. De nombreux bénéfices sont à tirer pour ces structures : valorisation d'espaces, stratégie, amélioration de l'offre de service, valorisation des déchets, etc.

Coopérer

La troisième option est l'initiative collaborative. La coopération dans le projet est illustrée par la relation entre la structure d'accueil (Mas Saint Pierre) et la porteuse du projet – Nathalie Torres. Ces deux acteurs ont su porter un projet commun, prenant en compte les besoins et contraintes de chacun. Cette relation est essentielle.

En opposition au modèle compétitif, la coopération s'inspire de modèles économiques basés sur des valeurs humanistes et équitables. Des structures comme les Scop, Scic, CAE sont de bonnes alternatives pour mettre en place ce type d'initiative. Comme on l'a vu pour le statut de Nathalie Torres, cela lui a permis de trouver une situation légale adéquate à la situation.

CONCLUSION

Le système d'insertion français étant loin d'être parfait, de nombreux acteurs de l'insertion, comme Agapei 13 ou les Vignes de Cocagne, militent pour une intégration totale dans l'économie d'un pays, d'une région ou d'une ville.

Cette intégration totale passe par la révision du financement – qui est perçu comme un « forfait hôtellerie » par les organismes d'accompagnement des handicapés mentaux – et de la place des structures accompagnatrices dans l'économie. La loi pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées du 11 février 2005 oblige l'emploi de 6 % de travailleurs handicapés pour des structures (publiques et privées) de plus de vingt salariés. Malheureusement, selon l'Observatoire des inégalités (2016), en pratique, le taux d'emploi s'élevait à 3,3 % en 2014 pour le secteur privé et à 5,3 % pour le secteur public en 2015. On voit donc que malgré les obligations, les organismes ont du mal à répondre à ces quotas et par conséquent ils doivent payer des compensations.

C'est pourquoi il faut réfléchir à de nouvelles manières d'insérer, non basées sur la stigmatisation et le cloisonnement d'une population, qui permettraient de lier et de mixer les populations sans « quotas » imposés.

L'agriculture semble un bon vecteur d'inclusion et d'insertion, alors semons des graines, pour que chacun trouve sa place pour le plus grand bénéfice de tous.

BIBLIOGRAPHIE

DEVOLDÈRE R., 2010. Il faut rendre visibles les handicapés mentaux, *Le Monde*. Disponible sur Internet : www.lemonde.fr/societe/chat/2010/05/04/les-handicapes-mentaux-des-citoyens-de-seconde-zone_1346215_3224.html

E-RSE.NET, LA PLATEFORME DE L'ENGAGEMENT RSE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE, 2010. *Permaculture, c'est quoi ? : définition, principes et applications*. Disponible sur Internet : https://e-rse.net/definitions/permaculture-definition-technique-principe [consulté le 20/03/2018].

GINNERUP S., 2009. Assurer la pleine partic.ipation grâce à la conception universelle. Éditions du Conseil de l'Europe, 111 p.

IPSOS, 2010. *La perception du handicap mental en France*. Disponible sur Internet : https://www.ipsos.com/fr-fr/la-perception-du-handicap-mental-en-france

JOLY N., 2004. Écrire l'événement : le travail agricole en mémoire », *Sociologie du travail*, 46, 511-527.

OBSERVATOIRE DES INEGALITÉS, 2016. *Emploi : la difficile insertion des personnes handicapées*. Disponible sur Internet : https://www.inegalites.fr/Emploi-la-difficile-insertion-des-personnes-handicapees

Entretiens

TORRES N., initiatrice du projet « les jardins du Mas », entretien le 18/03/2018 à Arles.

VIARDOT I., directrice du pôle hébergement à l'Agapei 13 et directrice du foyer de vie le Mas Saint Pierre, entretien le 18/03/2018 à Arles.

En savoir plus

Agapei 13 nord-ouest, www.agapei13no.fr

CAE Mosaïque, www.caemosaique.fr

Projet Gaïa, www.fth-gaia.com/index.html

Réseau Cocagne, www.reseaucocagne.asso.fr

UNAPEI, *Le handicap mental : sa définition* : www.unapei.org/Le-handicap-mental-sa-definition.html

Chapitre 4
Les acteurs publics, piliers d'un changement politiquement durable

JULIA **LÉVÊQUE**, VERONICA **BONOMELLI**, PHILIPPINE **DE LATTRE**

Aujourd'hui, l'accroissement de la population mondiale fait couler beaucoup d'encre. Néanmoins, l'urbanisation prend également de l'ampleur : selon la FAO, 60 % des habitants de la planète vivent actuellement en zone urbaine, contre 80 % estimés pour 2050. Nous serons alors 10 milliards d'êtres humains sur Terre, soit 8 milliards à habiter en ville.

Ces chiffres amènent à remettre en question les fonctionnements de la société contemporaine et soulèvent de nombreux enjeux : économiques, sociaux, environnementaux, urbanistiques, alimentaires, etc. Une question se pose alors : pourra-t-on continuer à alimenter une population grandissante et majoritairement urbaine de la même manière qu'aujourd'hui ?

L'épuisement des ressources, le réchauffement climatique, l'augmentation des maladies alimentaires, et les inégalités d'accès à une alimentation digne et en quantité suffisante – pour ne citer que ces problèmes – nous laissent à penser que non. C'est en grande partie pour ces raisons que construire de nouvelles politiques urbaines, agricoles et alimentaires est un enjeu majeur du 21e siècle.

Ces dernières années, les crises financières et sanitaires, ainsi que les difficultés à mettre en place des politiques de développement viables à toutes les échelles ont participé à la perte de confiance des citoyens envers les États-nations. De nouveaux acteurs, tels que le secteur privé et les organisations de la société civile, commencent ainsi à s'emparer des enjeux que représentent la croissance démographique, l'urbanisation et l'alimentation de la planète.

Les collectivités territoriales sont de plus en plus nombreuses à s'engager dans la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. Les territoires et les villes semblent particulièrement adaptés à la mise en place de nouvelles dynamiques : ils permettent d'appréhender avec plus de facilité toutes les facettes du système alimentaire en fonction de ses particularités environnementales, sociales, économiques, politiques et culturelles. Et cela de la production à la consommation, en passant par la gestion des déchets. Les acteurs de ces systèmes alimentaires plus durables y sont également plus près les uns des autres, ce qui peut participer à la mise en place de processus de collaboration et de création de projets multisectoriels. Aujourd'hui, il semble de plus en plus nécessaire qu'une coordination se fasse entre toutes les parties prenantes des systèmes alimentaires pour faire avancer la transition vers plus de durabilité. Ainsi, la motivation de coordination de tous ces acteurs peut être renforcée par un ancrage territorial, ces acteurs partageant *a priori* les mêmes caractéristiques géographiques et jouissant des mêmes possibilités fournies par leur environnement. Il semblerait que ce lien puisse engendrer un nouveau souffle pour la transition vers des systèmes alimentaires plus durables… D'ailleurs, soutenus par les collectivités locales et l'action publique, de nouveaux projets dans lesquels l'alimentation est au

cœur des préoccupations émergent. Comme l'a dit Isabelle Touzard lors de la Jipad 2018, « *quand on parle de volonté politique, il faut avoir conscience qu'il s'agit d'élus. Ils sont élus par des électeurs. Si les électeurs, au moment de leur choix, ne mettent pas en avant ces questions d'alimentation durable, les élus ne s'en préoccuperont pas forcément beaucoup. Les élus, notamment dans le cadre d'élections municipales, de proximité, sont très attentifs aux attentes, demandes et sollicitations des électeurs. Cette volonté politique se construit aussi et surtout parce qu'il y a d'abord une volonté sociétale et une demande des consommateurs, des producteurs et d'autres acteurs* ».

Les trois synthèses qui vont suivre proposent une étude de trois formes d'encadrement de projets visant la transition vers des systèmes alimentaires plus durables, où l'action publique se fait à diverses échelles et différents niveaux d'engagement, mais où la mise en réseau s'avère fondamentale. En premier lieu, nous nous intéresserons à la Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD) de Mouans-Sartoux, un projet alimentaire territorial multisectoriel et inclusif porté par la municipalité. Ensuite, nous nous pencherons sur Let's Food Cities, un projet de coopération internationale entre villes pour aller vers des systèmes alimentaires plus durables, pour finir par l'étude de la Biovallée dans la Drôme, projet porté par plusieurs communautés de communes et soutenu par le conseil régional Rhône-Alpes.

Pour un système alimentaire plus durable : le défi de la Maison d'éducation à l'alimentation durable de Mouans-Sartoux

JULIA **LÉVÊQUE**

Vidéo de présentation https://goo.gl/CE1j6x

MOTS-CLÉS : POLITIQUE, ÉDUCATION, RETERRITORIALISATION, ACTION COLLECTIVE, DÉVELOPPEMENT LOCAL

Les territoires et les villes, dont le poids démographique augmente chaque jour, peuvent peser dans la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. Au Sommet de la Terre de Rio en 1992, les collectivités territoriales avaient été encouragées à mettre en place des actions pour le développement durable, regroupées dans un Agenda 21. De nombreux réseaux de villes volontaires et engagées ont commencé à voir le jour, mettant en œuvre sur leur territoire des actions et des modes de gouvernance innovants (Conaré, 2017).

La gouvernance des systèmes alimentaires offre de nombreux intérêts à être organisée à l'échelle territoriale. Les logiques économiques, l'urbanisation, la capacité des sols ou les modes de production varient énormément d'un espace à un autre. Il appartient donc aux acteurs politiques locaux d'accompagner, de créer et de stimuler des initiatives sur leur territoire : relocalisation de la production, agriculture urbaine, réévaluation des plans locaux d'urbanisme (PLU) approvisionnement de la restauration scolaire en circuits locaux ou bio, etc.

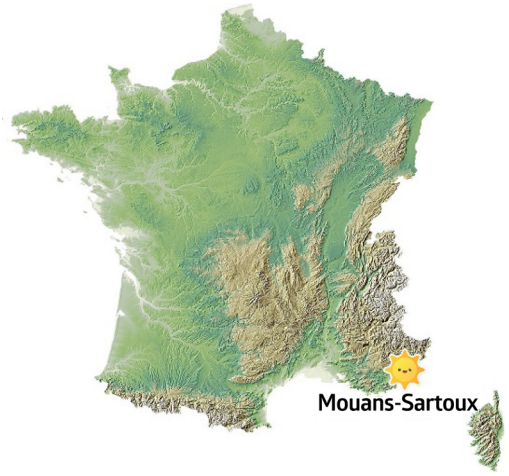
Aussi, une gouvernance à l'échelle territoriale facilite la mise en réseau de tous les acteurs du système alimentaire du territoire en question : les particularités culturelles, géographiques et contextuelles peuvent générer des intérêts communs et favoriser l'action collective et l'entraide.

De ce fait, si tous les territoires s'emparaient des enjeux de développement durable, ils pourraient jouer un rôle clé dans la mise en place de nouvelles politiques alimentaires, d'abord à l'échelle locale, puis à l'échelle globale (Figuière et Rocca, 2012).

LA MEAD : QU'EST-CE QUE C'EST ?

Au sein des territoires, de multiples structures et modes de gouvernance en faveur d'une alimentation durable émergent. Dans ce cadre, nous nous intéressons ici à la Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD) de Mouans-Sartoux, ville de 10 000 habitants située dans les Alpes-Maritimes [Figure 1].

FIGURE 1. LOCALISATION DE MOUANS-SARTOUX



(Source : carte-du-monde.net)

Cette Maison constitue le socle d'un projet alimentaire territorial porté par les politiques locales, auquel tous les acteurs du système alimentaire sont invités à participer.

Genèse du projet

Depuis de nombreuses années, les politiques menées à Mouans-Sartoux sont très marquées par des enjeux de développement durable. La ville favorise une agriculture respectueuse de l'environnement, une alimentation de meilleure qualité en restauration collective et une gestion des déchets plus responsable. Pourtant ce n'était pas forcément gagné d'avance : le territoire est soumis à une forte pression foncière du fait du tourisme et les terres agricoles n'y sont pas abondantes. Ce sont les collectivités territoriales qui ont soutenu, malgré ces tensions sur les usages des sols, les actions en faveur de la durabilité des systèmes agricoles et alimentaires.

Aujourd'hui, l'adjoint au maire Gilles Pérole a eu envie de mener un projet de plus grande envergure : structurer l'autosuffisance alimentaire sur son territoire et faire essaimer ses projets afin d'offrir une alternative durable au système alimentaire dominant. C'est ainsi que la MEAD est née en octobre 2016, rassemblant toutes les actions précédemment conduites par la mairie sous un même toit et espérant en accueillir de nouvelles. Bien que le bâtiment qui l'héberge soit encore en travaux, elle existe déjà par sa reconnaissance institutionnelle : le ministère de l'Agriculture l'a agréée en tant que programme alimentaire territorial (PAT) et des agents municipaux ont été affectés à sa gestion.

Fonctionnement

La Maison a vu le jour au sein du service « enfance » de la municipalité en tant que projet alimentaire territorial. La restauration scolaire y était déjà moteur de nombreuses initiatives, ce qui a permis au projet d'être immédiatement en cohérence avec les logiques de développement durable de la ville et de se raccrocher aux acteurs impliqués. Progressivement, d'autres services s'y sont rattachés, comme celui de l'urbanisme ou de l'environnement, afin que les projets puissent intégrer des perspectives plus larges que celles de l'alimentation en restauration collective.

La MEAD est considérée comme un sous-service de la mairie, géré par Gilles Pérole et deux agents municipaux. Ces derniers s'occupent de la coordination et du bon déroulé des actions, mais d'autres personnes peuvent également s'impliquer ou proposer de nouveaux projets. Des instances de dialogue sont d'ailleurs prônées par l'équipe, des questionnaires de satisfaction et des enquêtes sont soumis à la population locale afin que ce vaste projet soit construit de manière concertée. Les projets menés se donnent pour mission d'être en totale cohérence avec les besoins sociaux, économiques et environnementaux du territoire.

D'ailleurs, les actions de la MEAD s'inscrivent dans un cadre respectueux du PLU et de l'Agenda 21. Lors de la rédaction de ce dernier, les acteurs du système alimentaire qui étaient volontaires (politiques, agriculteurs, commerçants ou simples consommateurs) ont été intégrés. En plus d'une cohésion à l'échelle locale, le respect des grandes lignes de l'Agenda 21 permet que la MEAD articule ses actions avec les enjeux plus généraux du développement durable.

Enfin, le socle sur lequel repose la Maison est constitué de cinq piliers, représentatifs des valeurs portées par Gilles Pérole et son équipe : « cultiver », « transformer », « éduquer », « chercher » et « essaimer » [Figure 2]. Ces piliers sont à la base de deux types d'actions fondamentales et innovantes au sein des systèmes alimentaires : d'un côté, la MEAD fédère divers projets territoriaux en faveur de l'alimentation durable et, d'un autre, elle cherche à transférer les actions menées sur son territoire d'une échelle locale vers une échelle globale.

FIGURE 2. LES CINQ PILIERS DE LA MEAD

(Source : flaticon.com)

LA MEAD, CATALYSEUR DE PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX DURABLES

Comme la MEAD regroupe aujourd'hui divers projets en faveur de l'alimentation durable sur son territoire et cherche à en stimuler de nouveaux, il semblerait que cette dernière remplisse un rôle d'incubateur. L'émergence de diverses initiatives dans un même lieu permet de les catalyser et de faciliter la création d'actions collectives, de processus de coopération ou d'entraide.

Des piliers pour soutenir des projets en faveur d'une alimentation durable

Les trois premiers piliers de la Maison, « cultiver », « transformer » et « éduquer » [Figure 2], sont au cœur de nombreux projets visant à proposer des alternatives alimentaires et agricoles.

L'intérêt porté à la thématique « cultiver » vient de la volonté de relocaliser la production agricole et d'en améliorer la qualité. La mairie a ainsi acquis une régie agricole de six hectares fournissant la restauration collective en produits biologiques toute l'année, réévalué le PLU en triplant les surfaces agricoles, défini treize zones à fort potentiel d'exploitation pour permettre l'accueil de nouveaux agriculteurs, etc. À travers ces dispositifs, la MEAD tend à faciliter l'ouverture à plus de production biologique dans différents domaines, augmenter la diversité des produits offerts par le territoire et ainsi atteindre la souveraineté alimentaire.

Intimement lié au premier champ d'action, le pilier « transformer » cherche à donner au territoire plus d'autonomie alimentaire. Un atelier de transformation et de conservation est en cours de création et, une fois achevé, il sera mis à la disposition des agriculteurs locaux pour leur permettre de diversifier et de valoriser leur production, leur offrant ainsi de nouveaux débouchés. Un atelier de surgélation a déjà permis à la Maison d'accueillir les surplus de production de la régie agricole lors des vacances scolaires, qui ensuite approvisionnent les cantines le reste de l'année. Avec ces actions, la MEAD réussit à ne pas avoir besoin de fournisseurs extérieurs en restauration collective.

La thématique « éducation » est aussi au cœur des préoccupations de l'équipe, qui revendique la vocation pédagogique de la MEAD avec fierté. Selon Laureen Traclet, salariée à plein temps sur la structure, l'essor des projets passe par la sensibilisation et il semble vain de vouloir changer les modes de production et la transformation sans inclure les mangeurs (Traclet, 2017). Pour ce faire, des visites du domaine agricole où poussent les légumes de la restauration scolaire sont régulièrement organisées pour les enfants, les élus, les techniciens de collectivité et les agents territoriaux. Des ateliers de cuisine et de nutrition ainsi que des séances de découverte de l'agronomie appliquée ont vu le jour. Un défi « familles à alimentation positive » a également été créé en 2017 pour accompagner l'évolution des pratiques, sans augmenter le budget de chacun… Dans le cadre professionnel, des formations à destination des agents de la restauration collective ont été organisées pour leur permettre de réussir à gérer les changements dans leur cuisine, et d'apprendre à cuisiner les protéines végétales. Au final, de nombreuses actions ont été mises en œuvre pour que chacun, quelle que soit sa position sociale, puisse comprendre le mode de culture biologique et prendre conscience de la valeur des aliments.

Sans pour autant être exhaustive, la liste des projets portés par la MEAD exposée ci-dessus illustre bien l'engagement de celle-ci en faveur d'un système alimentaire plus durable. En créant un espace commun pour toutes ces initiatives, elle a permis que des éléments composites forment un tout cohérent et solide. Cela facilite aussi la recherche de financements nécessaires à leur développement. Ainsi, l'une des forces de la MEAD dans la dynamique territoriale est qu'elle rassemble, fédère et soutient tous ces projets, leur permettant de communiquer et de s'enrichir les uns les autres. Coalisés, ils font sens et ont surtout plus de possibilités de créer de véritables alternatives, solides et viables, au système alimentaire dominant.

La MEAD au cœur d'un processus multi-acteurs

Le fonctionnement de la Maison est également novateur car la structure est ouverte à toutes les personnes intéressées par l'alimentation durable, quelles que soient leur origine et leur fonction : agriculteurs, transformateurs, agents municipaux, techniciens, cuisiniers, familles, scientifiques, acteurs politiques, etc. Ainsi, en plus de coaliser et de catalyser les différents projets menés au sein de la municipalité de Mouans-Sartoux, la MEAD crée un processus de coopération entre différents acteurs : comme les projets concernant la régie agricole impactent les projets des cantines scolaires et ceux concernant la production ou la transformation, toutes les personnes qui sont impliquées dans ces projets vont être amenées à se côtoyer. Le rattachement à la Maison engage ceux qui sont impliqués dans des

projets d'alimentation durable à discuter afin de se coordonner et peut être de s'engager dans des actions collaboratives.

La création de partenariats entre une diversité d'acteurs des systèmes alimentaires est cruciale car elle peut permettre de développer des projets multisectoriels et inclusifs. La MEAD pourrait alors remédier à l'un des reproches imputables à certaines mesures qui tendent à modifier les comportements et les systèmes alimentaires, trop guidées par des normes ou des valeurs partagées seulement par le groupe qui les édicte. La coopération permettrait aux projets de sortir d'un cadre qui soit trop politique, trop scientifique ou trop citoyen, les rendant incompatibles avec d'autres initiatives. Selon Jacques Theys, « *une des particularités majeures des stratégies locales de développement durable – notamment les Agendas 21 – est en effet de vouloir s'appuyer sur des procédures multiformes de concertation, avec les groupes d'intérêt, les associations, les entreprises ou même l'ensemble de la population* » (Theys, 2002). Dans ce sens, il est possible d'envisager que plus des acteurs s'impliquent sur des projets communs, plus leur ancrage sera solide : si une alternative naît des besoins harmonisés d'un producteur, d'un politique ou de consommateurs, peut être aura-t-elle plus de chances de voir le jour.

Cette dynamique de création de partenariats est importante dans la MEAD, qui veut permettre à tous les acteurs du territoire de saisir les enjeux de chacun et également engager la société civile à s'impliquer dans la transition vers des systèmes alimentaires plus durables, notamment au travers de l'Agenda 21. En effet, après avoir établi un diagnostic du territoire, une proposition de document faite par un comité technique a été soumise aux Mouans-Sartois. Ces derniers ont pu s'impliquer au travers d'un forum en donnant leur avis sur les propositions faites, puis au cours d'ateliers en participant à l'élaboration de chacun des axes stratégiques. Finalement, l'agenda mis en place oriente les actions suivies aujourd'hui par la Maison, et crée du lien avec d'autres collectivités suivant les mêmes initiatives. Cette dynamique de cohésion avec d'autres acteurs européens engagés dans la transition agricole et alimentaire permet aux Mouans-Sartois de créer une passerelle entre leurs actions locales et les initiatives globales.

LA MEAD : DU LOCAL AU GLOBAL

Grâce à des projets multisectoriels portés par une grande diversité d'acteurs, les initiatives nées au sein de la MEAD se donnent pour but d'être reproductibles et adaptables sur d'autres territoires. L'Agenda 21 permet de s'ancrer dans une dynamique plus large et de fédérer un mouvement global, et les deux derniers piliers qui soutiennent la MEAD, « chercher » et « essaimer », naissent de l'envie de répandre les projets menés à Mouans-Sartoux.

La recherche en quête d'adaptabilité pour les projets d'alimentation durable

Le quatrième pilier, « chercher », vise à accueillir différents scientifiques pour stimuler une recherche pluridisciplinaire sur l'alimentation durable et développer des projets variés. En stimulant une diversité des approches sur un même sujet, la MEAD espère générer une vision systémique de l'alimentation dans laquelle les projets seront réfléchis pour être adaptables à différents contextes. Différentes disciplines sont rassemblées au cœur de cette démarche : le droit à l'alimentation (avec le programme Lascaux), la sociologie, l'agronomie (Inra d'Avignon), l'innovation durable (Skema Business School) et l'entreprenariat (Imma Terra). La MEAD soutient aussi des programmes de recherche-action en faveur de l'alimentation durable. En produisant des travaux de recherche et en documentant le plus possible les projets ayant eu du succès sur ce territoire, d'autres acteurs pourront ainsi avoir accès aux différentes étapes menées, du diagnostic à l'impact, et se les approprier.

Par ailleurs, la MEAD a inauguré en janvier 2018 un diplôme universitaire (DU), intitulé « chef de projet en alimentation durable ». L'idée est de former les étudiants à la compréhension de tous les enjeux propres à l'alimentation durable. Selon Laureen Traclet (2017), le DU vise également à amorcer des réflexions pour déterminer comment faire bouger les villes en fonction de leurs contraintes et dynamiques propres.

La création de réseau au service de l'essaimage

La volonté d'« essaimer », dernier pilier de la Maison, repose en grande partie sur sa capacité

à développer des partenariats divers. En plus de catalyser les projets, l'autre force de la MEAD réside dans son envie de partager et transmettre ses initiatives à une plus grande échelle pour amener d'autres acteurs politiques à s'emparer du sujet du développement durable.

Il est important d'indiquer que la MEAD jouit de la réputation de Mouans-Sartoux en matière d'initiatives pour l'alimentation durable, notamment grâce au passage des cantines au 100 % bio en 2012. Gilles Pérole est également le président de l'association Un Plus Bio et travaille depuis de nombreuses années à tisser des liens avec d'autres acteurs engagés dans la transition agricole et alimentaire sur différents territoires. Développer des contacts n'a donc pas été très compliqué et depuis que la Maison existe, celle-ci est reliée à de nombreux réseaux et partenariats français et européens, tels qu'AgriURBAN, groupe visant à repenser la production agroalimentaire dans les petites et moyennes villes d'Europe, l'Organic Food System Project (OFSP) porté par les Nations unies et d'autres encore. Le Club européen « Territoires Alimentation Bio » a aussi vu le jour en janvier 2018 à Mouans-Sartoux, où des collectivités de France, d'Espagne, du Portugal, d'Italie, de Bulgarie ou de Norvège sont venues signer leur engagement à partager régulièrement leurs bonnes pratiques et initiatives.

La visibilité est donc une notion essentielle puisque c'est ainsi que la MEAD espère séduire et convaincre. Gilles Pérole et son équipe prêtent attention à organiser régulièrement des rencontres, des ateliers, des expositions, des événements officiels ou encore des débats scientifiques pour rester dynamiques. En générant ces activités sur leur territoire, ils peuvent aussi en profiter pour rencontrer de nouveaux acteurs, créer des partenariats, découvrir des initiatives ou même débloquer des financements. Virtuellement aussi, la MEAD aime être visible : un site Internet lui est dédié, expliquant ses fondements, valeurs et projets. Les initiatives sont également accessibles et détaillées sur le site de la mairie afin que tout le monde puisse comprendre le fonctionnement des actions, les forces et besoins qu'elles requièrent, leur réception après mise en place, etc. Ces détails peuvent s'avérer cruciaux : une diffusion ouverte et facilement accessible des stratégies déjà testées pourrait convaincre quelques acteurs territoriaux plus frileux de se lancer dans la transition en reproduisant des modèles ayant prouvé leur viabilité.

Finalement la MEAD génère bon nombre d'actions significatives dans le cadre d'une diffusion à plus grande échelle de ses projets : co-construction dans une vision systémique, concertations et partenariats avec le plus d'acteurs possible, rencontres et visites de la MEAD, travail de visibilité, etc.

LA MEAD, C'EST POSSIBLE PARTOUT ? LIMITES ET CONTROVERSES

Au vu de ses résultats, la MEAD semble un bon outil pour la transition vers des systèmes alimentaires plus durables : le nombre de projets multisectoriels qui y évoluent et les partenariats développés en sont la preuve. Mais la question qu'il reste à poser est de savoir si la MEAD, si bien accueillie et portée à Mouans-Sartoux, est réellement reproductible sur d'autres territoires. En effet, même si elle se donne pour mission d'essaimer et de convaincre les autres acteurs politiques de la nécessité de suivre le même chemin qu'elle, cela est-il aujourd'hui pensable ?

Il est important de rappeler que la MEAD de Mouans-Sartoux n'a pas émergé à partir de rien : elle fait suite à une multitude d'actions en faveur du développement durable, puisque depuis 1976 la politique de la ville est portée sur l'écologie et l'amélioration de l'alimentation. Les changements se sont faits progressivement, et il semble que la population, les agriculteurs et autres acteurs du territoire aient pu les assimiler et les adopter. Or, de nombreuses municipalités ne sont pas aussi avancées dans les actions de transition, car la mise en place d'une politique agricole et alimentaire soulève de nombreux défis, même à l'échelle territoriale. Par exemple, la transversalité nécessaire aux projets ou la création d'une coopération multi-acteurs et multisectorielle ne sont pas aisées : il faut que les intérêts de chacun, souvent différents, regardent dans le même sens. La ré-évaluation du PLU et du projet d'aménagement et de développement durable (PADD) amène à interroger les usages des sols. Modifier les zonages change également la valeur des terres : comme un terrain agricole vaut moins cher qu'un terrain constructible, cela peut rendre difficile la réhabilitation des sols dans de nombreux territoires où l'urbanisation fait pression.

Son avant-gardisme et son succès ont fait de Mouans-Sartoux une pionnière concernant les initiatives de ville durable en France. C'est en partie pour cela qu'elle est entourée de partenaires conséquents : de nombreux acteurs de la biodynamie, de la restauration collective, du ministère de l'Agriculture ou d'autres encore appuient Gilles Pérole et son équipe, soulignant ainsi leur connivence envers les valeurs de la municipalité. L'idée de la création d'une Maison d'éducation à l'alimentation durable a eu un fort retentissement auprès de tous ces partenaires, qui y ont probablement vu une opportunité de plus de voir évoluer le monde de l'alimentation durable. Ainsi, le projet MEAD a reçu de nombreux financements qui lui ont permis de voir le jour. Mais ces ressources financières ne sont pas toujours si « faciles » à obtenir et peuvent constituer un véritable frein pour les territoires ne bénéficiant pas de ce soutien.

Les succès de la MEAD reposent également sur la capacité de soutien de la population locale. L'Observatoire de la restauration durable révèle que les Mouans-Sartois ont adhéré aux changements : le gaspillage alimentaire aurait été réduit de 80 % et 85 % des parents d'élèves interrogés disent que la politique agricole et alimentaire de leur ville a changé leurs pratiques alimentaires. Les mesures mises en place semblent efficaces chez les citoyens, ce que l'équipe de la MEAD explique par l'importance accordée à l'éducation alimentaire, troisième pilier de la Maison. Pourtant, l'alimentation n'est pas qu'une question d'éducation. Selon Saadi Lahlou (2005), cette considération repose sur une vision simpliste de l'être humain selon laquelle ce dernier serait guidé par ses désirs et serait pleinement responsable de ses comportements, de sorte que l'éducation ou le renforcement de la motivation suffiraient à guider ses choix. Or, la volonté n'est que l'un des déterminants des comportements alimentaires et de nombreux autres ne dépendent pas de l'éducation du mangeur : des facteurs technico-économiques, psychologiques ou sociaux par exemple. À Mouans-Sartoux, les changements sont intervenus de manière progressive et concertée, donc la population a sans doute pu ainsi faire cohabiter la transition avec ses déterminants alimentaires. Mais si un changement n'est pas suivi par tous, les risques sont nombreux : exclusion de certaines populations, écart de réception des projets, difficultés d'accessibilité, polarisation des pratiques, etc. Ces phénomènes seront plus difficiles à éviter dans des villes plus grandes et plus denses que Mouans-Sartoux.

Des politiques territoriales à affiner

La MEAD peut apparaître pour de nombreux territoires comme une sorte d'utopie, mais il existe des passerelles pour qu'elle puisse être reproductible. Selon Gilles Pérole (2018), son territoire était initialement hostile à certaines initiatives en faveur de la durabilité des systèmes alimentaires : les tensions engendrées par le PLU évoquées précédemment en sont un exemple. Mais en portant les projets d'alimentation durable étape par étape et en s'entourant d'appuis solides, l'adjoint au maire a finalement réussi à instaurer les changements qu'il souhaitait en faveur de la transition agricole et alimentaire.

CONCLUSION

Finalement, l'innovation que représente la MEAD peut être citée comme un exemple de réorganisation des modes de gouvernance alimentaire et de fédération de différentes actions propres à un territoire. La municipalité de Mouans-Sartoux peut servir de modèle pour la complétude de son projet, mais chaque territoire peut lui aussi se lancer dans l'aventure en créant pour commencer au sein de la mairie un service dédié à l'alimentation, qui permettra alors de réunir les projets de développement durable, de mettre en lien les différents acteurs qui y sont impliqués, et sûrement, de voir naître d'autres projets en cohérence avec les premiers. Ce qu'il faut finalement, c'est une volonté politique assez forte pour générer une démarche co-constructive, décloisonner les différents secteurs de l'alimentation et accompagner les territoires dans la transition, tout en prenant en compte leurs spécificités et leurs possibilités.

BIBLIOGRAPHIE

CONARÉ D., 2017. Introduction. In : Brand C., Bricas N., Conaré D., Daviron B., Debru J., Soulard C.-T. (coord.). *Construire des politiques alimentaires urbaines*. Montpellier : Éditions Quae.

FIGUIÈRE C., ROCCA M., 2012. Gouvernance : mode de coordination innovant ? Six propositions dans le champ du développement durable. *Innovations*, 39, 169-190.

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

THEYS J., 2002. L'approche territoriale du « développement durable », condition d'une prise en compte dans sa dimension sociale, *Développement durable et territoires*, Dossier 1.

Entretiens

PÉROLE G., adjoint au maire de Mouans-Sartoux et père du projet alimentaire de Mouans-Sartoux, entretien le 25/01/2018 à Mouans Sartoux.

TRACLET L., chargée de mission, coordination du projet MEAD, entretien téléphonique le 28/12/2017.

En savoir plus

BRAND C., BRICAS N., CONARÉ D., DAVIRON B., DEBRU J., MICHEL L., SOULARD C.T. (coord.), 2017. *Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches*, Montpellier : Éditions Quae, 160 p.

BRICAS N., LAMINE C., CASABIANCA F., 2013. Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? *Natures Sciences Sociétés, 21,* 66-70.

COURTOIS L., 2012. Hybridations et considérations, *Le sociographe,* Hors-série 5, 13-17.

FABRIQUE TERRITOIRES SANTÉ, 2018. *Dossier Ressources – Alimentation et territoires : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ?* Paris : Fabrique territoires santé, 75 p.

HAENTJENS J., 2013. Les territoires au secours de l'économie, *Population et Avenir,* 714, 4-7.

HOCHEDEZ C., LE GALL J., 2016. Justice alimentaire et agriculture, *Justice spatiale,* 9.

LEYRONAS S., BAMBRIDGE T., 2018. Communs et développement : une approche renouvelée face aux défis mondiaux, *Revue internationale des études du développement,* 233, 11-29.

MANZON E., 2012. Le PNA et l'accès de tous à une bonne alimentation : exemples d'actions en Rhône-Alpes, *Pour,* 215-216, 305-312.

RASTOIN J.-L., 2006. *Le système alimentaire mondial est-il soluble dans le développement durable ?* Working paper 5, Montpellier : UMR Moisa, 15 p.

Let's Food Cities : la coopération entre collectivités territoriales pour des systèmes alimentaires plus durables

VERONICA **BONOMELLI**

Vidéo de présentation https://goo.gl/V7JjXz

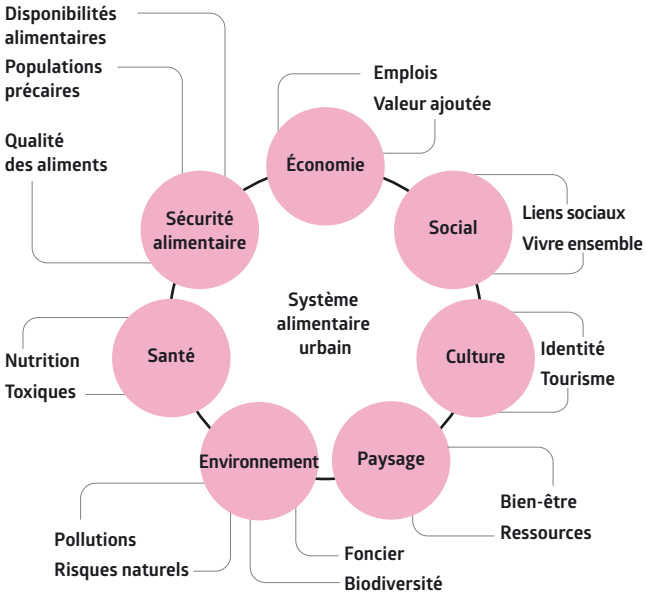
MOTS-CLÉS : SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES, COOPÉRATION, COLLECTIVITÉS TERRITORIALES, INTERMÉDIATION

Dans l'urgente nécessité d'une transition vers des systèmes alimentaires plus durables, les collectivités territoriales sont des acteurs fondamentaux (Bricas et Fages 2017). L'échange d'expériences et de compétences peut être une manière pour renforcer les dynamiques portées par ces collectivités et accélérer ainsi la transition. Let's Food Cities intervient à l'interface entre sept villes françaises et sept villes étrangères, pour impulser leur coopération sur la thématique des systèmes alimentaires territoriaux durables.

UN NOUVEAU SUJET POUR LA COOPÉRATION ENTRE COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

La coopération décentralisée est définie par l'administration publique comme « toutes les formes de coopération que les collectivités territoriales françaises ou leurs groupements peuvent développer avec des autorités ou des collectivités locales étrangères, dans le respect des engagements internationaux de la France ». Le terme a été remplacé en 2014 dans le Code général des collectivités territoriales par celui de « action extérieure des collectivités territoriales » (AECT). Après la seconde guerre mondiale, les collectivités territoriales françaises ont accéléré leurs collaborations avec des collectivités étrangères, notamment via les premiers jumelages franco-allemands (Doyen, 2017). Depuis une vingtaine d'années, les thématiques de ce type de coopération se sont élargies aux thèmes du changement climatique, du développement durable et de l'économie sociale et solidaire. Parallèlement, beaucoup de collectivités territoriales ont pris conscience de l'importance de leur rôle dans la transition vers des systèmes alimentaires durables, s'engageant dans des actions concrètes [Figure 1].

FIGURE 1. DOMAINES D'INTERVENTION POSSIBLES DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES SUR LE SYSTÈME ALIMENTAIRE



(Source : Brand *et al.*, 2017, p. 133)

De nombreuses expériences montrent que les villes disposent de leviers d'action pour améliorer la durabilité des systèmes alimentaires (Debru *et al.,* 2017 ; Forster *et al.*, 2015). Les gouvernements urbains peuvent agir sur l'aménagement des zones commerciales, sur le système de distribution alimentaire et sur l'accès au foncier. Par ailleurs, ils peuvent gérer les approvisionnements alimentaires du secteur de la restauration collective et hors foyer, privilégiant ainsi certains modes de production et de consommation. Finalement, face à la distanciation (géographique, économique et cognitive) qui s'est amplifiée entre les habitants de la ville et ceux des zones rurales, les villes peuvent favoriser l'essor de nouvelles formes de connexion à travers, par exemple, la création de marchés paysans et la relocalisation des approvisionnements alimentaires (Brand *et al.*, 2017 ; Debru *et al.*, 2017).

Cependant, la mobilisation des villes reste limitée par rapport à leur potentiel et il est nécessaire d'amplifier leurs engagements pour accélérer l'urgente transition vers des systèmes alimentaires durables. Une des manières de stimuler leur mobilisation pourrait être la coopération décentralisée. Cette forme de coopération permet aux collectivités qui sont encore novices dans le domaine de l'alimentation durable de s'inspirer des collectivités affirmées. Pour les collectivités déjà engagées dans des stratégies alimentaires, elle favorise le partage d'expériences et connaissances, donnant lieu à un renforcement mutuel (Doyen, 2017).

LET'S FOOD CITIES : UN INTERMÉDIAIRE ENTRE COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Dans ce mouvement de grand élan des collectivités et de la nécessité d'une transition vers des systèmes alimentaires durables et territoriaux, une initiative a récemment pris pied : Let's Food Cities. Le projet est né en 2017 en France, où un nombre conséquent de villes ont déjà engagé des réflexions autour de l'alimentation et où des collectivités se sont mobilisées pour formaliser ces engagements dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT). Let's Food Cities est un projet porté par l'association de loi de 1901 Let's Food, fondée par deux jeunes professionnelles. Il s'agit d'Anna Faucher, experte dans l'accompagnement de collectivités françaises à la mise en place de projets alimentaires territoriaux, et Louison Lançon, ayant un *background* dans la sensibilisation et l'accompagnement des gouvernements locaux des pays du Sud dans leur transition vers des systèmes alimentaires territorialisés.

Le projet part de trois constats. Premièrement, l'urbanisation massive et l'intérêt pour une meilleure alimentation sont au cœur des questions de développement durable. Deuxièmement, l'engagement croissant de villes dans le monde pour une alimentation durable peut être renforcé au travers des échanges d'expériences et de bonnes pratiques qui peuvent s'inspirer mutuellement. Troisièmement, il existe un besoin d'internationaliser la question auprès des villes françaises signataires du Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)[1], en s'appuyant sur les outils de la coopération décentralisée, de laquelle, pour l'instant, la question alimentaire est relativement absente.

Le propos

Le projet veut accompagner des collectivités qui ont déjà montré leur intérêt à travailler sur des questions de systèmes alimentaires, en s'appuyant sur la coopération internationale entre les villes. L'outil de l'action extérieure des collectivités territoriales n'est pas considéré par les porteuses du projet selon son emploi traditionnel, c'est-à-dire que la France « va investir dans le Sud ». Il est plutôt proposé comme un instrument d'échange, au cours duquel les villes qui coopèrent apprennent l'une de l'autre (Lançon, 2018).

L'initiative s'appuie sur les sept villes françaises signataires du Pacte de Milan : Paris, Nantes, Bordeaux, Montpellier, Marseille, Grenoble et Lyon. Elle vise à encourager et faciliter la coopération internationale sur les thématiques de l'alimentation et de l'agriculture entre chacune de ces villes et une de leurs villes partenaires étrangères. À titre d'exemple, le Grand Lyon coopère avec Hô-Chi-Minh-Ville (Vietnam) et la Métropole de Bordeaux avec l'État mexicain du Guanajuato. La collectivité partenaire est choisie sur la base de collaborations déjà existantes, sous la forme du jumelage par exemple, ce qui devrait faciliter les interactions. De plus, une analyse préalable a été faite, proposant des villes dans lesquelles il y avait déjà des initiatives en lien avec au moins une des dimensions de la durabilité alimentaire,

1. Pacte de politique alimentaire de Milan.

garantissant ainsi un intérêt potentiel à travailler sur ces questions.

Concrètement, Let's Food Cities propose de faire un échange entre les deux villes en identifiant, via un diagnostic du système alimentaire local, les principaux défis auxquels elles font face en matière d'alimentation et d'agriculture ainsi que les alternatives et actions innovantes à mettre en place ou valoriser. Ceci contribuerait à une meilleure compréhension du système alimentaire de la part des acteurs locaux, leur permettant une prise de décision plus réfléchie et adaptée, et apporterait des avantages de différents types aux deux villes impliquées.

Les collectivités étrangères pourront bénéficier des informations issues de l'étude et de l'échange avec la ville française, pour éventuellement impulser une dynamique locale vers la construction de systèmes alimentaires durables. Les collectivités françaises, quant à elles, pourront apprendre des initiatives présentes sur le territoire de la ville partenaire et mieux orienter leurs stratégies d'action extérieure. La contribution financière demandée aux collectivités françaises pour participer au projet est minime et, avant tout, symbolique. Ceci est dû au fait que les porteuses du projet sont conscientes de la difficulté de mobilisation des acteurs publics, l'idée étant de faciliter leur implication et de leur montrer qu'ils ont intérêt à s'impliquer.

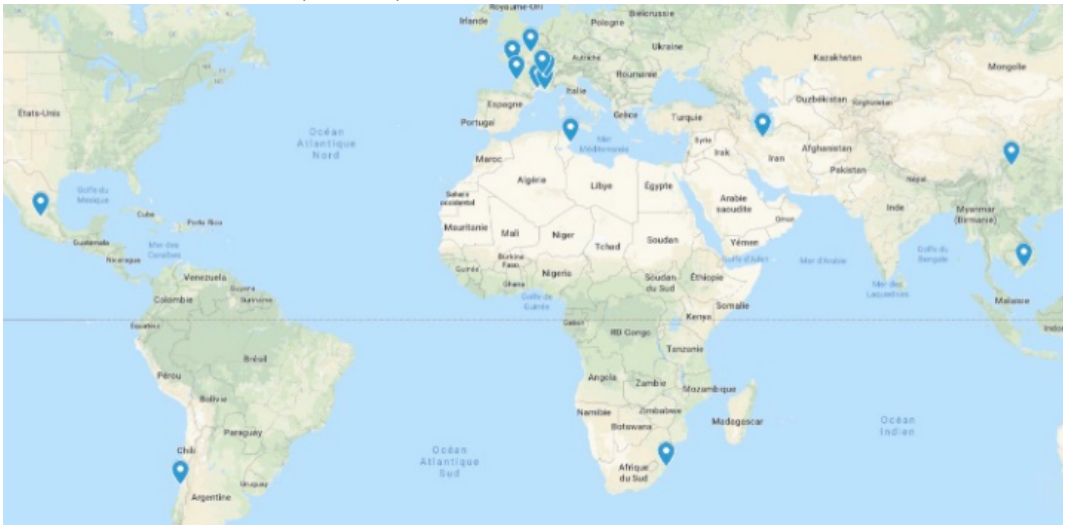
Les objectifs affichés par Let's Food Cities, dont les effets ne sont pas encore mesurables étant donné la jeunesse du projet, sont donc d'une part de favoriser le partage d'expériences, de connaissances et d'initiatives entre les sept villes françaises signataires du Pacte de Milan et sept villes étrangères et d'autre part d'encourager et accompagner les dynamiques naissantes des villes étrangères, avec l'appui des villes françaises.

Le fonctionnement

Let's Food Cities a tissé deux types de partenariats. Un partenariat institutionnel avec le Pacte de Milan, car il s'inscrit dans sa démarche d'échanges d'expériences entre villes à l'international. Des partenariats financiers variés qui incluent la fondation LÉA Nature, la Chaire Unesco Alimentations du monde, les collectivités françaises participantes au projet et le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA). Pour ce dernier, le financement perçu par Let's Food Cities est issu d'un appel à projet du Programme national de l'alimentation (PNA) qui, traditionnellement focalisé sur des initiatives françaises, a récemment montré un intérêt pour la valorisation des expériences françaises à l'international.

Il s'agit d'un projet pilote qui se déroule sur trois ans, avec des actions spécifiques qui devraient mener à la collaboration entre les partenariats constitués.

FIGURE 2. VILLES IMPLIQUÉES (MAI 2018)



(Source : Google Maps)

La première année, en cours, est consacrée à la réalisation d'un diagnostic des quatorze villes impliquées pour évaluer la durabilité de leurs systèmes alimentaires [Figure 2]. Ce travail prévoit l'implication d'étudiants volontaires inscrits dans vingt-six universités situées dans les sept villes françaises. Il s'agit d'étudiants de disciplines variées, telles que les sciences politiques, la géographie, l'urbanisme et l'agronomie, qui contribuent à la conduite d'une étude diagnostic du système alimentaire des villes impliquées, françaises d'abord et étrangères par la suite. Le but est de systématiser des informations sur les systèmes alimentaires locaux, sur les initiatives qui pourraient être reprises par les différentes villes, et de commencer à identifier des aires de collaboration possibles entre les deux villes partenaires.

Pendant la deuxième année, les fondatrices de Let's Food iront à la rencontre des acteurs des villes étrangères. Pour chaque ville, l'idée est de produire des outils permettant aux acteurs locaux de visualiser les freins auxquels ils sont confrontés et les leviers dont ils disposent et, par conséquent, de pouvoir éventuellement prendre le contrôle de leur système alimentaire, renforçant ainsi sa durabilité. Il s'agit de réaliser une vidéo illustrant le système alimentaire, pouvant servir comme outil de communication pour la ville. Ensuite, un atelier de construction collective sera mis en place, incluant les étudiants locaux et les acteurs du territoire, afin de partager les résultats du diagnostic et d'identifier des pistes d'action potentielles. Finalement, un évènement grand public sera organisé, afin de faire une restitution aux deux villes partenaires, de valoriser les initiatives locales et d'éventuellement arriver à l'engagement de la ville pour la signature du Pacte de Milan.

La troisième année prévoit un suivi de la collaboration entre les villes et une valorisation des résultats atteints. Le but est de diffuser le bilan de l'initiative et les premiers résultats de la coopération entre villes à travers un cycle de conférences. Un effet domino influençant d'autres collectivités françaises pour l'engagement dans la coopération sur la thématique de l'alimentation durable pourrait se produire. Pour les villes participantes au projet, il s'agirait d'arriver à l'établissement de partenariats plus pérennes, par exemple au travers d'une convention.

L'approche avec les représentants des collectivités

Il est intéressant d'observer la manière dont les fondatrices de Let's Food présentent leur projet aux représentant(e)s des collectivités territoriales. Il s'agit de les interpeller via les chargé(e)s de mission « relations internationales » et les chargé(e)s de mission « agriculture et alimentation ». Pour les services « relations internationales », l'avantage consisterait à inclure un nouvel axe thématique dans leurs actions extérieures et à faire rayonner un projet alimentaire à l'international. Pour les services « agriculture et alimentation », ce projet permettrait de mieux intégrer les innovations issues des secteurs public et privé et de la société civile afin d'encourager et accélérer leur projet alimentaire. Le travail en binôme de ces deux services devrait également faciliter la communication au sein de la collectivité et renforcer la place de l'alimentation dans l'agenda politique des villes.

Le comité scientifique et les volontaires

Let's Food Cities bénéficie de l'appui d'un comité scientifique et de nombreux volontaires. Le premier inclut des membres de la Chaire Unesco Alimentations du monde et du Pacte de Milan, ainsi que des experts sur ces questions issus de la FAO, du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères (MEAE) et des universités françaises partenaires. Son rôle est de conseiller les porteuses du projet sur la méthodologie et les orientations de l'initiative, par exemple à travers une veille scientifique sur les questions alimentaires. Parallèlement, un groupe de volontaires, composé de jeunes professionnels qui travaillent dans l'alimentation, apporte son aide sur des missions ponctuelles telles que des recherches bibliographiques.

La coopération entre collectivités dans le contexte international et français

Le caractère innovant de Let's Food Cities réside dans son positionnement comme acteur intermédiaire entre les collectivités territoriales qui sont, et seront, en première ligne dans la transition vers des systèmes alimentaires durables. Globalement, il existe de nombreux acteurs qui travaillent à l'international avec les collectivités territoriales autour de la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. Certains acteurs accom-

pagnent les villes individuellement, comme RUAF Foundation et de nombreux bureaux d'études. D'autres visent plutôt à la constitution de réseaux qui facilitent l'échange comme, par exemple, Cités Unies France, qui favorise les échanges entre collectivités françaises engagées dans des stratégies d'actions extérieures sur toute thématique. La FAO commence également à impulser la coopération entre villes, plutôt en organisant des rencontres mais sans formuler de véritables propositions.

D'autres initiatives, propre au contexte français, favorisent les échanges entre villes sur le thème des systèmes alimentaires territoriaux durables, mais aucune ne se propose comme intermédiaire entre deux collectivités potentiellement engagées. Celles qui semblent se rapprocher le plus de cette démarche sont le Pacte de Milan, à l'échelle internationale, et l'appel à projet « Alimentation et agriculture durables » proposé par le MEAE et le MAA, à l'échelle française.

Lancé à l'occasion de l'Exposition universelle de Milan, « Nourrir la planète, énergie pour la vie », et signé en octobre 2015, le MUFPP compte aujourd'hui (mars 2018) cent soixante-trois villes engagées volontairement dans la construction de systèmes alimentaires plus durables. Au niveau du projet Let's Food Cities, l'intérêt du Pacte de Milan réside dans le fait qu'il constitue un cadre facilitateur pour la mise en œuvre de projets d'AECT pour des systèmes alimentaires territoriaux durables. D'abord, car le septième principe de la charte du Pacte signée par ses membres prévoit que les villes s'engagent à « encourager d'autres villes à rejoindre les actions de politique alimentaire ». Ensuite, car le Pacte encourage la coopération entre collectivités par le biais des *Milan Pact Awards* : un prix qui récompense les villes travaillant activement à la construction de systèmes alimentaires durables et qui alloue des fonds destinés à financer des AECT pour partager leur expertise sur le sujet.

Concernant les services de l'État français, l'appel à projet « Alimentation et agriculture durables » a été lancé à la fin de 2017. Il est basé sur le constat que les collectivités territoriales françaises montrent un intérêt à porter leurs questions alimentaires à l'international et à partager leurs compétences et savoir-faire, ainsi que sur l'idée que la construction de systèmes alimentaires durables nécessite la collaboration entre collectivités. L'appel à projet vise ainsi à stimuler leur action extérieure à travers un cofinancement de la délégation pour l'action extérieure des collectivités territoriales (DAECT), qui peut aller jusqu'à 50 % du montant du projet.

L'intérêt de Let's Food Cities pour les collectivités territoriales

Le projet présente la vertu de répondre à une partie des freins à l'AECT et de soutenir les collectivités dans leur démarche de coopération sur les systèmes alimentaires. Les freins à l'AECT sont la carence de ressources humaines et financières à dédier à ces questions, car ces dernières ne sont pas une priorité politique, et le manque de connaissance de la part des collectivités du rôle qu'elles peuvent jouer pour diffuser les systèmes alimentaires durables. Let's Food Cities vise à éliminer ces freins en fournissant les ressources humaines qui garantissent une expertise technique et une intermédiation entre acteurs. Le diagnostic des systèmes alimentaires permet de mettre en perspective les deux territoires impliqués. Il constitue un outil capable de mettre en évidence les problématiques et les solutions identifiées sur les territoires, poussant à la réflexion sur la manière dont ceux-ci peuvent s'inspirer mutuellement. Dans ce sens, il est un instrument de sensibilisation pour les acteurs locaux, qui les informe tout en leur laissant le choix d'agir ou non et éventuellement en leur proposant un plan d'action adapté au mieux aux besoins des deux territoires. L'expérience professionnelle des porteuses du projet est un atout. Elles ont la capacité d'être le médiateur nécessaire aux échanges entre villes dont les collectivités ne peuvent pas toujours disposer. Des avantages secondaires semblent se présenter. La participation au projet permet aux collectivités françaises de « faire vivre le Pacte de Milan », étant donné que depuis son engagement, peu d'actions ont été menées. Finalement, les événements collectifs organisés au cours des trois ans peuvent contribuer à encourager les échanges informels entre les chargé(e)s de mission des collectivités. Ceci pourrait accroître la communication et accélérer les démarches et les dispositifs mis en place sur les territoires.

Et pour le développement durable ?

Toutes les villes impliquées, à des degrés divers, hébergent des initiatives qui prennent en compte

une ou plusieurs dimensions de la durabilité. Let's Food Cities ne travaille pas sur ces initiatives individuellement mais plutôt à une échelle intégrée, cherchant à stimuler des dynamiques qui peuvent renforcer globalement la durabilité des systèmes alimentaires des villes porteuses de ces initiatives. Ceci est possible grâce à trois actions dont les impacts avérés seront à étudier.

Premièrement, le projet interagit avec une multitude d'acteurs, contribuant à leur sensibilisation sur la durabilité des systèmes alimentaires. Pour les collectivités, il s'agit de fournir un accompagnement sur la réflexion et l'élaboration de plans d'action sur l'aspect systémique de l'alimentation. La collaboration avec les universités peut favoriser une intégration progressive des questions alimentaires dans leurs programmes et celle avec les étudiants contribue à leur formation sur des concepts et méthodologies inhérents à la thématique. La production de vidéos et la vulgarisation d'informations relatives à l'avancement du projet à travers les réseaux sociaux contribuent à sensibiliser le grand public.

Deuxièmement, l'intermédiation entre les collectivités territoriales, favorisant l'échange d'initiatives associatives, publiques et privées, a le potentiel d'accélérer la transition vers des systèmes alimentaires territoriaux plus durables.

Troisièmement, le travail de plaidoyer auprès des chargé(e)s de mission des collectivités, à la fois en relation avec les projets alimentaires et avec les relations internationales, peut encourager l'intégration de la question alimentaire dans l'agenda politique des collectivités.

Les obstacles à une diffusion à plus grande échelle

Il existe des freins qui pourraient limiter une diffusion plus ample du projet, voire l'engagement de plus de villes. Du côté des villes françaises, une réduction des budgets destinés à l'AECT est observée (CIEDEL, 2016). De plus, le travail de prise de contact avec les collectivités pour arriver à leur engagement est long. Ceci est dû, d'une part, au dialogue parfois peu fluide entre les services « coopération internationale » et « agriculture et alimentation » d'une même collectivité, qui nécessite du temps pour élaborer des objectifs communs. D'autre part, l'alimentation et la valorisation des projets alimentaires à l'international ne constituent pas encore une priorité politique. Il faut également considérer la particularité du contexte français, porteur d'une longue histoire de coopération décentralisée. C'est un mécanisme institutionnel bien enraciné en France qui n'aurait probablement pas le même potentiel dans d'autres pays.

Le potentiel de réplicabilité reste donc incertain. Let's Food Cities est un projet pilote et sa capacité à se propager ou à se reproduire dans un autre contexte dépendra de la volonté des villes à travailler sur ces thématiques.

CONCLUSION

Malgré son potentiel, le projet présente certaines limites. Tout d'abord, le positionnement du projet vers le « Sud » est discutable. L'action extérieure des collectivités locales s'inscrit historiquement dans le cadre des relations Nord-Sud, longuement dominées par l'approche « projet », assez focalisées sur le souci de répondre à des besoins locaux de court terme ou aux vœux des collectivités du Nord, soucieuses de montrer des résultats concrets. Or, ces actions de coopération n'ont du sens que si elles cherchent à impliquer les acteurs locaux et à favoriser un développement de *capabilities* dans le sens d'Armatya Sen, à transférer des savoir-faire (Djeflat et Boidin, 2010) qui puissent être exploités par les acteurs locaux sur le long terme. Dans ce sens, il aurait été souhaitable d'impliquer les étudiants des villes étrangères, ou d'autres acteurs locaux, dans l'élaboration du diagnostic depuis le début, et pas seulement une fois que le diagnostic a déjà été réalisé par les étudiants français. Ceci aurait favorisé une meilleure appropriation des questions d'alimentation par les acteurs locaux.

En poussant ce questionnement encore plus loin : pourquoi chercher à engager des villes étrangères qui n'ont pas forcément montré leur intérêt à travailler sur les systèmes alimentaires ? Certes, ces villes présentent des initiatives liées à l'alimentation mais le fait qu'elles n'aient pas encore manifesté leur intérêt à travailler sur le sujet laisse penser qu'elles ont d'autres priorités. Il serait peut-être plus légitime de créer un forum de villes déjà engagées sur des actions liées à l'alimentation durable dans la lignée du Pacte de Milan. À la différence du Pacte, qui se limite à une rencontre par an, ce forum pourrait favoriser des coopérations et échanges continus entre villes, renforçant des dynamiques déjà existantes.

Ensuite, bien que le diagnostic des systèmes alimentaires puisse être un instrument pertinent pour commencer une discussion avec les acteurs, il faut veiller à son utilisation. Le diagnostic demande une homogénéisation de données qui n'est pas facile à atteindre, considérant la multitude d'acteurs qui ne travaillent pas forcément à la même échelle. Comme différentes expériences le montrent, la mise en œuvre d'actions sur la question alimentaire de la part des villes ne vient pas souvent d'une intention formulée de bâtir une politique alimentaire durable. La thématique est plutôt introduite « *à partir d'autres préoccupations des villes, telles que la santé, la salubrité, la pauvreté, l'environnement [...]* » (Brand *et al.*, 2017 p. 130). Ceci montre donc qu'il n'est pas nécessaire d'aspirer à un état des lieux complet pour générer l'intérêt vers les questions alimentaires. Au contraire, des élus disposant d'un levier et voulant tenter de nouvelles expériences peuvent être le principal moteur du changement. Le diagnostic serait donc à considérer comme un prétexte pour commencer les discussions avec les acteurs locaux et non comme un instrument exhaustif à partir duquel des actions concrètes seront réalisées.

Reste enfin la question de la pérennisation. Y a-t-il une réelle volonté de la part des collectivités à s'engager ou leur participation relève-t-elle plutôt d'un simple affichage politique ? Le projet fait face au risque de voir des collectivités, en particulier étrangères, s'engager pour les trois ans, sans suite à la fin du projet.

La structuration des systèmes alimentaires vers plus de durabilité peut passer par l'échange d'expériences, comme Let's Food Cities le propose. Ceci ne constitue qu'une première étape pour la préparation du terrain pour un mouvement plus ample. Sur le long terme, les villes, proposant plus d'alternatives et étant plus engagées que les États, ont le potentiel de devenir un véritable mouvement politique et d'acquérir un poids majeur dans les négociations au sein des politiques nationales, européennes et internationales. La rupture avec les systèmes dominants et la transition vers plus de durabilité, « *ne pourra pas se faire avec les seuls leviers dont disposent les villes. La gouvernance doit être locale et globale. Les politiques nationales et internationales et les pratiques de grands groupes industriels façonnent aujourd'hui les systèmes alimentaires. Ces acteurs devront aussi changer de stratégie, notamment sous pression des villes organisées en réseaux* » (Debru *et al*. 2017, p. 23).

BIBLIOGRAPHIE

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

BRICAS N., FAGES R., 2017. *L'alimentation des villes. Quels rôles des collectivités du Sud ?* Paris : Agence française de développement, 55 p.

CENTRE INTERNATIONAL D'ÉTUDES POUR LE DÉVELOPPEMENT LOCAL (CIEDEL), 2016. *Internationalisation des collectivités territoriales et des territoires.* CIEDEL, compte rendu des travaux de l'atelier du 20 mai, 18 p.

DEBRU J., ALBERT S., BRICAS N., CONARÉ D. (Eds), 2017. *Politiques alimentaires urbaines. Actes de la rencontre internationale sur les expériences en Afrique, Amérique latine et Asie en matière de marchés, restauration collective et connexion urbain/rural.* Montpellier : Chaire Unesco Alimentations du monde, 168 p.

DJEFLAT A., BOIDIN B., 2010. La coopération décentralisée face aux enjeux du développement durable. *Développement durable et territoires,* 1, 1. Disponible sur Internet : https://journals.openedition.org/developpementdurable/8387

DOYEN M.-F., 2017. *La coopération décentralisée sur les systèmes alimentaires, quels rôles pour l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture ?* Mémoire pour l'obtention du diplôme d'Ingénieur spécialisé en innovations et politiques pour une alimentation durable. Montpellier : Montpellier SupAgro, 50 p.

FORSTER T., EGAL F., GETZ ESCUDERO A., RENTING H., DUBBELING, M., 2015. *Milan Urban Food Policy Pact. Selected Good Practices from cities.* Milan : Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, 121 p.

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

BRICAS N., directeur de la Chaire Unesco Alimentations du monde et socioéconomiste de l'alimentation au Cirad, entretien le 07/03/2018 à Montpellier.

FAUCHER A., porteuse du projet Let's Food Cities, entretien le 06/03/2018 à Bordeaux.

GIORDANO T., expert coopération décentralisée DAECT-MEAE auprès de la FAO, entretien le 26/03/2018 par Skype.

LANÇON L., porteuse du projet Let's Food Cities, entretien le 09/03/2018 par Skype.

PARIENTÉ S., chargée de mission agroécologie et alimentation auprès de Montpellier Méditerranée Métropole, entretien le 02/03/2018 à Montpellier.

SCOUARNEC M., chargée d'animation au sein du Conseil consultatif de gouvernance alimentaire auprès de Bordeaux Métropole, entretien le 06/03/2018 à Bordeaux.

Biovallée : coordination de l'action publique locale pour un territoire durable exemplaire

PHILIPPINE **DE LATTRE**

Vidéo de présentation https://goo.gl/WV5bGu

MOTS-CLÉS : BIOVALLÉE, COLLECTIVITÉS LOCALES, TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE, CO-CRÉATION, MISE EN RÉSEAU

La mise en avant de la multitude d'initiatives locales visant à la durabilité des territoires qui surgissent en France et ailleurs conduit à une idéalisation et beaucoup en viennent à envisager une transition écologique qui se fera par « le bas ». Cependant, cette approche néglige d'envisager le rôle des pouvoirs publics. À ce titre, le projet de Biovallée dans la Drôme est un exemple unique en France de collaboration entre acteurs, publics et privés, visant la durabilité de leur territoire. Le résultat est une transition plus rapide qu'ailleurs en France, comme le montre la part des surfaces cultivées en agriculture biologique, six fois plus importante qu'au niveau national : 32 % contre 5 %.

LA DRÔME, UNE TERRE D'ACCUEIL ET D'INITIATIVES, MAIS AUX SOLS RELATIVEMENT PAUVRES

Une rencontre entre néoruraux et natifs

Au cours des années 1950 et 1960, le département de la Drôme a vu sa population reculer en raison d'un exode rural important. Cependant, cette tendance s'est stabilisée dans les années 1970 avec l'arrivée de nouveaux habitants, originaires de la région, mais aussi du reste de la France et d'Europe du Nord. Il y avait parmi eux beaucoup de jeunes couples avec enfants à la recherche d'une meilleure qualité de vie. Issus de la génération de Mai 68, la plupart d'entre eux aspiraient aux idéaux de cette époque, parmi lesquels une recherche d'autonomie et de retour à la terre. Malgré les changements de mode de vie qu'ils apportaient, les natifs du territoire les ont globalement bien accueillis, car ils étaient contents de voir leur département revivre. Ce climat bienveillant a encouragé ces néoruraux à s'investir pour le territoire.

Une agriculture peu productive

Bien que les néoruraux aient été attirés par le climat clément, l'environnement sain, la beauté des paysages et la terre pas chère, la Drôme présente l'inconvénient d'avoir des sols relativement pauvres. Cette caractéristique a rapidement contraint les agriculteurs à abandonner la course à la compétitivité lancée par le gouvernement, dans le cadre de sa stratégie de modernisation de l'agriculture. À la fin des années 1980, ce constat s'est renforcé en raison de la concurrence directe sur le marché européen, notamment après l'adhésion de l'Espagne à l'Union européenne (UE). Dans le but de différencier la production drômoise, le développement d'une agriculture alternative « de qualité » s'est peu à peu imposé.

Une collaboration territoriale pionnière

À la fin des années 1980, la dépollution d'une rivière fortement dégradée, la Drôme, a initié une forte cohésion sociale entre les communautés de communes du bassin versant de la rivière. Pour la première fois en France, à l'échelle d'un territoire, les collectivités locales ont travaillé ensemble et avec les usagers afin d'atteindre un objectif commun : « rendre la rivière baignable » (Cheissoux, 2018). Cette initiative, qui a débouché sur la signature d'un premier contrat de rivière en 1990, a été significative car elle a inspiré la création des commissions locales de l'eau et la loi sur l'eau de 1992. À l'image de cette collaboration, les commissions sont représentées par l'État (25 %), par les collectivités locales (50 %) et par les usagers (25 %). La gestion exemplaire de cette rivière a également été récompensée en 2005 par le

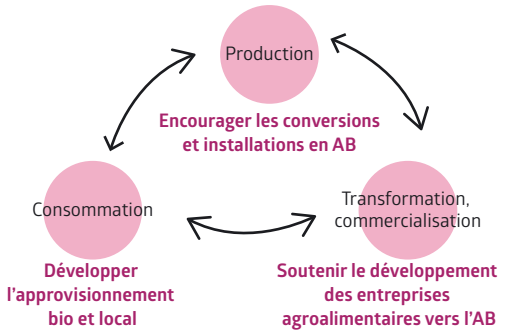
prix international *Riverprize*. Globalement, cette expérience a fait grandir un sentiment de fierté sur le territoire, ainsi que la conviction qu'il était possible d'inverser la tendance à la marginalisation en affichant un caractère pionnier.

LA GENÈSE DU PROJET BIOVALLÉE

L'agriculture biologique au cœur de la stratégie territoriale

Au début des années 1990, la nécessité grandissante de développer une agriculture biologique est allée de pair avec le changement d'approche de l'Union européenne sur sa politique rurale. Celle-ci est passée d'une vision de modernisation intensive globale à une vision plus endogène qui intégrait davantage les capacités des ressources locales. L'agriculture biologique a alors été envisagée comme une diversification « de qualité » pour les territoires moins compétitifs et un programme intercoopératif de développement de l'agriculture biologique (PIDA Bio) a été lancé. Profitant de cette opportunité de financement, quatre coopératives drômoises (plantes à parfum aromatiques et médicinales, céréales, vin et approvisionnement) ont sollicité ensemble les autorités locales pour porter avec elles ce projet. Le programme a été fructueux et a notamment permis à ces coopératives d'atteindre, dix ans plus tard, 10 % de produits issus de l'agriculture biologique. Au-delà de l'aspect commercial, le PIDA Bio a surtout initié une forte inflexion des politiques locales en faveur de l'agriculture biologique. La reconnaissance de cette agriculture alternative comme une solution pour le développement du territoire a permis de la légitimer auprès des acteurs dominants et de faire évoluer le statut de « marginaux » de ses défenseurs. Progressivement, l'agriculture biologique a été positionnée comme fer de lance de la stratégie territoriale [Figure 1]. Focalisée au début sur l'axe transformation/commercialisation, la stratégie s'est ensuite élargie aux autres secteurs grâce à l'influence croissante des pionniers. Concernant les conditions d'accès au foncier, ces derniers ont par exemple favorisé l'utilisation des critères de viabilité de l'agriculture paysanne, plutôt que ceux des chambres d'agriculture. L'engagement citoyen a également joué un rôle important. L'association de six cents familles, qui réalisait des achats groupés de produits biologiques, a en outre initié l'approvisionnement bio et local.

FIGURE 1. STRATÉGIE TERRITORIALE

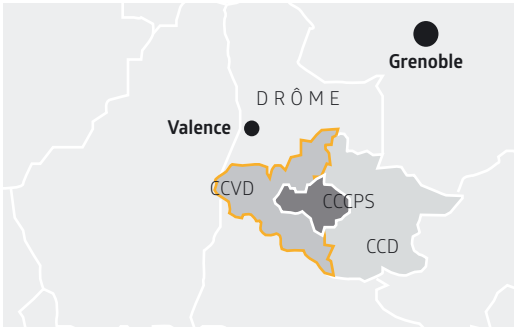


(Source : Portier, 2009)

Regroupement intercommunal autour du projet Biovallée

Dans les années 2000, suite au constat de l'efficacité de la stratégie, quatre communautés de communes ont décidé de se regrouper officiellement autour du projet Biovallée. Ce programme ambitieux concerne aujourd'hui la communauté de communes de Val de Drôme (CCVD), celle du pays Diois (CCD) et celle du Crestois et du pays de Saillans (CCDSP), ces deux dernières ayant fusionné depuis 2014 [Figure 2].

FIGURE 2. LOCALISATION DE LA BIOVALLÉE



(Source : auteur)

La Biovallée compte ainsi cent deux communes et 54 000 habitants, sur une superficie de 2 200 km^2. Afin de ne pas alourdir la gestion et les frais de fonctionnement, les communautés de communes ont décidé de ne pas créer de structure juridique et administrative spécifique. Le portage de la Biovallée est assuré par la communauté de communes du Val de Drôme.

ÉVOLUTION DU PROJET : VERS UN TERRITOIRE DURABLE EXEMPLAIRE

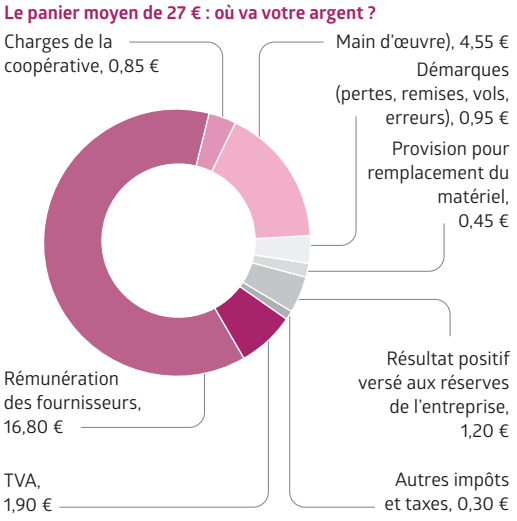
Forte impulsion du projet grâce au soutien de la région Rhône-Alpes

Entre 2009 et 2014, le Biovallée a été référencée comme l'un des sept « grands projets Rhône-Alpes » (GPRA). Ceci dans le cadre d'un programme régional permettant d'impulser des projets pilotes de développement durable ambitieux, au moyen de financements exceptionnels. Ce soutien a donné une véritable impulsion aux objectifs de la Biovallée. La part de l'agriculture biologique dans l'agriculture locale est ainsi passée de 17 % à 30 % sur cette période. Cent quatre-vingt-onze projets ont aussi été portés, pour un coût de 30 millions d'euros, dont 10 millions de subventions allouées dans le cadre du GPRA. Ces projets portaient de façon transversale sur différents volets qui comptaient entre autres l'agriculture, l'économie, l'énergie et la formation. Pour illustrer ces projets, plusieurs initiatives peuvent être citées, comme la marque **«** Biovallée **»** créée en 2008/2010 **;** les pépinières d'installation agricole et fermière créées en 2011 **;** ou encore l'aménagement d'éco-quartiers et éco-parcs d'activités, avec neuf éco-sites réalisés à ce jour. L'initiative la plus emblématique est le campus Biovallée créé en 2012. Il abrite des pépinières d'entreprises et est devenu un lieu privilégié de rendez-vous d'experts et citoyens autour du développement durable. D'autres centres de formation indépendants au projet Biovallée ont été attirés par la dynamique de la région, comme le centre d'agroécologie des Amanins, qui est attaché au réseau de Pierre Rabhi.

Une répartition plus équitable de la valeur économique

Une répartition plus équitable de la valeur économique a été mise en place dans la Biovallée et a eu pour objectif principal de profiter aux producteurs, afin de rendre leur activité viable. L'un de moyens pour y arriver a été la construction de circuits courts. L'épicerie biologique La Carline et la plateforme logistique pour les cantines Agricourt sont deux structures intermédiaires d'approvisionnement qui ont permis de mettre en lien petits producteurs bio locaux et consommateurs. Cela tout en préservant une marge importante pour les producteurs, comme le montre le graphique de la figure 3.

FIGURE 3. RÉPARTITION DE LA VALEUR D'UN PANIER MOYEN DE LA CARLINE



(Source : www.lacarline.coop/leconomie-carline)

Un autre moyen d'obtenir une répartition plus équitable de la valeur économique a été la réappropriation de maillons de la chaîne de valeur par certains acteurs. C'est par exemple la stratégie adoptée par la coopérative céréalière Terres Dioises. Celle-ci s'est ainsi réapproprié les maillons de la logistique, de la production de semences et de l'un de ses débouchés, respectivement en fusionnant avec la coopérative d'approvisionnement, en investissant dans une station de semences et en prenant des parts dans une usine d'alimentation biologique pour bétail. Cette diversification lui permet de gagner en viabilité et en autonomie.

La construction de solutions en commun

Au lieu de se vivre uniquement comme concurrents les uns des autres, les acteurs se sont considérés comme parties prenantes d'une même dynamique territoriale, favorisant ainsi la coopération et l'innovation. Ce fut en effet le cas des entreprises citées précédemment. Au sein de La Carline et d'Agricourt, agriculteurs et consommateurs ont convenu ensemble d'un prix juste. De même, au sein de la coopérative de céréales, il existe une gouvernance partagée entre agriculteurs biologiques et conventionnels. Deux autres exemples probants de cette construction en commun peuvent également être cités. Le premier

concerne le cas de la construction d'un réseau d'économie circulaire entre les usagers du *Fab-lab* de Crest. Ce réseau s'est spontanément construit entre les utilisateurs de l'imprimante 3D de ce *Fab-lab*. En échangeant de façon relativement informelle, ils ont réussi à se coordonner pour que les déchets des uns deviennent des intrants des autres. Le second cas concerne le réseau des éco-hébergeurs. Lors d'une rencontre organisée par les collectivités locales, ils ont convenu de leur propre initiative de ne pas se faire une concurrence sur les coûts, et de plutôt miser sur une offre de qualité afin de jouer sur la réputation du territoire en éco-tourisme. La vocation première de cette mise en réseau était de permettre d'échanger connaissances et savoir-faire. Leur stratégie a été très efficace, car la région rayonne aujourd'hui pour son tourisme vert. Dans ces deux cas, il est intéressant de souligner le caractère spontané de ces initiatives. En effet, elles n'ont pas découlé d'une volonté des autorités publiques, mais bien de la réflexion collective d'acteurs sur la construction d'un intérêt commun. Cette condition apparaît indispensable pour la réussite des initiatives, car dans le premier cas un projet similaire, qui avait préalablement été porté par les collectivités, avait avorté dès la phase pilote. À une échelle différente, la construction en commun de solutions peut aussi se faire entre employeurs et employés. C'est le cas de l'entreprise de l'Herbier du Diois, grossiste d'épices et de plantes aromatiques et médicinales, qui par un dialogue construit a cherché à mieux articuler la vie de l'entreprise avec celle de ses employés. Cela a par exemple abouti à des contrats de 35 heures répartis sur quatre jours. Globalement, ces collaborations ont eu des retombées très positives en termes de viabilité des entreprises et de création d'emplois.

La continuité du projet assurée par l'association Biovallée

Afin que la dynamique impulsée se poursuive au-delà du terme du programme GPRA, les parties prenantes intercommunales se sont mobilisées et ont créé en 2012 une « association Biovallée ». En effet, vu l'ampleur qu'avait pris le réseau de la Biovallée, le besoin de nommer un porteur indépendant s'est imposé. Cette association est constituée d'acteurs publics et privés ainsi que d'associations et de citoyens. En septembre 2016, l'association comptait près de cent soixante adhérents et sympathisants. L'adhésion fonctionne sur une signature de la chartre, qui stipule l'engagement des acteurs à « faire leur part » pour atteindre les objectifs de Biovallée, ainsi que sur une cotisation annuelle (barème de 50 à 300 euros). En contrepartie, l'association permet à ses adhérents de revendiquer leur appartenance à Biovallée. Quant aux objectifs fixés, ils s'inscrivent dans la continuité de ceux définis dans le GPRA. Pour l'autonomie énergétique, l'objectif à l'horizon 2040 est une diminution de plus de 50 % de la consommation énergétique du territoire, ainsi qu'une couverture à 100 % de cette consommation par la production locale d'énergie renouvelable. Quant à l'agriculture biologique, d'ici 2020, l'objectif est qu'elle atteigne 50 % des surfaces agricoles et qu'elle représente avec l'approvisionnement local 80 % des aliments servis en restauration collective (de l'ordre de 60 % en 2016).

LES FACTEURS CLÉS DE RÉUSSITE

L'implication initiale des individus

Cette implication est ce qui mène les individus à s'investir dans des innovations sociétales. Or, de manière générale, les territoires qui ont pu atteindre un tel niveau de transition avaient déjà vu dans les dernières décennies une montée des initiatives locales. Avec l'arrivée des néoruraux, la Biovallée a bénéficié de ce contexte initial d'implication, qui a par la suite été un terreau fertile pour l'émergence des initiatives. La part importante de salariés travaillant dans l'économie sociale et solidaire (ESS) est révélatrice de cet engagement. D'autant plus que la grande majorité de ces emplois concerne le secteur associatif. En 2008, le pourcentage de salariés travaillant dans l'ESS dans la Biovallée était de l'ordre de 20 %, soit deux fois plus qu'au niveau national. Beaucoup pensent que cette implication peut être transmise par l'éducation et la formation. La pédagogie alternative des écoles « différentes » compte de ce fait un nombre grandissant d'enfants. Les formations (soutenues par l'action publique) se multiplient elles aussi, comme c'est le cas au sein de l'École de la nature et des savoirs.

La mise en réseau des acteurs

La mise sur pied de collaborations entre acteurs est l'une des caractéristiques importantes de la réussite de la Biovallée. Or ces collaborations

résultent pour la plupart de rencontres informelles organisées par les collectivités. Grâce à l'échange, des liens entre motivations individuelles et action collective ont pu se nouer et déboucher sur la construction d'une collaboration. Comme nous l'avons vu, cela a été le cas du réseau du *Fab-lab* de Crest et des éco-hébergeurs. Néanmoins, ces résultats ont été rendus possibles par une première mise en présence, réalisée dans le cadre d'événements organisés par la collectivité. Ces exemples montrent bien que le rôle de l'action publique ne consiste pas à diriger les initiatives, mais bien à créer le climat favorable à leur émergence et à leur accompagnement. Le fonctionnement inclusif plutôt qu'exclusif (comme c'est traditionnellement le cas) de la Biovallée est un autre exemple de mise en réseau fructueuse. Cette structuration innovante permet à chaque unité adhérente d'être sélectionnée sur ses engagements à atteindre des objectifs plutôt que sur des indicateurs définis. Cela favorise la construction et l'échange.

La co-création de l'action publique

En mettant en place des dispositifs et des aides élaborées en co-création avec les acteurs du territoire, l'action publique peut là encore parvenir à créer un climat favorable à l'émergence d'initiatives. Ce type d'approche peut par exemple être mise en place grâce à une gestion des ressources en biens communs, comme ce fut le cas pour la rivière. La gouvernance, qui se veut participative, permet aussi d'impliquer et de légitimer des acteurs qui n'ont pas l'habitude d'échanger avec les acteurs dominants. Cela est d'autant plus important que les pionniers sont souvent en marge de la société, et qu'une reconnaissance les encourage à aller de l'avant. Ce fut le cas pour l'agriculture biologique dans la Biovallée. Néanmoins, pour parvenir à une construction commune, il faut faire converger les intérêts de chacun autour d'un récit mobilisateur. En effet, « *l'action publique est vouée à l'échec aussi longtemps qu'elle néglige de tenir compte de ce ciment qui "fait" la communauté* » (De Schutter *et al*., 2016). L'identité de la communauté doit partir de normes sociales largement admises. Toutefois, certaines valeurs favorisant un basculement des normes sociales en faveur de la transition peuvent être mises en avant par l'action publique. Dans le cas de la Biovallée, les contrats de rivière et les pionniers de l'agriculture biologique ont favorisé l'émergence d'un récit fondateur de l'identité de la communauté.

LES LIMITES

Une pauvreté relative de la population, mais pas déterminante

Une des limites qui pourrait être soulevée est la relative pauvreté de la population sur le territoire. Pourtant, cette limite n'est pas forcément déterminante vis-à-vis de l'efficacité de la stratégie. En 2007, la moyenne des revenus d'un ménage était de 19 817 euros, soit 4 % inférieure au revenu moyen des zones rurales françaises présentant des caractéristiques similaires (De Schutter *et al*., 2016). De plus, 52 % des ménages présentaient des revenus en-dessous du seuil d'imposition en 2006, alors qu'ils étaient de l'ordre de 43 % pour la Région Rhône-Alpes. Ces mauvais résultats peuvent en partie s'expliquer par la part importante de retraités au revenu modeste. Le département limitrophe, l'Ardèche, présente une situation similaire. Par ailleurs, une pauvreté déterminée par le niveau de revenu des ménages ne prend pas en compte le coût de la vie, ni le bien-être potentiel qu'offre la région. La forte présence de l'ESS, le développement de l'accès à une nourriture de qualité et l'environnement sain laissent penser que ces atouts contrebalancent probablement les différences de revenus.

Une population pas entièrement concernée

Une des préoccupations des porteurs de la Biovallée est d'élargir le cercle des adhérents et sympathisants. Bien qu'en nombre très important par rapport à la moyenne nationale, les initiatives sociétales restent minoritaires sur le territoire. Dans un souci d'accessibilité, les objectifs de la Biovallée avaient déjà été réfléchis avec une vision à court terme, afin de les rendre pragmatiques et parlants. Mais cela n'a pas été suffisant. À ce jour, un des enjeux majeurs porte sur la communication. Bien que la Biovallée soit connue en France, ce n'est pas le cas en son sein même. Il n'est en effet pas rare de croiser des drômois qui n'ont jamais entendu parler du projet. Ce déficit de communication peut s'expliquer par la méfiance initiale des porteurs de projets à voir les collectivités faire des opérations de commu-

nication. Craignant le *greenwashing*[1], ces derniers ont poussé les autorités publiques à concentrer le budget sur des actions concrètes. Au-delà de ce manque de mobilisation, la Biovallée fait face à un problème plus grave, qui est la réticence, voire l'hostilité, de certaines populations envers ses valeurs. Avec l'affichage d'un territoire de développement durable, certains craignent l'arrivée déferlante de « bobos ». Ainsi, la ville de Crest et trois autres petites communes, qui ont quitté la communauté de communes du Val de Drôme en 1993 suite à la mise en place de sa politique en faveur de l'agriculture biologique. Les trois petites communes ont formé la communauté de communes du Crestois, qui a tout de même fini par rejoindre le projet Biovallée dans les années 2000. Crest, en revanche, a mis davantage de temps à prendre part à l'initiative. Cet exemple est néanmoins encourageant, car il va dans le sens d'une évolution des normes sociales en faveur de la critique sociale. La seconde catégorie de population qui peut se montrer hostile concerne les personnes qui viennent rechercher la tranquillité de la région. C'est le cas des retraités et des habitants en résidence secondaire, qui représentent respectivement 16 % des nouveaux arrivants et un logement sur cinq sur le territoire. Cela peut avoir pour effet de ralentir certaine initiatives, comme par exemple la tentative d'implantation de quelques éoliennes à la fin des années 1990. Dans ce cas, la réticence des habitants avait été soutenue par certains conseils locaux. Mais, comme le projet était porté par une personne privée, on peut se demander s'il n'aurait pas été mieux accueilli en ayant été construit de manière collaborative. Par conséquent, les efforts investis pour communiquer et rassembler autour de Biovallée sont prometteurs quant à la durabilité du projet.

Besoin d'un financement commun pour fédérer

Bien que l'Association indépendante Biovallée ait été créée pour poursuivre la dynamique impulsée par la procédure GPRA, l'arrêt des financements a affaibli la volonté des collectivités locales de collaborer. La tension politique qui s'accentue entre écologistes et acteurs dominants historiques joue un rôle considérable dans cet affaiblissement. En effet, l'influence des défenseurs d'une écologie plus radicale, dans le sens où elle rejette la modernisation, est devenue de plus en plus importante du fait que la majorité des porteurs des projets Biovallée sont imprégnés de cette idéologie. En ce sens, la Biovallée met en évidence le caractère profondément politique de la transition écologique, réfutant le processus plutôt consensuel constaté aux débuts. Néanmoins, cette transition ne se réduit pas à l'opposition de deux visions qui, pour l'agriculture, correspondraient aux modèles productiviste et paysan. Lamine et ses collègues suggèrent dans leur rapport que « *des processus plus complexes et itératifs de critique sociale, de redéfinition des arguments, des programmes et des rapports de pouvoir produisent des processus de "re-différenciation"* » (Lamine *et al.*, 2009). En effet, les confrontations entre acteurs permettent d'assimiler la controverse, de la redéfinir et de la traduire en changements de pratiques. C'est ce phénomène qui a permis à la Biovallée d'avancer plus vite que les autres départements dans son processus de transition. Face aux conflits actuels, les membres de l'association Biovallée restent donc confiants quant à la pérennité du projet, puisque la critique est nécessaire à l'avancement de la réflexion. Pour autant, comme il est vrai qu'un programme alloué par un niveau de gouvernance supérieur contribue à mieux fédérer les gouvernances locales, l'association postule à l'heure actuelle à de nouveaux programmes régionaux.

Besoin du constat d'une non-compétitivité sur le marché traditionnel ?

En Europe, la Biovallée n'est pas seule à se présenter comme un territoire exemplaire en termes de développement durable. La Bioregion Mühlviertel en Autriche et le Bio-distretto Cilento en Italie affichent le même objectif, et l'ont eux aussi initié avec le développement de l'agriculture biologique. L'analyse croisée de ces régions (Stotten *et al*., 2017) a reconnu que, dans les trois cas, une telle stratégie contribuait au développement de chaînes d'approvisionnement innovantes, à l'augmentation de la visibilité de la région et à l'étendue des fondements de la transition à d'autres secteurs. Cependant, l'analyse de leur contexte initial montre également que l'implémentation

1. C'est-à-dire l'orientation des actions marketing et de la communication vers un positionnement écologique uniquement afin de « blanchir » son image.

d'une telle politique découlait, certes, de la présence de « pionniers » de la transition, mais aussi d'une prise de conscience rapide de la population concernant les limites de la modernisation de l'agriculture sur son territoire (en raison de la pauvreté des sols ou du relief). L'agriculture biologique et la transition écologique se sont présentées pour les trois territoires comme une solution pour faire rayonner la région et la sortir d'un processus de marginalisation. On peut donc se poser la question de savoir si, dans le cas des territoires ruraux, le constat de l'impossibilité d'avoir une agriculture conventionnelle compétitive est indispensable à la construction d'un objectif de durabilité.

CONCLUSION

Dans l'exemple présenté, la coordination fructueuse de l'action publique locale, visant à faire du territoire un exemple de durabilité, met en évidence le rôle de « facilitateur » que peut jouer l'État. Alors que la conception d'un État dirigiste néglige d'envisager ce rôle, cet exemple montre bien que l'État peut avoir une influence déterminante dans la création d'un climat favorable au déploiement de l'action collective, portée à la fois par le monde de l'entreprise et par la société civile. C'est probablement cette négligence qui freine notre société dans son développement en direction d'une transition écologique, alors que l'urgente nécessité de cette dernière se fait sentir et que les initiatives foisonnent. Quant à la reproductibilité d'une telle stratégie rurale, le contexte initial d'émergence de la Biovallée pourrait bien nous en donner les limites. Le projet a vu le jour grâce à trois composantes, sa population pionnière dans la transition, sa terre aux sols pauvres obligeant à une agriculture alternative et son esprit de collaboration intercommunale fort.

BIBLIOGRAPHIE

CHEISSOUX D., 2018. *Portrait de la Biovallée, laboratoire du bio en France*. Émission « CO_2 mon amour », France Inter (52 min).

DE SCHUTTER O., BUI S., CASSIERS I., DEDEURWAERDERE T., GALAND B., JEANMART H., NYSSENS M., VERHAEGEN E., 2016. Construire la transition par l'innovation locale : le cas de la Vallée de la Drôme. *LPTransition Working Paper Series 2016-1*, 1-28. Disponible sur Internet : http://lptransition.uclouvain.be/downloads/publications/WP2016-1bbis.pdf

LAMINE C., BUI S., OLLIVIER G., 2009. Pour une approche systémique et pragmatique de la transition écologique des systèmes agri-alimentaires, *Cahier des recherches sociologiques*, 58, 95-117. Disponible sur Internet : https://www.erudit.org/fr/revues/crs/2015-n58-crs02474/1036208ar.pdf

PORTIER P., 2009. *Élaboration d'un programme d'actions pour le développement de l'agriculture biologique dans le cadre du projet Biovallée.* Mémoire de fin d'études. Montpellier SupAgro : Communauté de communes du Val de Drôme, 70 p.

STOTTEN R., PUGLIESE P., SCHERMER M., LAMINE C., 2017. Organic Values-Based Supply Chains as a Tool for Territorial Development: A Comparative Analysis of Three European Organic Regions. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 24, 1, 135–154.

En savoir plus

BIOVALLÉE : https://biovallee.net

Chapitre 5
L'action collective au service de l'innovation

LARA **BRION**, ESTHER **DIAZ PEREZ**, CHLOÉ **DUSACRE**, AUDE **LANGLAIS**, CAMILLE **MOULÈNE**, IMAD **ZOUAIN**

L'action collective, définie comme étant l'action concertée d'un ensemble d'individus en vue de défendre des causes et des intérêts communs, est une notion souvent mobilisée en sciences politiques. Elle permet aux acteurs de s'organiser et d'être force de proposition pour développer des systèmes alimentaires plus durables. Ensemble, ils accroissent leur potentiel d'innovation et leur visibilité.

Tout au long de ce chapitre, vous découvrirez des initiatives collectives qui ont émergé en France, en Espagne et au Liban. Six modèles organisationnels sont décrits et analysés. Chacun à leur échelle, ils participent à la création de connaissances, à la mutualisation de savoir-faire ou permettent aux individus d'agir pour le développement de leur territoire.

Le premier article se concentre sur le rôle du partage de savoir-faire et de connaissances entre agriculteurs pour la diffusion de l'agroécologie. Il présente et compare deux initiatives : l'association Maraîchage Sol Vivant (MSV), créée par et pour des maraîchers dans l'objectif de « *produire des aliments vivants, sur un sol vivant, pour une société humaine* », et Osaé, une plateforme informatique de valorisation des pratiques agroécologiques, portée par l'entreprise associative Solagro.

Le projet de l'Atelier Paysan vise quant à lui à intégrer les pratiques et les connaissances des agriculteurs dans la conception d'outils et de machines. Il cherche à engager le collectif dans la réflexion autour de l'objet technique.

L'initiative EcoRegio cherche à créer des communautés d'investissement social autour de l'alimentation biologique en Catalogne. Elle favorise les synergies entre les différents acteurs de la chaîne de valeur et renforce l'économie locale, grâce à une implication active des citoyens qui investissent pour le développement d'entreprises durables.

La cinquième étude part à la rencontre d'un groupement d'agriculteurs réunis autour des valeurs de l'agroécologie, en Haute-Vienne. Ils développent un projet d'aide alimentaire grâce à la mise en culture de terrains communaux, le projet « De la terre à l'assiette ».

La dernière initiative vise à valoriser et revitaliser la « freekeh » au Liban, un blé prématuré et fumé, produit artisanal et ancestral dans la cuisine levantine. Des coopératives locales se sont investies dans cette production, suite à la co-conception d'un nouveau procédé de transformation qui respecte les standards internationaux de qualité.

Ces six initiatives ont été présentées lors de la Jipad 2018. Cette session sur la thématique de la coopération a été introduite par Joseph Le Blanc, gérant de la coopérative d'activité Terracoopa, qui soutient l'installation des paysans et la création d'activité par une dynamique collective, un hébergement juridique et la mutualisation des moyens de production. M. Le Blanc a notamment insisté sur la capacité des structures collectives à organiser la « coopétition » au sein d'un secteur, c'est-à-dire à faire travailler des acteurs économiques qui sont à la fois concurrents et collaborateurs.

Si l'action collective favorise l'innovation, ces travaux d'analyse soulèvent plusieurs questionnements. L'action collective prend-elle toujours en compte l'intérêt de tous ? À plusieurs va-t-on plus vite ? Comment diffuser l'action au-delà du collectif ? Se doter d'outils et méthodologies d'animation semble alors nécessaire pour créer une dynamique pérenne.

Diffuser l'agroécologie en favorisant les échanges entre agriculteurs : l'association Maraîchage Sol Vivant et la plateforme Osaé

CHLOÉ **DUSACRE** ET CAMILLE **MOULÈNE**

Vidéo de présentation https://goo.gl/JhcrWJ

MOTS-CLÉS : AGROÉCOLOGIE, ÉCHANGES, RÉSEAU, PLATEFORME, MARAÎCHAGE

Depuis quelques années, « *l'agroécologie est à l'honneur* » (Griffon, 2014). Le terme est de plus en plus mobilisé, que ce soit par la communauté scientifique, les mouvements associatifs, certains États ou les organisations internationales. En France, le terme a été repris par l'ancien ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll avec son projet de transition agroécologique, notamment matérialisé par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Cependant, sa diffusion à grande échelle est encore limitée, notamment parce que les pratiques agroécologiques relèvent de diverses conceptions et surtout dépendent des savoirs paysans en relation avec les spécificités locales.

C'est la raison pour laquelle le partage de connaissances et de savoir-faire entre agriculteurs apparaît comme une clé pour accélérer la transition agroécologique. Nous proposons de l'étudier en analysant et comparant deux innovations organisationnelles. La première est le réseau développé par l'association Maraîchage Sol Vivant (MSV) qui a été créée par et pour des maraîchers avec l'objectif de « *produire des aliments vivants, sur un sol vivant, pour une société humaine* » (Maraîchage Sol Vivant, 2014). Cette association développe un réseau de partage de connaissances et communique sur des expérimentations de producteurs. Elle est soutenue par François Mulet (maraîcher et créateur de Ver de terre production) et Konrad Schreiber (chef de projet à l'Institut de l'agriculture durable – IAD). La deuxième innovation est une plateforme informatique de partage de connaissances et de savoir-faire sur différents systèmes agricoles, nommée Osaé. Elle a été mise en place par l'entreprise associative Solagro avec l'objectif de rendre accessible au plus grand monde l'information sur les pratiques agroécologiques.

LE CONTEXTE

La transition agroécologique, oui mais dans quel but ?

Qu'est-ce que l'agroécologie ?

Il convient d'être prudent avec le terme « agroécologie », qui est défini à la fois comme une science, un ensemble de pratiques et un mouvement social (Van Dam *et al.*, 2012). En tant que modèle agricole, le concept recouvre l'agrosystème dans son ensemble et les interactions entre ses différents éléments. Ici, nous nous intéressons essentiellement à l'agroécologie comme ensemble de pratiques dont certaines sont emblématiques, telles que la diversification des cultures, la culture sur couvert végétal ou encore le non-labour. Ces pratiques, issues des savoirs des agriculteurs, s'adaptent à chaque territoire et exploitation.

Mais pourquoi s'intéresser à l'agroécologie ?

La diffusion du modèle agroécologique serait l'une des clés pour aller vers un système alimentaire plus durable. D'abord parce qu'il permet d'améliorer les impacts environnementaux de la

production de nos aliments, à travers des pratiques qui permettent le rétablissement de la fertilité des sols, la protection de la biodiversité, l'optimisation ou la suppression de l'usage des ressources non renouvelables et la diminution de l'émission des gaz à effet de serre (Altieri et Nicholls, 2007). L'agroécologie aurait aussi le potentiel de renforcer la durabilité économique de l'agriculture, en optimisant l'agrosystème. La première évaluation de grande ampleur, menée par Jules Pretty en 2003 (Altieri et Nicholls, 2014), a en effet montré une amélioration des rendements par rapport à ceux d'un système conventionnel. Une nouvelle évaluation en 2010 portant sur 37 millions d'hectares a conclu à une amélioration moyenne du rendement des cultures de 79 % (Altieri et Nicholls, 2014). L'agroécologie renforcerait enfin l'autonomie des agriculteurs, ce qui augmenterait leur capacité de résilience face aux aléas climatiques.

Selon Philippe Cousinié, animateur du réseau Agronomie-Écophyto, il convient d'avoir une vision transversale et d'aborder la durabilité de l'agroécologie non seulement au niveau de la production mais aussi au niveau de la transformation, de la commercialisation et de la consommation (Cousinié, 2018). L'agroécologie peut contribuer à la durabilité d'autres composantes du système alimentaire : elle est régulièrement liée à des projets de circuits courts ou d'approvisionnement local. Elle représente aussi un gage de qualité qui permet une meilleure valorisation des productions et ainsi une mise en marché plus rentable (Basquin *et al.*, 2017).

Les défis à relever pour favoriser la transition agroécologique

Pourtant, la transition vers l'agroécologie ne se généralise pas aussi rapidement que nous pourrions l'espérer, pour diverses raisons. Nous tentons ici d'en dégager quelques-unes.

Tout d'abord, les pratiques agroécologiques sont diverses et principalement issues d'expérimentations d'agriculteurs sur leur terrain. Le sociologue Jean-Pierre Darré explique que les actions de développement agricoles passent habituellement par un processus de diffusion dans lequel les agriculteurs sont les « *récepteurs de messages techniques* » (Darré, 1993). Face à la diversité des solutions et des environnements, cette méthode ne peut pas être adaptée à la diffusion des pratiques agroécologiques. L'agriculteur devient un réel entrepreneur à l'origine de pratiques innovantes.

De plus, la transition vers l'agroécologie peut entraîner des pertes de revenu et du temps de travail supplémentaire au cours des trois à cinq premières années, temps nécessaire pour retrouver un écosystème équilibré. Ces pertes peuvent être amplifiées par le manque de compétences techniques. Ces difficultés ne sont pas compensées par des aides à la transition comme pour l'agriculture biologique (AB). Ainsi, la période de transition n'est pas facile à aborder et les agriculteurs ont souvent peur de prendre ces risques.

Du fait de la nature systémique de l'agroécologie, le secteur de la recherche éprouve des difficultés à développer des expériences et obtenir des résultats fiables. Selon Philippe Cousinié, François Mulet et Konrad Schreiber, la recherche manque parfois d'une approche transversale et systémique (Cousinié, 2018 ; Mulet, 2018 ; Schreiber, 2018). Ceci peut représenter un frein à la diffusion de l'agroécologie, entraînant des décalages entre le monde de la recherche, les volontés politiques et la réalité du terrain[1].

Il reste donc encore de nombreux défis à relever quant aux modalités de diffusion de l'agroécologie, aux interactions entre acteurs et à la gestion des risques, pour favoriser une transition agroécologique à grande échelle. Le partage entre agriculteurs est l'une des clés pour faciliter cette transition.

Le partage de connaissances entre agriculteurs au cœur de la diffusion des pratiques agroécologiques

Le besoin d'échange d'expériences et de connaissances entre agriculteurs

Pour favoriser la transition agroécologique, il s'agit de reconnaître les savoirs paysans souvent oubliés par les experts des sciences agronomiques (recherche et agrobusiness) [Richardson, 2005]. Dès les années 1980 et 1990, les travaux de sociologie rurale, notamment portés par le

1. Entretiens avec plusieurs maraîchers du MSV, conseillers agricoles et responsables de structures de formation.

Gerdal[2], montraient l'importance des échanges entre pairs pour favoriser l'innovation locale et adaptée aux attentes des agriculteurs. Par exemple, pour Jean-Pierre Darré, les réseaux permettent « *d'échanger des expériences, des informations, exercer une influence pour introduire une variante nouvelle* ». Il s'agit aussi « *d'un moteur d'activité réflexive sur les façons habituelles de dire les choses* » (Darré, 1993).

Face à l'incertitude liée à l'efficacité des pratiques agroécologiques et à des périodes de transition parfois longues, l'échange entre pairs permet donc une « *réassurance psychologique* » (Claveirole, 2016) qui accompagne la prise de risque. Échanger avec d'autres personnes partageant une situation similaire permet de prendre confiance. Le Conseil économique, social et environnemental souligne dans un rapport sur l'agroécologie que face à la forte hétérogénéité des pratiques agroécologiques, il existe un réel besoin d'une démarche collective ascendante impliquant l'échange de pratiques et de savoir-faire, l'observation et l'expérimentation sur le terrain (Claveirole, 2016).

Pour favoriser l'adoption des pratiques agroécologiques, il faudrait aussi réussir à convaincre les agriculteurs qu'elles sont durables et rentables. Cela passe principalement par l'acquisition de nouveaux référentiels techniques. Il est aussi nécessaire de communiquer auprès de l'ensemble des acteurs des systèmes alimentaires pour promouvoir cette nouvelle agriculture.

L'échange au sein de réseaux et collectifs d'agriculteurs

Les échanges entre agriculteurs peuvent être favorisés par la constitution de réseaux et groupes d'agriculteurs. Les réseaux d'agriculteurs sont « *une forme de collectif où les appartenances sont libres et volontaires, dans laquelle les singularités de chacun sont ménagées et sont même sources de richesse* » (Demeulenaere et Goulet, 2012). Dans un réseau, il n'existe *a priori* pas de hiérarchie, et l'information est censée circuler de manière horizontale. Le but est d'avoir des relations directes entre individus. La pérennité des réseaux d'agriculteurs est en général assurée par des relations de réciprocité (services rendus) [Demeulenaere et Goulet, 2012].

Dans le milieu agricole, les réseaux d'agriculteurs sont, depuis la fin de la seconde guerre mondiale, des espaces sociaux essentiels sur lesquels se sont appuyés de multiples acteurs, experts, politiques, agroentreprises, pour faire évoluer les pratiques agricoles. Jean-Pierre Darré expliquait l'importance des groupes professionnels locaux, qui constituent un type de réseaux d'agriculteurs définis par la proximité sociogéographique (le village, la vallée), dont les membres sont à portée de dialogue et ont des activités semblables (Darré, 1991).

Dans les années 1940, les CETA (centres d'études techniques agricoles) avaient été créés pour permettre aux agriculteurs, souhaitant se regrouper localement autour de problématiques communes, de bénéficier d'une aide technique personnalisée. Ils ont permis de créer « *une dimension nouvelle de promotion humaine, de développement des personnes et de leur capacité à rechercher par elles-mêmes les solutions à leurs problèmes* » (CETA Ille-et-Vilaine, 2018). Les CUMA (coopératives d'utilisation du matériel agricole), créées après la seconde guerre mondiale, jouent aussi un rôle structurant sur les territoires. Ces « *collectifs d'agriculteurs sont le lieu d'échanges, parce qu'on est plus fort en groupe, pour partager les risques, se conforter, expérimenter ensemble* ». Les CUMA permettent notamment de diminuer les investissements individuels pour l'achat de matériel productif (Claveirole, 2016). Le réseau CIVAM (centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural), créé dans les années 1950, est aussi un réseau stratégique d'échanges pour une agriculture durable. Les CIVAM sont des groupes locaux qui rassemblent et mobilisent des agriculteurs qui partagent des questionnements similaires, autour de leurs pratiques. Chaque CIVAM est positionné sur différentes approches (agriculture biologique, circuit court, accès à l'alimentation, etc.), en fonction notamment de la demande des groupes, mais aucun groupe CIVAM n'est spécialisé dans la diffusion des pratiques agroécologiques. Dans la même logique, les groupements d'intérêt écologique et environnemental (GIEE) ont été mis en place en 2014 par le Gouvernement avec la loi d'avenir pour l'agriculture. Il s'agit de collectifs d'agriculteurs qui s'engagent dans un projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques en visant des objectifs à la fois économiques, environnementaux et sociaux.

2. Groupe d'expérimentation et de recherche : développement et actions localisées.

Aujourd'hui, avec le développement des technologies de l'information et de la communication (TIC), les groupes et réseaux ne sont pas forcément limités à des échanges locaux. Par le biais d'Internet, il devient facile d'organiser des collectifs pouvant dialoguer à travers la France ou le monde. Des réseaux nationaux ont ainsi été créés par les agriculteurs pour échanger sur des pratiques durables, tels que le réseau BASE (biodiversité, agriculture, sol et environnement), créé en Bretagne dans les années 2000. Cette association regroupe près de 40 000 adhérents qui ont souhaité échanger sur les pratiques de conservation du sol. L'association MSV a pour sa part développé un réseau de maraîchers en non-travail du sol à travers la France. Pour faciliter l'accès à l'information, d'autres initiatives se sont développées. C'est le cas par exemple d'Osaé, une plateforme en ligne créée par Solagro qui valorise les pratiques agroécologiques par l'échange entre agriculteurs.

Nous allons présenter l'association MSV puis la plateforme Osaé, qui représentent deux innovations organisationnelles utilisant les TIC au service du libre partage de connaissances. L'objectif est de comparer ces dispositifs et d'analyser leurs forces et faiblesses en tant que leviers pour l'accompagnement ou le renforcement des innovations en faveur de la transition agroécologique.

L'ASSOCIATION MARAÎCHAGE SOL VIVANT (MSV)

L'association MSV a pour objectif d'expérimenter et de diffuser les pratiques liées au maraîchage sur sol vivant [Figure 1]. Elle représente selon nous une double innovation : à la fois technique, par l'ensemble des pratiques de maraîchage sans travail du sol, avec une couverture du sol permanente, et organisationnelle par le réseau et toutes les activités qui servent la dynamique de l'association. Nous nous sommes centrés sur l'innovation organisationnelle pour comprendre ses éventuelles influences sur la diffusion de l'innovation technique.

Origine de l'association

L'association voit ses prémices en 2012, à la suite de la réunion de trois personnes motivées par la formation agricole et l'animation de rencontres dans le but de développer une agriculture incluant une compréhension à la fois scientifique et intuitive de la nature. Caroline Hébert, anciennement biologiste en cancérologie, dirige depuis 2009 un organisme de formation au développement de méthodes innovantes en agroécologie (Gaïa Consulting). Gilles Domenech est formateur et a créé une structure de formation autour du bois raméal fragmenté (BRF) et de la fertilité des sols (Terres en Sève). Enfin, après avoir travaillé plusieurs années en tant qu'informaticien, François Mulet s'est intéressé à l'histoire de l'agriculture et aux pratiques durables pour finalement s'installer en tant que maraîcher en Normandie.

FIGURE 1. PARCELLES EN MARAÎCHAGE SUR SOL VIVANT

(Source : http://maraichagesolvivant.org/wakka.php?wiki=PhotoS)

Entre 2010 et 2012, François Mulet et Gilles Domenech ont participé aux mêmes cycles de formation, avec la participation de Konrad Schreiber, sur l'agriculture de conservation. Ces techniques étaient en plein essor en grandes cultures mais encore peu développées en maraîchage. En effet, dans ce domaine, le coût du machinisme étant peu élevé par rapport au revenu, peu de personnes s'y intéressaient. Tous deux ont compris l'intérêt de mieux connaître la vie du sol et de maîtriser les pratiques liées à celle-ci. Certains agriculteurs autour d'eux avaient de l'expérience et il apparaissait pertinent de les mettre en réseau. Ainsi, en 2012, ils ont organisé avec Caroline Hébert une première journée de rencontre à Auch. Plusieurs maraîchers ont proposé d'aider à l'organisation de la rencontre. Tous avaient des compétences différentes, ce qui a été essentiel pour lancer une vraie dynamique qui englobait de nombreuses

connaissances techniques, scientifiques ou organisationnelles. Environ deux cents personnes y ont assisté. Les organisateurs ont ainsi pu valider l'existence d'une demande importante de formation sur les techniques de maraîchage sur sols vivants.

Organisation et facteurs de réussite

Gestion et typologie des membres de l'association

Motivés par le succès de 2012, le groupe renouvelle l'organisation d'une journée en 2013 dans la Drôme. Malgré le faible budget, la rencontre attire du monde. Il décide alors de créer, en 2014, une association qui permet de fournir un cadre juridique pour l'organisation de formations financées par le fonds VIVEA (fonds pour la formation des entrepreneurs du vivant)[3].

L'association MSV est gérée par un conseil d'administration (CA) formé de onze maraîchers et un conseiller technique ; tous sont bénévoles, ils se réunissent environ tous les trois mois. Les membres de l'association sont des maraîchers travaillant, en moyenne, un à deux hectares, ils vendent généralement leur production localement. Pour adhérer, le tarif est libre et l'adhésion donne le droit de participer aux assemblées générales et de se présenter au conseil d'administration.

Les activités de l'association

L'organisation de rencontres dans différentes régions, une fois par an, forme le cœur d'activité de l'association. De 2014 à 2017, ces rencontres ont eu lieu respectivement en Normandie, en Moselle et à Rennes. Au cours de celles-ci, les dernières expérimentations en MSV ainsi que des conférences qui nourrissent la réflexion sur les techniques de non-travail du sol ont été présentées. Ces rencontres et formations ont pour objectif de faire travailler les agriculteurs ensemble. Ces activités sont donc souvent accompagnées par des visites de fermes qui permettent de mieux appréhender l'expérience de chacun.

Grâce à l'argent perçu pour les formations, l'association a pu embaucher une animatrice en contrat aidé en 2015, pendant un an et demi. Accompagnée par les membres du conseil d'administration, elle a notamment créé des supports de communication, rédigé des lettres d'information trimestrielles et organisé des formations sur les bases agronomiques de la vie du sol et les pratiques à développer. L'objectif de l'association était alors de formaliser et de diffuser tout ce qui se faisait pour que les pratiques maraîchères innovantes en faveur des sols vivants se répandent à grande échelle.

Pour faciliter cette diffusion, dès 2014 l'association filme les formations qu'elle organise. Elles sont désormais accessibles à tous sur YouTube. Depuis 2017, les organisateurs se rendent compte que les personnes présentes aux formations ont généralement vu les vidéos. Ainsi, elles arrivent avec des connaissances agronomiques qui peuvent être approfondies en présentiel. Les intervenants ont aussi observé que les vidéos ne touchaient pas seulement les maraîchers. En effet, ils ont reçu des demandes de formation venant de personnes issues de la grande distribution ou des agro-industries.

En 2012, François Mulet a créé une « *google list* » comprenant toutes les personnes intéressées par les techniques de maraîchage sur sol vivant qui s'étaient manifestées auprès de l'association. Cette liste est à l'origine directe du réseau « Maraîchage Sol Vivant », elle compte aujourd'hui environ six cents membres, qui sont susceptibles d'échanger sur Internet, en plus des rencontres organisées. Toute personne (adhérente ou non) peut s'y inscrire, pour poser ses questions ou partager son expérience, tant que cela reste cantonné à des sujets techniques. La liste est aussi utilisée pour communiquer sur les formations ou les rencontres proposées par l'association. Cette liste de diffusion est un appui essentiel pour le partage de connaissances entre agriculteurs expérimentés et porteurs de projets.

Depuis 2015, l'ampleur du réseau justifie qu'il se « régionalise ». Cela permet des échanges de proximité et des rencontres régulières pour des problèmes communs, notamment concernant les ravageurs et le climat. Ce sont des groupes d'échanges techniques entre maraîchers, qui organisent des visites sur leur exploitation ou des chantiers participatifs.

Deux groupes de travail sur des sujets de recherche se sont créés en 2017, un sur les

3. Le fonds VIVEA permet aux agriculteurs de suivre des formations prises en charge par l'État (à hauteur de 2 000 euros/an à partir de 2018) et aux organisateurs de payer les coûts de la formation.

couverts végétaux et un autre sur les potentiels d'oxydoréduction[4]. Les personnes qui ont proposé ces thèmes de travail ont la possibilité d'organiser des rencontres et des formations.

L'association a aujourd'hui pour mission d'harmoniser le réseau et de faciliter l'échange d'informations. Ceci passe par l'élaboration d'un site Internet qui regroupe toutes les actualités et les supports de formation sous forme de vidéos et/ou de publications. Il y a notamment une chaîne vidéo, un onglet « Wiki » qui répertorie toutes les fiches techniques et un onglet avec la carte de France qui localise l'ensemble des membres du réseau. Chaque membre peut créer sa fiche en indiquant ses contacts et les caractéristiques de l'exploitation. Cet outil permet une meilleure visibilité et facilite les échanges entre maraîchers d'une même région.

Le regroupement de ces activités entraîne la création de savoirs, un corpus de savoir-faire et une identité qui sont partagés et communiqués librement (Maraîchage Sol Vivant, 2014). Cette organisation permet une vraie dynamique en répondant rapidement aux questionnements des maraîchers et en développant des actions efficaces en accord avec la réalité du terrain et les besoins des agriculteurs.

Durabilité de l'association

Un des points forts de l'association est l'implication quotidienne de ses membres bénévoles (maraîchers et intervenants). Mais l'association rencontre aujourd'hui plusieurs difficultés.

Des problèmes techniques et organisationnels

D'après certains acteurs de l'association, il y a un manque de communication entre les groupes régionaux, ce qui limite la diffusion des connaissances à grande échelle. De plus, depuis le départ de la salariée fin 2016, moins d'activités sont organisées. Le manque de temps disponible semble ralentir les dynamiques et surtout l'organisation des formations qui permettent à l'association d'exister financièrement.

L'émergence de conflits d'intérêt sur la propriété intellectuelle des données

Aujourd'hui, des conflits d'intérêt se manifestent entre les membres du CA de l'association. Certains remettent en cause l'utilisation, par d'autres, du logo [Figure 2] et de la marque déposée « Maraîchage Sol Vivant », dans l'objectif de développer et crédibiliser leurs entreprises ou formations (non organisées par l'association).

Plus largement, il y a un problème de protection intellectuelle des connaissances par rapport à certaines personnes non adhérentes, qui ne préviennent pas l'association MSV lorsqu'elles utilisent le logo. L'association affronte ainsi un risque récurrent dans les collectifs qui prônent la libre circulation des connaissances et innovations qu'ils produisent et promeuvent : l'appropriation des connaissances par d'autres, extérieurs au collectif, dont on ne sait ce qu'ils feront de ces ressources en libre accès.

FIGURE 2. LOGO DE L'ASSOCIATION

(Source : maraichagesolvivant.org)

Des visions différentes

Aujourd'hui, la volonté partagée par les membres du CA est de faire du maraîchage sur sol vivant. Mais une partie des maraîchers membres désirent une association exclusivement composée d'exploitations de petites tailles en agriculture biologique, avec des productions diversifiées vendues en direct. Ils souhaitent que l'association soit gérée par eux et pour eux. Ainsi, ils sont contre l'implication de grosses entreprises ou d'agriculteurs hors AB et ne souhaitent pas prendre de risques financiers ou de responsabilité salariale. Ils veulent que cette association reste à une petite échelle afin d'honorer la devise : « *produire des aliments vivants, sur un sol vivant, pour une société humaine* ».

4. Le potentiel d'oxydoréduction (Eh), concerne l'activité des électrons. Son étude permettrait de proposer une nouvelle manière d'aborder les relations entre le sol, les plantes et les micro-organismes. Source : https://www.cirad.fr/enseignement-formation/formation-professionnelle/utilisation-des-parametres-ph-eh-conductivite-electrique

Au contraire, les autres membres jugent l'utilisation large de l'appellation « MSV » très positive. Cela montre un engouement pour une agriculture sur des sols vivants. La marque et le logo doivent selon eux rester complètement libres d'usage. De plus, il serait essentiel selon ces membres de créer des liens avec tous les acteurs de la filière maraîchage (AB ou non), et même au-delà, afin d'avoir un impact plus efficace sur les « vrais » défis de l'agriculture, qui sont de retrouver des sols vivants à large échelle. Ils admettent donc l'idée de partenariats noués avec les filières et les agro-industries, perçus par ailleurs comme des leviers financiers et politiques à ne pas négliger.

Diffuser les pratiques agroécologiques sur sol vivant

Aujourd'hui, ces techniques fonctionnent correctement en AB pour le maraîchage diversifié, mais pour les légumiers et en grandes cultures, les exploitants ont des difficultés à ne pas utiliser d'intrants de synthèse. Un des problèmes engendrés par le développement d'une agriculture sur sol vivant est notamment l'apport de matières organiques (MO). Les exploitants qui travaillent sur de grandes surfaces (supérieures à 100 ha), doivent importer d'énormes quantités de MO pour leur sol, qu'il est parfois difficile de se procurer. Néanmoins, de plus en plus de conseillers agricoles se rendent compte qu'il faut trouver d'autres solutions au travail du sol et ils commencent à s'intéresser à ce type de pratiques. L'association MSV n'incluant que des maraîchers et n'ayant pas de cadre pédagogique et scientifique précis, les solutions sont alors controversées pour une application à plus grande échelle. Ceci peut remettre en cause sa crédibilité pour la diffusion de l'agroécologie.

Avenir et réplicabilité

Avenir du réseau et de l'association

Comme dans d'autres associations agricoles, plusieurs des membres fondateurs du collectif MSV ont des trajectoires professionnelles sans lien direct avec l'agriculture ou le maraîchage : gestion évènementielle, informatique, animation de groupe, etc. Mais ces compétences ont été utiles à la mise en place de la dynamique initiale du collectif. Aujourd'hui, alors que ces fondateurs se sont presque tous retirés du CA, on peut se demander comment les membres actuels, tous maraîchers, vont pouvoir maintenir cette dynamique associative en y consacrant du temps.

Enfin, aux yeux de plusieurs administrateurs, l'association tend à devenir une fédération qui regroupe les réseaux MSV régionaux. Néanmoins, est-ce suffisant pour permettre à l'association d'assumer le changement d'échelle voulu par plusieurs membres ?

Discussion

Depuis 2012, l'association a joué un rôle essentiel de regroupement et de structuration du mouvement Maraîchage Sol Vivant. Aujourd'hui, les différents groupes de travail et l'amélioration du site Internet devraient permettre de mieux communiquer sur les pratiques en MSV. Néanmoins, selon certains, l'avenir de ces pratiques ne dépend plus vraiment de l'association elle-même, qui se concentre sur une petite échelle, ne touchant qu'un public réduit. Pour d'autres, la volonté de l'association de ne toucher que des petits producteurs en agriculture biologique peut être positive. En effet, le changement d'échelle peut entraîner des problématiques d'exclusion en créant une gouvernance hiérarchique, au sein de laquelle certains auraient plus de pouvoir ou de droit de parole que d'autres, remettant alors en cause l'intérêt même du réseau et de l'association. De plus, les problématiques techniques à une petite échelle n'étant pas toujours les mêmes pour de grandes surfaces, si l'association s'ouvrait à de tels projets, il y aurait un besoin de restructuration. Ces évolutions représenteraient un réel risque de perdre toute la dynamique déjà créée par l'association. Néanmoins, cela ne représenterait-il pas une innovation essentielle pour réussir à diffuser l'agroécologie à grande échelle ?

Une solution pour effectuer ce changement d'échelle serait peut-être de créer plusieurs réseaux suivant une typologie des exploitations, puis de les regrouper, dans le but qu'ils s'alimentent les uns les autres, qu'ils puissent se comparer entre eux et ainsi consolider leurs connaissances. C'est ce que préconise Elisabeth d'Oiron, initiatrice de l'Observatoire français des sols vivants (D'Oiron, 2018). De plus, pour accompagner ces réseaux, d'autres outils de partage entre agriculteurs peuvent aussi être développés, tels que la plateforme Osaé.

LA PLATEFORME OSAÉ

Origine de la plateforme Osaé

Solagro, un regard expert et de terrain sur l'agroécologie

Créée en 1982 par un groupe d'agriculteurs, de chercheurs et de professionnels de l'agriculture, Solagro [Figure 3] est une association basée à Toulouse œuvrant pour la « transition énergétique, agroécologique et alimentaire ». Elle mène ses activités dans cinq domaines : le bois, la méthanisation, les stratégies territoriales, les gaz renouvelables et l'agroécologie[5]. Dans ce cadre, elle met en place ses propres projets en développant des outils et mène des activités de conseil, de formation, ainsi que de recherche et prospective tel que le « scénario Afterres 2050 »[6].

Solagro a un statut d'entreprise associative depuis 2009 qui lui permet d'avoir une autonomie financière tout en gardant une volonté militante en faveur du développement durable. Les adhérents élisent une assemblée générale qui oriente et suit les activités l'association et fait office de représentation.

FIGURE 3. LOGO SOLAGRO

(Source : https://solagro.org)

Ses activités sont en pleine croissance, elle compte aujourd'hui une trentaine de salariés et son chiffre d'affaire, de 2230 k€ en 2016, est majoritairement issu de l'activité d'ingénierie-conseil. Sa stabilité repose sur une pluralité de sources de financement, 80 % étant d'origine publique (ministères et agences de l'État, collectivités territoriales, Union européenne).

Depuis ses débuts, l'association travaille sur les relations agriculture-environnement et prône une analyse systémique. Elle est au contact des agriculteurs et suit actuellement une centaine de fermes dans le cadre de de différents projets.

Le projet Osaé, un observatoire sur l'agroécologie

Forte de son expertise en agroécologie, Solagro travaille depuis 2008 à la mise en place d'un observatoire sur les pratiques agroécologiques. Il s'agit du projet Osaé – Osez l'agroécologie. Selon Philippe Pointereau, directeur du pôle agroenvironnemental à Solagro, le but est d'accélérer la transition agroécologique au niveau des exploitations en mettant en avant les agriculteurs pionniers et en rendant l'information accessible au plus grand nombre. Il s'agit de renforcer les échanges de pratiques entre agriculteurs, mais aussi entre les agriculteurs et la recherche, pour montrer que la transition agroécologique est possible (Pointereau, 2018).

Ce projet est financé par le FEADER (Fonds européen agricole pour le développement rural), l'agence de l'eau d'Adour-sur-Garonne, la DRAAF Midi-Pyrénées et l'entreprise Bjorg L'équipe du projet est composée d'ingénieurs agronomes salariés de Solagro, appuyés par un comité de pilotage externe constitué d'agriculteurs, de chercheurs, d'ingénieurs, d'enseignants et d'institutionnels.

Pour concevoir l'outil Osaé, Solagro s'est appuyée sur sept principes de l'agroécologie, qu'elle a définis à partir des écrits de Miguel Altieri et Stephen Gliessman : réduire l'érosion et le travail du sol, augmenter la fertilité des sols, accroître la biodiversité fonctionnelle, préserver la ressource en eau, favoriser la diversité génétique, accroître l'autonomie du troupeau et valoriser les coproduits.

Le projet a été concrétisé en 2015 par la création d'une plateforme informatique, libre d'accès : http://osez-agroecologie.org

Fonctionnement d'Osaé et facteurs de réussite

Une plateforme en ligne basée sur des témoignages de terrain

Tout d'abord, ce qui fait la particularité et la force de cette plateforme est qu'elle propose des témoignages d'agriculteurs pratiquant l'agroécologie. Une page est consacrée à chaque témoignage et contient des vidéos de l'agriculteur

5. https://solagro.org

6. Le scénario Afterres est une étude prospective systémique ayant pour but d'analyser les moyens de satisfaire les besoins alimentaires, en énergie et pour l'habitat, à l'horizon 2050 dans le respect des écosystèmes, des contraintes territoriales et des objectifs de santé publique. Voir http://afterres2050.solagro.org/.

(de trois à dix minutes) tournées par l'équipe d'Osaé [Figure 4]. Dans ces films, celui-ci parle de sa conception de l'agroécologie, des raisons pour lesquelles il l'a adoptée, et il explique ses pratiques sur son exploitation. En plus de ces témoignages filmés, l'équipe récolte et met en ligne de nombreuses informations techniques sur les fermes (description des exploitations, détails de la stratégie économique, agronomique et environnementale) et les agriculteurs donnent leurs conseils pour une transition pas à pas, expliquent leurs projets futurs, les sources et réseaux sur lesquels ils se sont appuyés, etc. Il est ensuite possible de les contacter par l'intermédiaire de Solagro. Cette fonction « témoignage » permet de se représenter la réalité de l'utilisation des pratiques agroécologiques et donne la possibilité de s'en inspirer.

FIGURE 4. PAGE D'ACCUEIL DU SITE INTERNET OSAÉ

(Source : https://www.osez-agroecologie.org/)

En s'appuyant sur l'expérience des agriculteurs volontaires, l'équipe d'Osaé a rédigé des synthèses techniques, disponibles sur le site. Il est aussi possible d'y trouver des informations classées par principe agroécologique : par exemple au niveau du principe « préserver la ressource en eau » sont répertoriées toutes les pratiques liées à cet aspect (les couverts végétaux, le paillage, etc.). Pour chaque pratique, les témoignages d'agriculteurs, les synthèses techniques et d'autres informations sont regroupées et faciles d'accès. De plus, Solagro a monté quelques vidéos (« regards croisés ») regroupant cette fois plusieurs témoignages d'agriculteurs, de chercheurs et de formateurs travaillant avec l'association, sur un même sujet.

L'association réalise également une veille sur les nouveaux documents, rapports, ainsi que sur les évènements et formations à venir concernant l'agroécologie, organisés par l'association elle-même ou par d'autres structures. Les fonctions « agenda » et « actualité » de la plateforme permettent d'avoir accès à l'ensemble de ces informations en temps réel. Une vaste bibliographie est aussi disponible (ouvrages, articles, vidéos, présentations).

Une diversité de pratiques accessibles en ligne et suivies dans le temps

Les exploitations de vingt agriculteurs et d'un lycée agricole sont actuellement présentées sur Osaé[7], principalement localisées dans l'ancienne région Midi-Pyrénées. En effet, les locaux de Solagro sont à Toulouse et les financements ont été obtenus particulièrement pour cette région.

Les agriculteurs sont identifiés par l'équipe d'Osaé, à partir du réseau déjà établi par l'association, qui a travaillé avec de nombreux agriculteurs dans la région, et par le bouche à oreille. Le but est d'avoir des témoignages d'agriculteurs pratiquant l'agroécologie depuis un certain temps, ayant ainsi des connaissances à partager et un peu de recul. Il s'agit aussi de présenter des pratiques variées, dans le plus de systèmes de production possible, même s'il est difficile d'être exhaustif. On retrouve des exploitations en maraîchage, en arboriculture, en grande culture et en élevage. Cette diversité distingue Osaé d'autres types de plateformes d'échanges qui sont souvent plus spécialisées. Osaé met en lumière des pratiques agroécologiques innovantes, qu'il s'agisse d'agriculture conventionnelle ou biologique, de petites ou de grandes surfaces. Cela permet, selon Solagro, d'aborder la transition agroécologique à grande échelle, quel que soit le type de production.

Osaé n'est pas seulement un dispositif informatique. En effet, l'équipe du projet se rend sur les fermes et suit les pratiques des agriculteurs au cours du temps. Après deux ou trois ans, elle revient dans les fermes pour mettre à jour les données et témoignages, ce qui peut aussi être l'occasion de tourner de nouveaux films. Il est alors possible de suivre l'évolution de chaque exploitation sur la plateforme. De plus, certains agriculteurs tiennent eux-mêmes des blogs, de manière volontaire, qui permettent de suivre leurs pratiques plus régulièrement.

7. Au 3 avril 2018. Le nombre des témoignages augmente régulièrement.

Une réussite ?

Lorsque l'on tape « agroécologie » dans un moteur de recherche, la plateforme Osaé apparaît parmi les premiers résultats. C'est l'une des pages les plus consultées sur le sujet, avec près de trois cents connexions par jour. Comme nous l'avons vu, cette réussite peut s'expliquer par le fait qu'Osaé est un espace public et gratuit où l'information est lisible et facile d'accès. Ce sont directement les agriculteurs qui expliquent leurs pratiques et expériences, l'information est donc concrète et illustrée. Cela la rend plus facilement assimilable et compréhensible. Elle est aussi très détaillée et les pratiques agroécologiques sont suivies dans le temps pour rendre compte concrètement des évolutions sur le terrain.

Les impacts d'Osaé sur les agriculteurs

Un impact sur les pratiques des agriculteurs à relativiser

Malgré le succès de la plateforme, il est difficile de connaître le public touché. Les étudiants, professeurs et conseillers agricoles sont aussi ciblés par la plateforme. Or, nous savons qu'environ 40 % des inscrits à la newsletter sont des agriculteurs. Il convient donc de relativiser l'impact de la plateforme sur l'ensemble de la profession.

Tout d'abord, l'impact sur les activités et pratiques des agriculteurs témoins (filmés) paraît faible, puisqu'il s'agit de personnes déjà engagées dans l'agroécologie, bien informées sur le sujet. À titre d'exemple, Pierre Besse, maraîcher, nous explique que la plateforme n'a pas d'impact sur son activité et qu'il est impliqué dans d'autres réseaux plus spécialisés (notamment le collectif MSV) pour avoir des conseils, échanger avec d'autres maraîchers, etc. (Besse, 2018). Il a en fait accepté d'être sur Osaé pour valoriser son activité, dont il est fier, auprès d'un public large. C'est, toujours selon lui, un moyen de se motiver et d'avancer dans de nouveaux projets. Cette fonction de reconnaissance publique apparaît comme essentielle pour inciter les agriculteurs à innover.

Quant aux autres agriculteurs se rendant sur Osaé, nous pouvons supposer qu'il s'agit de personnes déjà averties ou du moins ayant la volonté de chercher de l'information sur l'agroécologie. La plateforme serait donc plus un levier pour des personnes hésitantes et ayant besoin de preuves, plutôt que pour des agriculteurs peu informés ou au contraire déjà compétents et maîtrisant leurs pratiques agroécologiques.

Aujourd'hui Osaé a aussi la volonté de créer plus de lien avec l'enseignement agricole initial et supérieur pour faire connaître la plateforme aux élèves et étudiants ainsi qu'à des enseignants. Selon Solagro, l'enseignement agricole est un levier important pour favoriser l'accompagnement ou la réalisation de la transition agroécologique. En 2018, l'exploitation agricole du lycée d'Auzeville a d'ailleurs rejoint Osaé.

Un rôle d'échange et de mise en réseaux pour les agriculteurs

Même si nous avons relativisé son rôle auprès de l'ensemble des agriculteurs, la plateforme constitue tout de même un intermédiaire d'échange entre eux. Pour le directeur du pôle agroenvironnemental de Solagro, elle ne peut cependant remplacer les échanges réels entre agriculteurs. C'est pourquoi n'importe quel visiteur peut contacter les agriculteurs témoins en utilisant la fonction « contacter » qui permet d'envoyer un courriel.

Cependant, les agriculteurs sont très sollicités et n'ont pas forcément le temps de prendre en compte toutes les demandes de rencontres ni de répondre aux questions. C'est pourquoi Osaé organise aussi des formations sur les exploitations et des visites à la ferme. Elles sont organisées par Solagro et ouvertes à tous. Cela permet de centraliser les demandes et de rentrer directement en contact avec les agriculteurs de la plateforme. Afin de stimuler les échanges avec les agriculteurs du réseau Osaé, Solagro a organisé la quinzaine de l'agroécologie en octobre 2017 [Figure 5]. Dans ce cadre, neuf visites « bout de champs » ont eu lieu dans les exploitations. Elles ont attiré des agriculteurs en conventionnel comme en AB, des étudiants, des enseignants-chercheurs ou encore des conseillers techniques.

Enfin, la fonction de mise en réseau des acteurs n'est pas encore une priorité pour Solagro. Les vingt agriculteurs n'ont jamais été rassemblés et ne se connaissent pas forcément. De plus, chacun appartient déjà à un ou plusieurs réseaux. Le fait de les mettre en lumière sur la plateforme peut cependant servir à renforcer ces réseaux déjà existants.

FIGURE 5. AFFICHE DE LA QUINZAINE DE L'AGROÉCOLOGIE ORGANISÉE PAR OSAÉ

(Source : https://www.osez-agroecologie.org)

Avenir et réplicabilité

Pour résumer, Osaé est un outil de partage de connaissances entre agriculteurs expérimentés, en agroécologie, qui semble innovant pour plusieurs raisons :

- → il met en valeur des témoignages d'agriculteurs expérimentant ces pratiques sur leur terrain et constitue de cette manière un levier de reconnaissance publique ;
- → il appréhende une diversité de pratiques, ce qui permet de mieux penser le changement d'échelle ;
- → ces pratiques sont détaillées et suivies au cours du temps, ce qui permet d'observer la transition sur un temps long.

Cependant, nous avons pu constater des limites quant à sa capacité à toucher une diversité d'agriculteurs, surtout les plus éloignés du sujet, et à créer un réseau d'agriculteurs.

L'objectif d'Osaé serait de s'étendre à toute la France. Il ne s'agit pas d'avoir le plus de fermes possibles sur la plateforme mais plutôt de représenter une diversité de systèmes de production, avec des fermes ayant des pratiques déjà éprouvées. Cependant, Solagro est aujourd'hui contrainte par des ressources financières et humaines limitées pour ce projet. Il lui faut donc nouer des partenariats avec des associations locales d'agriculteurs qui pourraient se charger de ce suivi, région par région. Pour l'instant, ce travail n'a pas été engagé.

Il serait aussi intéressant d'avoir une vision plus transversale de l'agroécologie dans Osaé et de ne pas simplement se focaliser sur la production, nous explique Philippe Cousinié (2018). Les aspects transformation et commercialisation pourraient, par exemple, être aussi mis en valeur par la plateforme, même si ce n'est pas encore un objectif établi.

CONCLUSION

Comparaison des deux innovations

Des objectifs communs

Ces deux associations proposent des innovations organisationnelles qui ont pour objectif de faciliter les échanges entre agriculteurs, afin de trouver des solutions adaptées à leurs besoins, de valoriser leurs pratiques et de les aider à se sentir moins isolés. Ainsi, les deux exemples permettent aux maraîchers ou aux porteurs de projet de se rattacher à un groupe d'échanges à grande échelle. Ceci est notamment permis par l'outil informatique, qui apparaît essentiel à la réussite des deux initiatives. Cet outil améliore la visibilité et l'accessibilité et facilite la transmission d'informations et les échanges entre pairs.

Deux approches différentes…

Tout d'abord, le fonctionnement des deux organisations est très différent. Dans le cas du collectif MSV, il s'agit d'une association gérée par des bénévoles qui porte un projet de mise en réseau et de libre diffusion de l'information sur le sol vivant. Quant à Solagro, il s'agit d'une entreprise associative ayant une trentaine d'employés et travaillant sur divers projets, dont celui de la plateforme Osaé.

Leurs contenus varient également. L'association MSV traite uniquement de maraîchage, sur de petites surfaces et sans travail du sol, alors que la plateforme Osaé souhaite développer une approche plus étendue de l'agroécologie, incluant

différents systèmes de production, de différentes tailles, en AB ou non.

La gestion du réseau est différente dans les deux cas. Le réseau MSV est essentiellement formé de professionnels, et les membres – tous directement concernés par l'agroécologie – peuvent se rencontrer régulièrement. Au sein d'Osaé, les agriculteurs présentés sont des témoins qui ne sont pas forcément en contact les uns avec les autres, puisque leur objectif premier est de diffuser leurs connaissances à un public qui va visionner les vidéos. Ils peuvent néanmoins être contactés.

… mais complémentaires

L'exemple de Pierre Besse, maraîcher à la fois membre de l'association MSV et témoin sur la plateforme Osaé, montre que ces deux innovations peuvent se compléter. Les agriculteurs internautes ont accès à des données très détaillées sur le système agroécologique de sa ferme à travers Osaé. Pour des échanges sur le terrain et obtenir des conseils plus précis ou expérimenter avec d'autres, ce sont les services proposés par l'association MSV qui lui conviennent mieux.

Dans le cadre du projet Cap Vert[8], les complémentarités des formes de coopération entre agriculteurs et leurs liens avec la transition agroécologique ont été étudiés. Il en ressort que la multi-appartenance à des groupes, collectifs et réseaux est un moteur d'action pour les agriculteurs (Cap Vert, 2017). Osaé est, selon Philippe Pointereau, un outil informatique qui permet d'avoir des informations détaillées en un seul clic, mais qui ne remplace pas les échanges entre agriculteurs et les expérimentations en commun, comme cela se fait au sein du réseau MSV.

Enfin, ces dispositifs de valorisation en ligne peuvent attirer l'attention des politiques régionales ou nationales. Il s'agit d'un levier majeur pour la transition agroécologique, comme le montre le rapport d'IPES-Food en 2016.

Discussion

Comme explicité lors de la discussion sur l'avenir de l'association MSV, des réseaux comme celui-ci peuvent parfois créer un phénomène d'exclusion. Par exemple, un maraîcher avec des pratiques conventionnelles (travail du sol ou utilisation d'intrants de synthèse), mais néanmoins intéressé par une évolution vers le non-travail du sol, peut ne pas se sentir inclus dans le réseau. Dans ce cas, un réseau formel, avec un cadre précis, peut devenir un frein à la diffusion de telles pratiques. Cependant, la création d'un cadre permet aussi de se retrouver autour de problématiques communes, de créer des liens de confiance et d'avancer plus vite. Ainsi, la multiplicité des réseaux, couplée à des plateformes de connaissance plus ouvertes comme Osaé, est nécessaire à la diffusion de l'agroécologie.

Cette multiplicité doit cependant être organisée. En effet, pour accélérer la transition agroécologique, il semble essentiel de croiser diverses sources de connaissances. L'objectif est que l'ensemble du monde agricole puisse utiliser de nouvelles connaissances. Or, dans un réseau spécialisé comme le collectif MSV, les liens avec d'autres initiatives agroécologiques sont parfois difficiles à faire. Il apparaît aussi nécessaire de créer des liens avec la recherche, comme le font les réseaux DEPHY ou REVA[9], qui travaillent avec des outils standardisés et validés scientifiquement par la pratique et la recherche (D'Oiron, 2018 ; Sieffert, 2018). Néanmoins, certains agriculteurs peuvent ne pas se retrouver dans ce type de réseaux jugés parfois trop scientifiques et se sentent plus à l'aise dans des collectifs avec un ancrage local important, comme l'association MSV ou la plateforme Osaé (Sieffert, 2018). Toutes ces initiatives sont donc complémentaires.

La recherche participative a aussi un rôle essentiel à jouer. Des UMR et bureaux de conseil se sont engagés dans des approches de recherche-action en faisant participer les agriculteurs en tant qu'entrepreneurs innovants (Béral, 2018 ; Peres, 2018). Ce type de projets permet des échanges complémentaires. Ces liens avec la recherche pourraient ainsi permettre de développer des outils de mesure indispensables pour évaluer la durabilité du système alimentaire lié à des pratiques agroécologiques et argumenter en faveur de la transition agroécologique (IPES-Food, 2016).

8. Le projet Cap Vert est lauréat de l'appel à projets « Innovation et partenariat » 2013 du Casdar, il est porté en par la FNCuma, le réseau CIVAM, Trame, le Gaec Champ & Sociétés et le Gabnor.

9. Réseau d'expérimentation et de veille à l'innovation agricole, mis en place par l'Observatoire français des sols vivants.

BIBLIOGRAPHIE

ALTIERI M., NICHOLLS C., 2007. Conversión agroecológica de sistemas convencionales de producción: teoría, estrategias, evaluación. *Ecosistemas*, 16, 1, 3-12.

ALTIERI M., NICHOLLS C., 2014. Diffuser l'agroécologie pour la souveraineté et la résilience alimentaires. In: *Agroécologie, enjeux et perspectives*. Paris : Alternatives Sud, 35-64.

BASQUIN H., COSQUER M., DUQUESNE I., 2007. *Discussion n°5 « mise en marché des produits agroécologiques »* – synthèse. FORUM ROPPA – PAFAO – JAFOWA, Fondation de France, CFSI, ROPPA, 6 p. Disponible sur Internet : www.alimenterre.org/sites/www.cfsi.asso.fr/files/1104-discu-5-synthese-agroecol.pdf

CAP VERT, 2017. *Vivre et accompagner la transition agroécologique en collectif.* Eléments d'analyse, d'expériences et outils issus du projet CAP VERT, 63 p. Disponible sur Internet : www.cuma.fr/sites/default/files/cap_vert_-_vivre_et_accompagner_la_transition_agroecologique_en_collectif_-_mai_2017_web.pdf

CENTRE D'ÉTUDES TECHNIQUES AGRICOLES D'ILLE-ET-VILAINE, 2018. *Historique Ceta 35*. Disponible sur Internet : http://fdceta35.com/historique.asp [consulté le 09/05/2018].

CLAVEIROLE C., 2016. *La transition agroécologique : défis et enjeux.* Paris : CESE, 114 p. Disponible sur Internet : https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2016/2016_13_agroecologie.pdf

DARRE J.-P., 1991. Les hommes sont des réseaux pensants. *Sociétés contemporaines,* 5, 55-66.

DARRE J.-P., 1993. Production des connaissances dans les groupes locaux d'agriculteurs. In: Chauveau J.-P., Cormier Salem M.-C., Mollard É. (eds). *L'innovation en milieu rural : synthèse des groupes de travail de la Table-Ronde du LEA et textes des contributions au séminaire du LEA*. Montpellier : ORSTOM, 94-112.

DEMEULENAERE É., GOULET F., 2012. Du singulier au collectif. Agriculteurs et objets de la nature dans les réseaux d'agricultures « alternatives ». *Terrains & travaux*, 20, 121-138.

GRIFFON M., 2014. L'agroécologie, un nouvel horizon pour l'agriculture. *Etudes*, 12, 31-39.

IPES-Food, 2016. *From uniformity to diversity: a paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems.* International Panel of Experts on Sustainable Food systems, 96 p. Disponible sur Internet : www.ipes-food.org/images/Reports/UniformityToDiversity_FullReport.pdf

MARAÎCHAGE SOL VIVANT, 2014. *Association Maraîchage Sol Vivant*. Disponibilité sur Internet : http://maraichagesolvivant.org/wakka.php?wiki=PagePrincipale [consulté le 04/04/2018].

RICHARDSON M., 2005. À la recherche de savoirs perdus ? Expérience, innovation et savoirs incorporés chez des agriculteurs biologiques au Québec. *Vertigo*, 6. Disponible sur Internet : https://journals.openedition.org/vertigo/2926.

VAN DAM D., STREITH M., NIZET J., STASSART P., 2012. *Agroécologie : Entre pratiques et sciences sociales*, Dijon : Éducagri Éditions, 2012, 309 p.

Entretiens

BÉRAL C., R&D Agroof et gestion du projet Arbratatouille, entretien téléphonique le 29/11/2017.

BESSE P., maraîcher, membre de MSV et témoin sur la plateforme Osaé, entretien le 03/03/2018 à Lagardelle sur Lez.

COUSINIÉ P., animateur du réseau Agronomie-Ecophyto et membre du comité de pilotage d'Osaé, entretien le 10/02/2018 à Montpellier.

D'OIRON E., créatrice de l'Observatoire français des sols vivants et exploitante agricole, entretien téléphonique le 11/01/2018.

MULET F., créateur du réseau MSV et de l'entreprise Ver de Terre Production et ancien maraîcher, entretien téléphonique le 12/01/2018.

PERES J., directrice du FRCIVAM LR, entretien téléphonique le 24/01/2018.

POINTEREAU P., directeur du pôle agro-environnemental de Solagro, entretien téléphonique, le 13/02/2018.

SCHREIBER K., chef de projet à l'Institut de l'agriculture durable, entretien téléphonique le 16/01/2018.

SIEFFERT A., biologiste, ancien maraîcher et formateur spécialisé en agroforesterie, entretien téléphonique le 17/01/2018.

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

CAMPANA B., trésorier de l'association MSV et producteur de plantes à parfum, entretien téléphonique le 11/01/2018.

CRANCE J., maraîcher et membre du réseau MSV, entretien le 20/02/2018 à Prades le Lez.

DOMENECH G., créateur de l'association MSV et formateur sur la fertilité des sols, entretien téléphonique le 10/01/2018.

HÉBERT C., créatrice de l'association MSV et gérante de la société Gaïa Consulting, entretien téléphonique le 29/11/2017.

LEVAVASSEUR V., membre du conseil d'administration de l'association MSV et créateur de l'association MSV Normandie, entretien téléphonique le 23/01/2018.

MEYER F., animateur du réseau MSV Grand-Est et maraîcher, entretien téléphonique le 15/12/2017.

L'autoconstruction collective d'agroéquipements : une innovation organisationnelle pour des solutions techniques adaptées

AUDE **LANGLAIS**

Vidéo de présentation https://goo.gl/PmR5nz

MOTS-CLÉS : AGROÉQUIPEMENTS, AUTOCONSTRUCTION, SAVOIRS PAYSANS, RÉSEAUX SOCIOTECHNIQUES

Travail du sol, plantation, récolte… les outils et les machines sont associés à toutes les activités agricoles. L'innovation dans ce domaine est aujourd'hui appelée à jouer un rôle levier pour adapter l'outil de travail à l'évolution des pratiques vers l'agroécologie. Dans cette optique, un collectif a mis en place une démarche originale : l'autoconstruction d'agroéquipements.

LA NAISSANCE D'UN *FARM-LAB* ENGAGÉ

L'Atelier Paysan est né en 2009 de la rencontre en Isère de Joseph Templier, maraîcher à la ferme « Les jardins du temple » et de Fabrice Clerc, technicien à ADABio[1]. À l'image de ces espaces novateurs urbains mettant à la disposition des utilisateurs différentes ressources pour la conception-fabrication-réparation d'objets que sont les *Fab-labs*, l'idée se développe d'une déclinaison rurale du concept sous la forme de « *Farm-lab* ». Adoptant un regard critique sur le rapport des agriculteurs à l'outil de production, l'Atelier Paysan met au cœur de son action la défense et la mise en valeur des savoirs paysans.

Une approche critique de la machinerie agricole par une réappropriation de la technique

Les membres fondateurs de l'Atelier Paysan ont émis un triple constat. D'une part, le matériel agricole est de plus en plus sophistiqué et coûteux, entraînant une augmentation des besoins en capital qui devient source d'endettement pour les agriculteurs[2] (Bournigal, 2014). D'autre part, les outils et machines actuels ne sont pas toujours adaptés aux besoins des actifs agricoles et aux systèmes de production. Enfin, les agriculteurs ne sont ni de simples producteurs de matières premières agricoles ni de simples usagers d'outils et de machines : ils inventent, adaptent, et innovent sur leurs fermes, mais de façon généralement isolée.

À partir de ce constat, l'Atelier Paysan revendique un engagement politique et social fort. Il considère en effet que la technique n'est pas neutre, affirmant que « *la technologie est un enjeu de pouvoir* » et que « *le collectif de l'Atelier Paysan souhaite ici et maintenant avoir prise sur ces choix techniques* ». En collaboration avec le Pôle InPACT[3], l'Atelier Paysan publie en 2016 un plaidoyer pour une « souveraineté technologique des paysans » qui dénonce « *la fuite en avant technologique du machinisme agricole* » (InPACT, 2016) et déplore le manque d'intérêt porté à « l'outil adapté » au sein du plan « Agriculture et Innovation 2025 » du ministère de l'Agriculture. Ce collectif met ainsi l'accent sur la nécessité

1. Association pour le développement de l'agriculture biologique.

2. Selon l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture, l'acquisition d'agroéquipement génère en moyenne plus de 50 % des charges de structure d'une exploitation agricole.

3. « Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale » – Plateforme associative composée du réseau CIVAM, la FADEAR, l'interAFOcG, le MIRAMAP, Terre de Liens, Solidarité Paysans, le MRJC, la fédération Accueil Paysan, Nature et Progrès et l'Atelier Paysan.

d'articuler recherche, innovation et connaissances en agroéquipements avec les pratiques paysannes, pour mieux concevoir et fabriquer le matériel agricole.

Dans ce plaidoyer, l'Atelier Paysan défend également la perspective d'agir pour l'autonomie des paysans. Ce texte vise ainsi à « *interpeler largement sur ce qui est à l'œuvre aujourd'hui en agriculture : des choix techniques largement dirigés et contraints, loin d'être toujours au service de l'autonomie des paysans*[4] ». Il dénonce une dépendance croissante à l'égard des moyens de production qui échapperaient à l'exploitant agricole, entraînant ainsi une perte de connaissances, de compétences, de résilience et donc *a fortiori* d'autonomie.

Pour l'Atelier Paysan, cette quête d'autonomie paysanne passe par une réappropriation de la technique, c'est-à-dire des savoirs et des savoir-faire techniques, afin d'être en mesure de conserver la maîtrise des technologies agricoles (conception mais aussi réparation et adaptation) et un sens critique vis-à-vis de celles-ci. Il dénonce la surreprésentation des technologies *high-tech*, notamment celles du numérique et de la robotique, qui ont tendance à renforcer l'éloignement des paysans de la terre. Face à des options techno-centrées complexes et difficilement réparables, l'intérêt du *low-tech* accessible financièrement apparaît de plus « *très cohérent avec la période de raréfaction des ressources, de nécessité de réemploi, de réutilisation* » (Cardinael, 2017).

L'Atelier Paysan insiste en outre sur la dimension nécessairement collective de la technique : les « *choix techniques doivent être faits avec, par et pour les agriculteurs, et [que] la technique doit être investie collectivement pour se mettre au service de ceux qui l'utilisent*[5] ». Ses membres misent sur l'action collective afin de mutualiser et enrichir les savoirs et que chacun puisse accéder à des ressources techniques pour « *s'engager sur le chemin de l'agroécologie* » (Atelier Paysan, 2016). Il met ainsi le collectif au cœur de la chaîne de production de connaissances et de leur diffusion.

L'Atelier Paysan soutient enfin l'idée que les savoirs générés par ces réseaux sont des « communs ». Cette notion, remise sur le devant de la scène par les travaux d'Elinor Ostrom, alimente aujourd'hui la réflexion de nombreux mouvements relevant de l'économie sociale et solidaire. En effet, l'approche développée par Elinor Ostrom ne considère pas les communs de manière isolée, mais dans leur relation avec les groupes sociaux qui participent à leur production ou à leur maintien. Ce qui caractérise les communs n'est pas donc uniquement le fait que ce soient des ressources « ouvertes » – ou non exclusives –, mais également le fait qu'ils relèvent d'une gestion collective via un agencement social spécifique de règles permettant le partage et la préservation de la ressource (Le Crosnier, 2012). Pour l'Atelier Paysan, les savoirs paysans sont des ressources immatérielles à partager et gérer collectivement de manière libre (ADABio et ITAB, 2011).

La mise en place d'un « outil réseau »

Un temps sous statut associatif, l'Atelier Paysan est devenu en 2014 une société coopérative à intérêt collectif (Scic) d'aide à l'autoconstruction d'agroéquipements adaptés aux pratiques techniques et culturales de l'agriculture biologique. Ses statuts justifient ainsi « *le développement d'une organisation collective dédiée à l'autoconstruction agricole permettant de défricher profondément une thématique injustement délaissée : l'outil de production agricole approprié* » (Atelier Paysan, 2015).

La coopérative compte aujourd'hui une quinzaine de salariés. Ses orientations sont définies par l'assemblée des associés qui regroupe six catégories de sociétaires réparties en quatre collèges de vote[6]. « *Les différents collèges intégrant des paysans détiennent près de 70 % des droits de vote*[7]. » Pour chaque catégorie de sociétaires, des conditions spécifiques d'adhésion (nombre de parts sociales) ont été fixées. La coopérative entend faire de son activité un modèle socioéconomique porteur de sens, en

4. https://www.latelierpaysan.org/Pour-une-histoire-critique-de-la-machine-agricole-chroniques-visuelles-2749

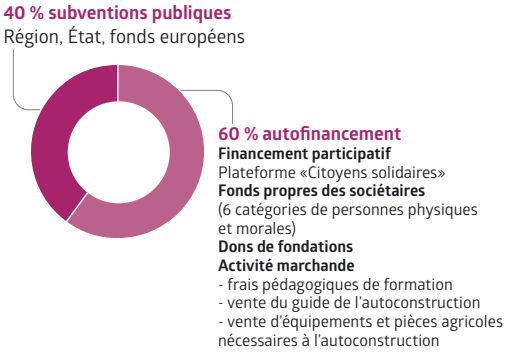
5. Site Internet de l'Atelier Paysan, « Le Réseau », rubrique « Qui sommes-nous ? »

6. (1) collège des salariés ; (2) collège des partenaires techniques, institutionnels, des organismes de développement de l'agriculture et des collectifs citoyens, dont une vingtaine de CIGALES – club des investisseurs pour une gestion alternative et locale de l'épargne solidaire ; (3) collège des associations de soutien ; (4) collège des fondateurs et paysans (https://www.latelierpaysan.org/IMG/pdf/pochette-societaire-2.pdf).

7. https://www.latelierpaysan.org/IMG/pdf/pochette-societaire-2.pdf

cherchant à équilibrer sa recherche d'autonomie financière et le recours au soutien public pour ce qu'elle considère être sa contribution à l'intérêt général. À sa création, les sociétaires ont souhaité contenir la part des financements publics à 40 % du volume financier global, en diversifiant leurs sources d'autofinancement [Figure 1]. Ce dernier est assuré pour plus de la moitié (60 %) par l'activité marchande de la coopérative[8].

FIGURE 1. PRINCIPALES SOURCES DE FINANCEMENT À LA CRÉATION DE L'ATELIER PAYSAN (2014)



(Source : auteur)

Pour donner aux paysans les moyens de leur autonomie, deux modes d'intervention sont mis en œuvre. D'une part, le développement d'un réseau physique pluri-localisé d'échanges et de recensement de savoir-faire entre paysans-bricoleurs-inventeurs via notamment l'organisation de chantiers et de formations à la ferme. D'autre part, l'animation d'une plateforme en ligne de coopération et de partage servant à diffuser des guides, des plans de construction et des tutoriels d'innovation ainsi qu'à faciliter les discussions et les retours d'expérience (forum). Au démarrage plutôt centrée sur les outils et machines adaptés pour le maraîchage, la coopérative investit aujourd'hui une grande diversité de thématiques (élevage, viticulture, arboriculture, activités de transformation ou encore architecture des bâtiments agricoles).

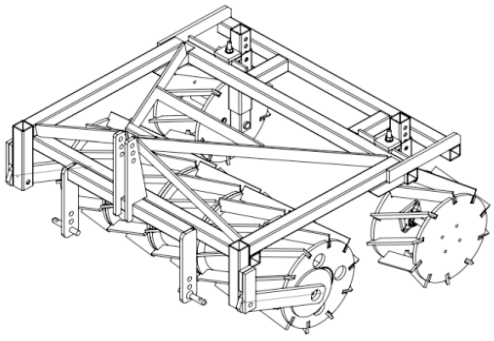
L'ACCOMPAGNEMENT À L'AUTOCONSTRUCTION

Le passage à l'autoconstruction faisant appel à un ensemble de savoirs (connaissance théorique) et de savoir-faire (expertise pratique et technique), ceux-ci se retrouvent au cœur du projet de la coopérative. Cet aspect particulièrement original de son activité consiste en la recherche collective et le développement participatif de solutions techniques, adaptées à l'usage, qui sont mises à la disposition de tous.

Un processus de recherche et développement participatif...

Les formations de l'Atelier Paysan sont généralement organisées à l'échelle d'un petit groupe (huit à douze personnes) accueilli sur une ferme pour une période allant de un à cinq jours. Dans le cas de la formation « prototypage du rouleau FACA », un rouleau hacheur utilisé pour gérer l'enherbement et l'écrasement des engrais verts en viticulture [Figure 2], l'objectif est d'intégrer les viticulteurs dans la réflexion sur la conception d'un équipement adapté à l'itinéraire technique de leur exploitation[9] (par exemple l'espace de l'inter-rang entre les vignes pour le passage du rouleau).

FIGURE 2. VUE GÉNÉRALE DU ROULEAU FACA



(Source : https://www.latelierpaysan.org/Rouleau-FACA-34)

Mêlant apports théoriques et travaux pratiques, la formation vise également à transmettre des compétences sur le travail des métaux, l'organisa-

8. https://www.latelierpaysan.org/Le-modele-economique

9. https://www.latelierpaysan.org/Le-principe-l-ethique

tion d'un atelier de bricolage et la lecture de plans. Avant le démarrage de la formation, les plans du rouleau avec la nomenclature détaillée et les différentes coupes de l'équipement sont envoyés aux stagiaires. Un préambule indique alors : « *Vous allez devoir l'adapter, le régler, le modifier pour l'ajuster à votre projet agronomique, vos itinéraires techniques, vos conditions pédoclimatiques* ». Le but assumé ne consiste donc pas à équiper les stagiaires d'un outil réglé clé en main mais de réaliser un processus de recherche et développement (R&D) collaboratif, encadré par un formateur, référent technique. Ces formations ont également pour objectif de décomplexifier le bricolage et démystifier le machinisme agricole grâce à l'apprentissage des trois opérations clés que sont la découpe, le perçage et la soudure.

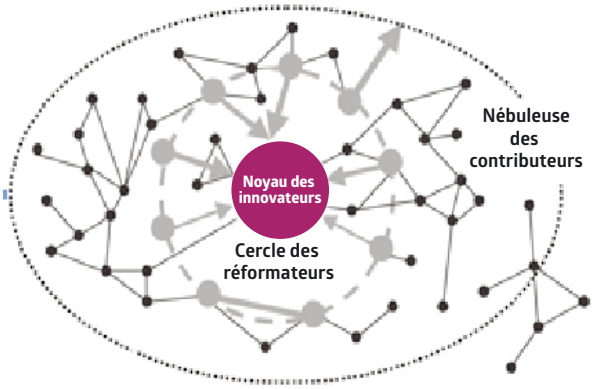
Pour participer aux formations, aucun prérequis en matière de bricolage n'est demandé et il n'est pas obligatoire d'être certifié AB. Le coût de la formation – 500 euros – est pris en charge totalement ou partiellement par les organismes de formation (VIVEA, FAFSEA, Pôle Emploi), tandis que les stagiaires désireux de repartir avec l'outil support des travaux pratiques prennent en charge les coûts d'approvisionnement en matériaux, accessoires et consommables. Pour le rouleau FACA, les prix peuvent varier entre 700 et 1 200 euros hors taxes en fonction de la largeur et de la présence de roues de terrage (Templier, 2018). Ainsi, un rouleau de 1,60 mètre de large avec deux roues de jauge coûtera 1 200 euros tandis que dans le commerce, un rouleau aux fonctions principales équivalentes pour une largeur de 2 mètres coûte environ 15 000 euros[10].

… intégrant l'usage dans la conception de solutions en diffusion libre

L'autoconstruction développée par l'Atelier Paysan relève d'un processus inclusif et itératif qui met les agriculteurs au cœur de la production et de la diffusion des innovations techniques. C'est une approche que la coopérative promeut depuis 2015 en tant que chef de file d'un projet collaboratif intitulé « L'innovation par les usages, un moteur pour l'agroécologie et les dynamiques rurales » (projet USAGES) financé par le Réseau rural français. Ce projet part du principe que l'injonction d'innover ne signifie pas que toute innovation soit bonne en soi ou qu'elle ait naturellement des effets bénéfiques sur le bien-être des populations (Petit, 2015). Les processus d'innovation par l'usage proposent donc d'impliquer directement les usagers dans la démarche de conception en réponse immédiate à leurs besoins. À une solution générique et standardisée, les innovations par l'usage privilégient l'intégration de la spécificité et de la diversité.

D'après le sociologue Dominique Cardon, trois cercles d'acteurs [Figure 3] interviennent dans ces processus.

FIGURE 3. LES TROIS CERCLES DE L'INNOVATION PAR L'USAGE



(Source : Dominique Cardon, https://vecam.org/archives/article588.html)

Prenons un exemple : une association de praticiens a souhaité relancer l'usage du Néo-Bucher[11], un outil utilisé pour le binage de précision, afin de l'adapter à des nouvelles attentes (confort de travail, ergonomie). La possibilité de mobiliser l'Atelier Paysan a servi de « déclic »[12] pour ce collectif de départ (ou « noyau dur ») souhaitant s'engager dans la re-conception de l'outil. Au travers de l'animation d'échanges, de la mise en place d'un cahier des charges, de chantiers de prototypage, puis de tests effectués sur plusieurs fermes, une « nébuleuse de contributeurs » s'est mise en place

10. www.agroforesterie.fr/AGREAU/documents/Article-Entrepreur-des-territoires-Roll-n-sem.pdf

11. Le Bucher est un porte-outil de traction animale qui a été construit dans les années 1950 en Suisse.

12. Témoignage de Deny Fady (Hippotese) – Retour sur les ateliers d'échanges des rencontres de l'Atelier Paysan, 16-18 juin 2016, Ferme du Domaine Saint-Laurent, p. 6.

facilitant ainsi la démarche d'expérimentation participative. L'amélioration technique qui résulte des échanges et des retours pratiques fait quant à elle intervenir les plus investis qui forment le « cercle des réformateurs ». Pour le Néo-Bucher, cette opération a consisté en l'ajout d'un ressort de suspension et d'un mancheron réglable.

Le rôle d'animateur de l'Atelier Paysan constitue donc un ressort essentiel de l'émergence d'innovations co-conçues. Au sein de la coopérative, l'aboutissement du processus passe par une validation tripartite entre le collectif paysan, l'équipe technique de R&D et l'ingénieur formateur, autour de l'outil (Sinoir, 2018). Cette validation consiste notamment à lever toutes les impasses techniques qui ne permettraient pas l'expression fonctionnelle du besoin. Elle ne présume néanmoins en rien du caractère définitif de l'outil : les limites et nouvelles adaptations en cours de réflexion sont recensées sur la page dédiée du site web.

Suivant les principes de l'ouverture et de la circulation, la libre diffusion de ces innovations est donc indispensable afin qu'ajustements et améliorations puissent être progressivement apportés par le collectif. La diffusion par l'Atelier Paysan s'effectue principalement par la publication en ligne, et le recours aux licences « *creative commons* », c'est-à-dire à des contrats-types facilitant la mise à disposition d'œuvres en ligne à des conditions prédéfinies. Ainsi, l'ensemble des articles, explications, photos et plans livrés sur le site sont accessibles à tous, librement diffusables et modifiables à condition de mentionner la paternité de l'Atelier Paysan et de ne pas en faire un usage commercial.

L'INNOVATION OUVERTE AUTOUR DE L'OUTIL CO-CONSTRUIT EN PERSPECTIVE

Le concept d'innovation ouverte « *consacre l'idée d'une innovation sociétale* » (Jean, 2011) reposant sur les principes de la coopération et de l'action collective pour créer de la valeur et des biens communs. Le modèle original centré sur l'autoconstruction permet ainsi à l'Atelier Paysan de « créer son marché » en même temps qu'il se développe. Si la coopérative connaît un succès significatif, la pérennité de son modèle et sa contribution aux communs sont mis à l'épreuve.

Les clés du succès

De manière générale, l'analyse des tendances (croissance du nombre de consultations du site, augmentation de 32 % du nombre de stagiaires participant aux formations entre 2015 et 2016, extension du panel de formations proposées ou encore exploration de nouvelles thématiques telles que le bâti et l'appropriation de l'outil au féminin) atteste du succès croissant de la coopérative. De plus, la labellisation en tant qu'organisme national à vocation agricole et rurale (ONVAR) par le ministère de l'Agriculture pour la période 2015-2020 témoigne d'une reconnaissance institutionnelle de ses travaux.

L'une des principales explications de ce succès semble provenir du gain économique lié au bricolage de matériel pour les agriculteurs. En passant de l'achat à la construction d'agroéquipements, les investissements sont divisés par deux ou trois et permettent aux agriculteurs de dégager un revenu plus important (baisse des charges de production) ou d'orienter cette marge vers d'autres investissements. Il semblerait que cet aspect financier prime sur la volonté de réappropriation de la technique pourtant au cœur du discours de la coopérative. La démarche de l'Atelier Paysan tend néanmoins à favoriser l'apprentissage et la prise de recul sur la technique. C'est une offre d'appui qui donne à gagner en compétences, en *empowerment*, source d'autonomie. De plus, la mise en ligne d'une carte des autoconstructeurs, les formations de groupe localisées et l'accompagnement créent du lien social autour de l'outil et facilitent le passage à l'action pour les agriculteurs. L'idée, qui peut paraître paradoxale, est que l'autonomie individuelle se renforce grâce à la coopération entre pairs. Loin de « *fabriquer des électrons libres* », elle « *se construit à travers la reconfiguration du collectif* » (Goulet, 2018). Il paraît néanmoins difficile de mesurer combien de personnes sont plus autonomes aujourd'hui grâce à l'Atelier Paysan. D'autant plus que « *le manque de matériel adapté, la somme de travail à abattre seul, le manque de méthodologie mais aussi de motivation ou de temps sont autant de facteurs qui peuvent freiner l'autoconstruction chez soi* » (Cardinael, 2017).

Un modèle socioéconomique à l'équilibre délicat

Aujourd'hui, la singularité du modèle économique de la coopérative rencontre plusieurs difficul-

tés. D'abord, des coupes financières de la Région Auvergne-Rhône Alpes ont fait perdre à l'Atelier Paysan l'équivalent de deux postes au 1er janvier 2017. Ce tarissement du financement public est un coup dur, d'autant plus que certains fonds européens dont peut bénéficier la coopérative – tels que ceux du FEADER – sont justement conditionnés par l'octroi d'une contribution régionale ou de l'État. De plus, le principal fonds de formation professionnel agricole VIVEA a réduit de 30 % sa contribution aux formations longues à l'autoconstruction, passant ainsi sous le seuil du prix de revient des formations (Atelier Paysan, 2017) et conduisant à annuler une journée au champ dédiée au test des outils co-construits. Enfin, du fait d'un contexte budgétaire contraint, cet organisme a en outre instauré depuis le 1er janvier 2018 un plafond annuel de prise en charge d'une formation individuelle à 2000 euros. Ce plafonnement risque d'induire une hiérarchisation accrue des souhaits de formation des agriculteurs auprès de divers organismes. Pire, il pourrait potentiellement générer une situation de concurrence dans le secteur à un moment où l'Atelier Paysan affiche la volonté de décentraliser la démarche en appelant à l'émergence de structures locales pour prendre le relais de l'autoconstruction.

L'appauvrissement de ces sources de financement s'avère ainsi problématique. D'une part, car il conduit la coopérative à devoir faire reposer une part plus importante de son fonctionnement sur son autofinancement affecté à la diffusion des plans et tutoriels. D'autre part, il implique d'opérer des choix sur les stratégies de développement à plus ou moins court terme : se concentrer sur l'activité de R&D, contribuer à faire émerger des dynamiques locales ou bien encore s'engager dans des réseaux européens et internationaux face à des sollicitations de plus en plus importantes.

La propriété intellectuelle des communs : une problématique centrale

Au niveau de la section « Plans et tutoriels » de son site, l'Atelier Paysan se réfère à l'article 714 du code civil qui énonce : « *Il est des choses qui n'appartiennent à personne et dont l'usage est commun à tous*. » L'enjeu pour la coopérative est de s'assurer que ces « communs » que sont les savoirs ainsi que les innovations qui en découlent circulent librement entre les usagers et ne fassent pas l'objet d'« enclosure[13] » notamment via le recours aux droits de propriété intellectuelle[14].

En l'état actuel du droit, la principale difficulté réside dans l'élaboration d'une stratégie de valorisation des savoirs et des innovations que la coopérative puisse mettre au service de ses objectifs d'accès libre et de production de communs. Le matériel diffusé en ligne relevant du droit d'auteur, celui-ci entre dans le champ d'application des licences « *creative commons* ». Ces dernières offrent la possibilité d'activer une clause de « viralité »[15] qui impose le partage à l'identique de l'œuvre dérivée permettant à l'Atelier Paysan de prévenir toutes tentatives de verrouillage postérieur. À l'inverse, en matière de propriété industrielle, ce principe de viralité est inopérant. La seule possibilité offerte pour « contrôler » l'utilisation d'une création technique réside dans le dépôt de brevet. Or, ce dépôt tout comme son entretien dans la durée engendre un coût conséquent (paiement d'annuités) difficile à assumer actuellement par l'Atelier Paysan.

Par ailleurs, les agroéquipements faisant l'objet d'une adaptation par les agriculteurs peuvent entrer en conflit avec les effets juridiques d'un brevet déposé sur l'outil initial, octroyant à son titulaire une exclusivité temporaire d'exploitation. C'est le cas des « étoiles de binage[16] » présentées au public lors du salon Tech and Bio à Bourg-lès-Valence en septembre 2015. La solution technique ayant été brevetée auparavant par l'entreprise allemande KULT, celle-ci a envoyé en 2016 une mise en demeure à la coopérative. Exposé au risque d'une action en justice pour contrefaçon, l'Atelier Paysan s'est mis en conformité en inté-

13. Mise en clôture pour une appropriation formelle.

14. En droit, l'expression de « propriété intellectuelle » désigne les œuvres de l'esprit recouvrant deux catégories. D'un côté, la branche de la propriété littéraire et artistique (dont notamment les droits d'auteur liés aux œuvres littéraires, musicales, etc.). D'un autre côté, la propriété industrielle qui recouvre entre autres les créations techniques (dont les inventions protégées via la délivrance d'un brevet). Plus d'informations sur : https://www.inpi.fr/fr/comprendre-la-propriete-intellectuelle/les-enjeux-de-la-propriete-intellectuelle

15. Principe de contamination, en vertu duquel l'adaptation de l'œuvre n'est autorisée qu'à condition qu'elle soit redistribuée sous la même licence que l'œuvre originale.

16. Les étoiles de binage sont des accessoires pouvant être fixés sur une barre porte-outils ou une simple poutre et utilisés dans la gestion des adventices.

grant aux plans et tutoriels de l'outil des spécifications techniques antérieures au brevet déposé par KULT et tombées dans le domaine public en décembre 2015. Cette situation est problématique pour la coopérative, non seulement en raison des idées défendues mais également au regard des risques économiques que cela fait peser sur son activité phare, l'autoconstruction d'outils adaptés. Pour l'Atelier Paysan, « *l'antériorité et le domaine public sont pour le moment la meilleure défense* » (Atelier Paysan, 2017) pour contrer les modalités d'appropriation privée et diffuser librement.

Les différentes modalités de protection offertes par le brevet et le droit d'auteur posent ainsi question chez de nombreux acteurs qui se réclament des communs de la connaissance. Ceux-ci remettent en cause l'équilibre d'un système de propriété intellectuelle aux effets potentiellement bloquants pour le savoir cumulatif. Cela tient notamment au modèle d'exclusivité d'exploitation conférée aux titulaires de ces droits qui, bien que temporaire, apparaît difficilement conciliable avec l'idée que partage de connaissances et libre circulation participent d'un enrichissement collectif. Dans la lignée du modèle de développement coopératif du logiciel libre, l'Atelier Paysan interroge les modalités de gestion de l'innovation produite collectivement et cherche à inventer les moyens de garantir l'accès pour tous à la valeur qui en résulte.

CONCLUSION

L'Atelier Paysan est porteur d'une triple démarche de réappropriation de savoirs et savoir-faire, de conception collective et de diffusion d'agroéquipements en *open source*, qui apparaît inédite dans le domaine de l'agriculture en France. Il en découle une proposition d'innovations « frugales » qui crée de la valeur ajoutée sociétale autour de l'objet technique. Mais le projet de l'Atelier Paysan semble aujourd'hui freiné par un cadre politique et juridique limitant sa capacité à produire et gérer des communs.

BIBLIOGRAPHIE

ADABIO, ITAB, 2011. *Guide de l'autoconstruction : Outils pour le maraîchage biologique.* 31 p.

ATELIER PAYSAN, 2015. *Statuts.* 32 p. Disponible sur Internet : https://www.latelierpaysan.org/IMG/pdf/statuts-4_scic_l_ap_modification_du_16_juin_2016_.pdf

ATELIER PAYSAN, 2016. *Rapport d'assemblée g*énérale. Renage, 112 p.

ATELIER PAYSAN, 2017. *Rapport d'assemblée générale*. Renage, 100 p.

BOURNIGAL J.-M., 2014. *Définir ensemble le futur du secteur agroéquipements.* Rapport de la mission agroéquipements, Irstea, 149 p.

CARDINAEL C., 2017. *La fabrique de l'autonomie : l'Atelier Paysan et l'autoconstruction de matériel agricole*. Mémoire de recherche, Master 2. Sciences Po Lille, 111 p.

CARDON D., 2006. *Innovation par l'usage*. Disponible sur Internet : https://vecam.org/archives/article588.html

InPACT, 2016. *Plaidoyer – Souveraineté technologique des paysans : Défendre l'intérêt général autour des agroéquipements*, 12 p. Disponible sur Internet : https://www.latelierpaysan.org/IMG/pdf/impression_plaidoyer_long_janv_17.pdf

JEAN B., 2011. Propriété intellectuelle et Open Innovation: les frères ennemis ? *Revue Lamy Droit de l'Immatériel*, 77, 32-41.

LE CROSNIER H., 2012. Elinor Ostrom ou la réinvention des biens communs. *Le Monde diplomatique*. Disponible sur Internet : https://blog.mondediplo.net/2012-06-15-Elinor-Ostrom-ou-la-reinvention-des-biens-communs

PETIT S., 2015. Faut-il absolument innover ? À la recherche d'une agriculture d'avant-garde. *Courrier de l'environnement de l'Inra*, 65, 19-28.

Entretiens

GOULET F., sociologue au Cirad, entretien le 29/04/2018 par Skype.

SINOIR N., animateur national à l'Atelier Paysan, entretien le 16/03/2018 par téléphone.

TEMPLIER J., co-gérant de l'Atelier Paysan, entretien le 08/02/2018 à Argelliers.

En savoir plus

ATELIER PAYSAN : https://www.latelierpaysan.org

Quel avenir pour des communautés économiques autour de l'agriculture biologique ?

ESTHER **DIAZ PEREZ**

Vidéo de présentation https://goo.gl/4oXd1u

MOTS-CLÉS : AGRICULTURE BIOLOGIQUE, DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL, INVESTISSEMENT SOCIAL, RÉSEAU LOCAL D'ENTREPRISES, ESPAGNE

Aujourd'hui, le secteur de l'agroalimentaire mondial est caractérisé par une forte concentration de capital dans les mains de quelques entreprises, qui privilégient la dimension économique, et négligent souvent les dimensions sociale et environnementale du développement durable. Ainsi, la concurrence s'est accrue, rendant l'accès au marché difficile pour les petites et moyennes entreprises.

EcoRegio replace le centre économique sur les personnes (consommateurs et entrepreneurs) et leurs motivations pour coopérer à des objectifs de durabilité. Il s'agit de créer des communautés d'investissement social autour de l'alimentation biologique dans un territoire, et de générer des plus-values économiques, sociales et environnementales.

LE MODÈLE D'ÉTUDE

EcoRegio, SL (www.ecoregio.cat) réplique, depuis 2015 en Catalogne (Espagne), le modèle de RegionalWert AG (www.regionalwert-ag.de), une entreprise créée en 2006 à Freiburg (Allemagne) par Christian Hiss, un producteur en agriculture biologique. La mission d'EcoRegio, SL est de promouvoir l'alimentation biologique, tout en renforçant l'économie locale, grâce à une implication active des citoyens, qui souscrivent des parts sociales et deviennent copropriétaires d'entreprises locales.

Une communauté économique régionale autour de l'agriculture biologique

RegionalWert AG est une entreprise organisée en réseau d'actionnaires citoyens qui investissent pour développer des entreprises durables au niveau d'une région. Elle met en lien tous les acteurs des chaînes de valeur de produits régionaux, de la production agricole à la transformation et à la vente au détail et services associés. L'objectif principal est de reprendre la main sur le développement local, de faire contrepoids au capitalisme industriel dominant, et d'appuyer des initiatives qui valorisent et garantissent la qualité des aliments et de l'environnement. Depuis sa création, RegionalWert AG a collecté 4 millions d'euros auprès de sept cents investisseurs, réinvesti dans vingt entreprises locales, et créé cent cinquante emplois. Ce modèle a été répliqué dans quatre villes allemandes.

RegionalWert AG rejoint un mouvement international de plus en plus important, qui valorise une production et un approvisionnement alimentaires régionaux, et biologiques. Elle place au centre de son action la réduction des trois distances entre producteur et consommateur qui se sont exacerbées dans le système agroindustriel dominant : la distance géographique, en rapprochant à nouveau producteur et consommateur ; la distance économique, en réduisant le nombre d'intermédiaires dans la chaîne de valeur, et les coûts associés ; et la distance cognitive permettant au consommateur de connaître qui est le producteur des aliments qu'il consomme, et quelles sont les méthodes de production.

RegionalWert AG représente un cas exemplaire pour l'entrepreneuriat social. Ainsi, l'organisation non gouvernementale Ashoka (www.ashoka.org, réseau international pour la promotion de l'innovation et de l'entreprenariat social) et le gouvernement régional catalan ont identifié cette initiative comme l'un des modèles ayant le

plus de potentiel pour être répliqué en Catalogne, et contribuer à créer du développement territorial durable. C'est ainsi que depuis l'été 2015, Oriol Costa Lechuga, directeur de l'entreprise sociale Dynamis Lab, a initié la réplication du modèle RegionalWert AG en Catalogne. De ce fait, l'entreprise EcoRegio, SL a été créée en tant que société à responsabilité limitée.

Le modèle économique

Selon le guide de RegionalWert AG (Hiss, 2014), l'économie que le modèle a pour vocation de générer peut être partiellement comparée à l'économie du bien commun. RegionalWert AG reconnaît les caractéristiques très typiques de *l'Homo oeconomicus*, selon la théorie néo-classique : l'être humain, cherchant surtout à maximiser le bénéfice, est porté par son propre intérêt. L'investisseur de RegionalWert AG cherche aussi son bénéfice personnel, mais sa perspective d'investissement intègre une vision multidimensionnelle du profit, incluant des bénéfices existentiels, tels qu'un approvisionnement régulier et durable d'aliments, et un environnement diversifié à long terme. Sa vision du profit n'exclue pas le bénéfice général pour la communauté et la société dans son ensemble.

Dans ce modèle, le citoyen joue le rôle d'investisseur, en souscrivant des parts sociales d'EcoRegio, SL. Il est aussi consommateur des produits des entreprises soutenues par sa décision d'investissement. Ce citoyen-investisseur-consommateur est donc fortement responsabilisé par ce que devient son argent. Ce modèle prend en compte un concept élargi de capital, intégrant les dimensions sociales et environnementales au-delà du capital comme ressource financière. Ainsi, le capital humain (par exemple du conseil technique) et industriel (mise à disposition de terres, immeubles, etc.) sont aussi considérés.

Comment ça marche ?

Dans le modèle EcoRegio [Figure 1], il y a trois types d'acteurs clés : les investisseurs, les entreprises de toute la chaîne de valeur autour de l'agriculture biologique et EcoRegio, SL comme facilitateur.

EcoRegio, SL joue quatre rôles majeurs [Figure 2] :

- → collecte du micro-capital,
- → présélection des entreprises ayant du potentiel économique et organisationnel,
- → accompagnement des entreprises dans le cadre d'un processus d'accélération de six mois, pour améliorer leur processus de production, le marketing et la distribution, mais aussi dans l'élaboration de leur *business plan*,
- → investissement du micro-capital dans les entreprises présélectionnées, pour ensuite augmenter leur valeur, créer des synergies avec les autres acteurs de la chaîne de valeur et accroître les profits pour le réseau et la communauté.

FIGURE 1. LE MODÈLE ECOREGIO, SL

(Source : EcoRegio, SL)

FIGURE 2. LES QUATRE RÔLES D'ECOREGIO, SL

(Source : auteur)

EcoRegio, SL cherche à avoir un impact sur le développement d'un territoire. Ce territoire doit avoir une taille favorisant la collaboration entre les entreprises ; pour cela, les critères suivants sont pris en compte :

- → la proximité géographique du réseau d'entreprises,
- → les modalités pour améliorer la collaboration entre elles, par la complémentarité de leurs activités,
- → l'accessibilité, pour que les investisseurs puissent rendre visite aux entreprises bénéficiaires de leur capital, et aient l'opportunité d'acheter leurs produits directement.

Favoriser la relation entre les actionnaires et les entreprises du réseau est un aspect fondamental dans le modèle EcoRegio.

En mars 2018, EcoRegio, SL est encore en phase initiale de consolidation de son capital de fonctionnement (100 000 € collectés). Six entreprises ont été « accélérées », mais aucune n'a encore reçu d'investissement d'EcoRegio, SL.

Dans le cas d'EcoRegio, SL, la valeur nominale d'une part sociale a été fixée à 500 €. L'investissement minimal est de 500 €, pour faciliter l'accès à un plus grand nombre de citoyens désireux de s'investir activement dans la transition vers un développement plus durable de leur territoire. Et le maximum est de 50 000 €, pour éviter une concentration de pouvoir dans la prise de décisions. L'option privilégiée d'investissement est par la souscription de parts sociales des entreprises.

Les placements ne sont pas affectés à une entreprise en particulier, mais à EcoRegio, SL, partageant ainsi le risque associé à l'investissement. D'un côté, l'investisseur bénéficiera d'un retour sur son investissement, basé sur les bénéfices générés par les entreprises dans le futur ; et d'un autre côté ces entreprises pourront développer davantage leur activité grâce au capital reçu. Une étude de faisabilité économique réalisée par l'Université de Girone indique qu'en Catalogne l'investissement dans EcoRegio, SL pourrait générer un rendement optimal par action de 2,56 % à partir de la deuxième année (basé sur l'analyse d'investissements de quatre entreprises, et leur historique économique pendant dix ans). En outre, selon la règlementation en vigueur en Espagne, les apports en capital réalisés pour EcoRegio, SL peuvent bénéficier d'une réduction d'impôt sur les revenus de 25 %.

Le concept de Micro-EcoRegio

EcoRegio, SL a en Espagne un statut juridique, administratif et institutionnel similaire à celui de RegionalWert AG, qui lui permet ainsi d'assurer la collecte et la gestion du micro-capital reçu, et l'accélération des entreprises. Mais, pour mieux répondre aux besoins locaux, le concept de Micro-EcoRegio a été créé. Ainsi, dans une même EcoRegio, il y aura plusieurs Micro-EcoRegios, lesquelles répliquent le modèle sur un territoire plus réduit. Une Micro-EcoRegio n'a pas d'entité juridique, mais plutôt organisationnelle, et assure le rôle opérationnel de mise en lien d'acteurs au niveau local, et de création de proximités relationnelles. Une Micro-EcoRegio est un projet pour stimuler le produit local biologique et de proximité, et devient une marque pour la dynamisation économique du territoire. Pour l'instant, il n'y a qu'une seule Micro-EcoRegio dans l'EcoRegio Catalogne : il s'agit de Ter-Gavarres, dans la province de Girone, qui compte avec l'appui des pouvoirs publics locaux et départementaux et la participation d'une dizaine d'entreprises locales.

Le système de gouvernance d'EcoRegio, SL

Les dix investisseurs fondateurs d'EcoRegio, SL forment le groupe promoteur. Ils participent au conseil d'administration qui se tient tous les trois mois. Ensuite, il y a un conseil consultatif formé par dix personnes et deux universités, qui ne sont pas forcément des investisseurs, mais qui souhaitent contribuer de façon bénévole à la promotion et au développement d'EcoRegio, SL, tout en apportant leurs compétences techniques. Elles s'engagent à participer à l'identification, à la sélection et à la formation des entreprises accompagnées. Le conseil consultatif se réunit trois fois par an, et selon les besoins, et participe aux décisions d'investissement dans les entreprises. Les membres non actifs du conseil consultatif sont des observateurs.

L'assemblée générale d'EcoRegio, SL se tient une fois par an. Les résultats de l'activité pour la période écoulée sont présentés et les objectifs stratégiques de l'entreprise discutés et définis. C'est pendant cette réunion que les actionnaires décident quel pourcentage du profit est distribué entre les actionnaires et quel pourcentage est réinvesti dans les entreprises du réseau. Cet évènement est aussi une opportunité pour les actionnaires de rencontrer les entreprises sélectionnées, dans lesquelles leur micro-capital a été investi.

Le système de suivi

EcoRegio, SL soutient des chaînes de valeur locales, du champ à l'assiette, et des entreprises avec des standards sociaux respectueux des droits des travailleurs. Il s'agit d'investissement régional, dans des petites et moyennes entreprises, valorisant la biodiversité et le paysage.

L'impact de l'activité des entreprises qui ont été soutenues par EcoRegio, SL est mesuré annuelle-

ment moyennant un rapport. Chaque entreprise doit rendre compte de ses activités sur les trois dimensions du développement durable : économique, sociale et environnementale, grâce à un système de suivi de soixante-quatre indicateurs, classés en treize groupes. Ces indicateurs incluent la situation des employés (par exemple le niveau de revenus, le type de contrat, le nombre de postes en apprentissage, etc.), les impacts écologiques de l'entreprise (comme la fertilité du sol, l'utilisation de ressources, la biodiversité, etc.) et les impacts sur l'économie de la région (la valeur ajoutée pour la région, l'engagement vis-à-vis d'initiatives locales, les évènements éducatifs, etc.).

Ce système de suivi régulier permet à EcoRegio, SL de s'assurer que les entreprises partenaires respectent les valeurs associées au modèle, et de faire des ajustements lorsque nécessaire.

LES DIFFÉRENTES DIMENSIONS DU MODÈLE ECOREGIO

La dimension territoriale

Dans le modèle EcoRegio, un territoire est considéré selon une approche pluri-sémantique. Ainsi, le concept de territoire fait référence à des relations organisées, des groupes ou des populations particulières, qui se reconnaissent dans des projets communs (Torre, 2015), plutôt qu'à des frontières délimitées géographiquement. Productions collectives résultant des actions d'un groupe humain, avec des citoyens, des dispositifs de gouvernance et une organisation, les territoires sont en construction permanente par les acteurs, et s'inscrivent dans une culture et des habitudes communes. Pour Oriol Costa Lechuga, directeur d'EcoRegio, SL, « *un territoire va au-delà des limites* géographique*s et administratives* ; *il a besoin d'avoir une identité sociale, les personnes qui en font partie doivent pouvoir s'identifier avec, et percevoir un sentiment d'appartenance. Dans un territoire, des initiatives d'économie de proximité doivent avoir du sens* » (Costa Lechuga, 2018).

Pour évaluer le potentiel d'une région ou d'un territoire à accueillir le modèle EcoRegio, deux indicateurs principaux ont été pris en compte : le PIB par habitant, et la consommation en produits biologiques par habitant (selon les informations disponibles des statistiques publiques). Le premier donnera une idée sur la capacité d'investissement des citoyens dans un territoire donné, et le deuxième sur le niveau de consommation et la sensibilité locale concernant l'agriculture biologique. Cette information donne une idée des investisseurs et consommateurs potentiels pour faire partie et dynamiser une EcoRegio.

Quelle contribution à la durabilité du système alimentaire ?

EcoRegio, SL contribuera à un développement territorial durable en facilitant le développement de l'agriculture biologique tout le long de la chaîne de valeur (producteurs, transformateurs, distributeurs, fournisseurs de services). Ainsi, une EcoRegio aurait le potentiel de participer à la durabilité des systèmes alimentaires par sa contribution aux niveaux :

- → économique : en facilitant la consolidation des entreprises et initiatives biologiques, par l'apport de capital financier au territoire ;
- → social : par la création d'emplois et de lien social, en rapprochant producteurs et consommateurs ;
- → environnemental : en promouvant des techniques productives respectueuses de l'environnement (l'agriculture biologique).

Compte tenu de l'évolution prometteuse du marché des produits biologiques, les grands groupes et entreprises agroalimentaires sont en train de saisir l'opportunité de développer leur propre marque de produits biologiques, avec les limites éthiques que cela peut poser par rapport aux valeurs et principes associés à l'agriculture biologique, ou de racheter des entreprises agrobiologiques (EcoLogical, 2016), perpétuant la tendance dominante dans le secteur à la concentration de capital. Dans ce contexte, le modèle EcoRegio se positionne alors comme une alternative pour que le capital pour l'alimentation biologique ne soit pas contrôlé par de grands groupes, et reste sous le contrôle des acteurs d'un territoire, dans le but de promouvoir la souveraineté alimentaire.

Néanmoins, ses impacts ne sont pour l'instant que potentiels, et pas encore avérés, du fait qu'aucune EcoRegio n'est opérationnelle aujourd'hui.

Des réseaux locaux durables d'entreprises

On peut faire un parallèle entre le modèle EcoRegio et les réseaux locaux durables d'entreprises (Sustainable Local Enterprises Networks

– SLEN). Les SLEN sont des arrangements organisationnels, délivrant des bénéfices économiques, mais aussi sociaux. Ainsi, la création de valeur n'est pas qu'économique, mais elle est socialement construite. Le modèle SLEN est cohérent avec les théories de management qui considèrent la valeur intrinsèque d'actifs intangibles, tels que le capital social, humain et écologique. L'idée de travailler avec des communautés d'intérêt « *unies par un sens commun de ce qui a de la valeur* » (Wheeler *et al.*, 2005), une valeur socialement construite, devient un prérequis pour qu'il y ait un retour économique ; mais les conditions nécessaires pour reproduire ce cercle vertueux de nouveaux investisseurs sociaux n'existent pas partout.

Dans le modèle EcoRegio, les acteurs de la chaîne de valeur autour de l'agriculture biologique partagent un sens commun sur ce qui a de la valeur, et comme dans le modèle SLEN l'investissement social va contribuer au développement du réseau local durable d'entreprises, qui produira des résultats durables à différents niveaux : profits et retours sur investissement, développement économique local et meilleure qualité de vie. Le tout contribuant à créer des moyens d'existence durables pour la communauté et les individus, et générant ainsi un cycle vertueux de réinvestissement. Cependant, les acteurs d'une EcoRegio n'ont pas forcement développé au préalable des proximités endogènes favorisant la consolidation d'une coopération durable ; ni de règles de collaboration, basées sur des liens de confiance et de partage. EcoRegio, SL intervient pour jouer ce rôle de catalyseur de synergies collaboratives entre entreprises locales, dans un but commun : le développement territorial autour de l'agriculture biologique.

Les investissements socialement responsables

Dans le modèle EcoRegio, l'investisseur a une motivation pour contribuer au développement d'un modèle économique spécifique, avec des valeurs propres, tout en incorporant des impacts sociaux dans sa décision d'investissement. On parle alors d'investissement socialement responsable. Ces investissements représentent une option pour instrumentaliser l'économie à des fins sociopolitiques. Ils proposent une nouvelle économie, ré-encastrée dans le social et inscrite au cœur d'un projet de développement librement choisi (Gendron et Bourque, 2003).

Ces investissements se basent sur le capital-développement : une forme de capital-risque dont le rendement ne vise pas tant à maximiser qu'à pérenniser l'activité économique soutenue. Contrairement aux sociétés de capital-risque classiques, les fonds de capital-développement ont comme objectif principal le développement économique de leur territoire. En plus, ce capital donne le droit à l'investisseur de participer au système de gouvernance d'EcoRegio, SL. Ce modèle existe et se développe parce qu'en amont, des personnes s'approprient les valeurs et les principes d'une éthique autre que celle, exclusive, du profit à court terme (Gendron et Bourque, 2003). Mais c'est aussi parce que, en aval, il y a des entreprises avec des valeurs d'intérêt général qui sont en demande de capital pour développer leur activité. EcoRegio, SL reconstruit le lien entre l'investisseur et un projet avec des valeurs, et intègre l'aspect de la cohésion sociale, en rapprochant producteurs et consommateurs. Le capital est plus orienté vers un impact à long terme, intégrant les dimensions sociales et environnementales.

OPPORTUNITÉS ET LIMITES POUR UNE PLUS GRANDE DIFFUSION DU MODÈLE ECOREGIO

Le modèle d'EcoRegio est en parfaite cohérence actuellement avec les priorités des politiques publiques des municipalités, de la région, du pays et de l'Europe. Ces politiques prônent le produit de proximité, dit « km 0 » en Catalogne, et les circuits courts pour rapprocher producteurs et consommateurs, ainsi que l'agriculture biologique comme alternative vers une agriculture plus durable. Ce contexte politique favorable peut faciliter l'expansion du modèle, en associant les pouvoirs publics comme parties prenantes.

Un autre aspect contextuel favorable est le changement de comportement du consommateur qui s'oriente vers des produits alimentaires plus durables et une volonté de réduire les distances mentionnées (géographique, cognitive et économique). La proximité entre producteur et consommateur, valeur intrinsèque à EcoRegio, est une des principales motivations des acteurs interviewés.

Du côté des entreprises, c'est la facilitation des relations entre les acteurs qui apparaît comme un

point fort d'EcoRegio. Les entrepreneurs apprécient ce rôle d'EcoRegio comme promoteur d'un travail collaboratif et du partage d'expériences. Pour Nacho Perez, producteur en agriculture biodynamique, « *EcoRegio est un outil pour perdre la peur de marcher ensemble, pour faciliter la force de la microsociété face à des problèmes communs. Une opportunité pour redonner de la dignité à la vie et au travail du paysan. Il dessine aussi une ligne transversale directe avec le client* » (Perez, 2018).

Mais le modèle rencontre aussi des limites. Il établit une coopération entre acteurs basée sur leur proximité géographique dans une région / zone donnée, mais pas forcément sur l'existence de proximités organisationnelle ou relationnelle préexistantes, qui doivent se créer par la suite. Il sera nécessaire alors d'analyser comment les acteurs combinent la proximité géographique et la proximité organisationnelle pour se coordonner (Gallaud *et al*., 2012). Car les acteurs interviewés confirment ne pas avoir de liens préétablis, et adopter des stratégies individualistes. EcoRegio, SL intervient alors dans un premier temps pour jouer le rôle de facilitateur exogène afin de dynamiser la création de liens et de favoriser l'émergence de réseaux. C'est justement cet aspect exogène qui peut représenter une limite à la durabilité de l'initiative, et à son appropriation par les acteurs locaux. *Quid* aussi de potentielles relations conflictuelles entre acteurs, comme freins ? Néanmoins, avec un accompagnement participatif et dans le temps, les proximités organisationnelle et relationnelle pourraient se construire et durer.

Un autre aspect limitant la diffusion de l'initiative, c'est sa dépendance vis-à-vis de l'investissement social pour générer de la valeur. À ce niveau, le contexte socioéconomique et culturel des régions joue un rôle déterminant. En Allemagne, la situation économique est stable et la consommation de produits biologiques est la plus importante d'Europe ; de ce fait, le contexte est favorable pour le développement de ce type d'initiatives. En Catalogne, par contre, avec une situation économique instable suite à la crise de 2008, et des évènements politiques entraînant de l'incertitude sur l'avenir de la région, le contexte est moins favorable à la consolidation d'une telle initiative. À cela s'ajoute un contexte culturel pauvre vis-à-vis de l'investissement social. Selon le maire de Celrà, Daniel Cornellà (village de la MicroEcoRegio Ter-Gavarres), « *il y a un frein culturel, car la population n'est pas habituée à ce genre d'initiatives et a besoin de concret pour investir son argent. Le processus s'accélèrera quand plus d'entreprises auront participé, et que des exemples concrets seront opérationnels* » (Cornellà, 2018). Dans ce contexte, EcoRegio, SL a mis plus de deux ans pour rassembler 100 000 € comme capital de fonctionnement, et avance lentement dans la construction de ses bases ; à savoir qu'au départ, l'objectif fixé pour le développement d'EcoRegio, SL était d'arriver à mobiliser 3 millions d'euros d'investissement en 2020, et à créer cent cinquante emplois.

Enfin, le fait de restreindre le modèle à des acteurs en lien avec l'agriculture biologique limite considérablement sa diffusion. Dans un premier temps, s'ouvrir à d'autres acteurs pourrait faciliter l'implantation du modèle EcoRegio.

CONCLUSION

EcoRegio, SL propose un modèle innovant qui est en train de susciter de l'intérêt de la part de différents types d'acteurs, des producteurs aux pouvoirs publics. Ainsi, il y a plusieurs demandes en cours pour créer des MicroEcoRegios en Catalogne et ailleurs (par exemple à Ibiza). De plus, la chambre de commerce et d'industrie (CCI) des Pyrénées-Orientales Méditerranée, peut-être en collaboration avec les CCI partenaires de CCI Pirineus (CCI Lleida, CCI Girona, CCI Andorre, CCI PO), serait aussi intéressée par la création d'un projet pilote transfrontalier impliquant le Capcir et les Cerdagne française et catalane (Girona), Andorre et l'Alt Urgell (Lleida) [Delcasso, 2018]. Cependant, avant de de multiplier le modèle, il s'avère nécessaire qu'une première EcoRegio soit opérationnelle et se consolide, pour servir d'exemple concret de référence pour celles à venir, et pour permettre de tirer des apprentissages.

D'un autre côté, il reste encore des défis à relever pour arriver à mobiliser le capital nécessaire pour que les EcoRegio soient actives et réussissent dans leur mission créatrice de valeurs durables. C'est justement à ce niveau-là que la viabilité économique du modèle pourrait être remise en cause. En effet, l'investissement à impact social en Espagne est encore émergent, et il faudra encore plusieurs années pour que le mar-

ché se consolide, autant du côté des entreprises qui proposent du capital que de celles qui sont en demande de capital.

En plus, comme exposé précédemment, ce modèle ne peut fonctionner que dans des contextes avec des caractéristiques particulières. De ce fait, il s'avère nécessaire de définir des critères spécifiques en amont pour une implantation réussie.

De par sa spécificité, le modèle EcoRegio peut également générer de l'exclusion de territoires ou d'acteurs et faire apparaître de la concurrence entre eux ; car les phénomènes de concentration spatiale des activités peuvent profiter à une région au détriment de ses concurrentes (Pecqueur, 2006). En conséquence, certaines régions ou acteurs pourraient voir leur économie locale fleurir sur des bases de durabilité, tandis que d'autres resteraient économiquement déprimés. Dans ce cas, les pouvoirs publics devraient contribuer à garantir l'équité et atténuer les écarts de développement économique.

BIBLIOGRAPHIE

ECOLOGICAL, 2016. *Le secteur biologique en Espagne 2016*. Ecological, 14 p.

GALLAUD D., MARTIN M., REBOUD S., TANGUY C., 2012. Proximités organisationnelle et géographique dans les relations de coopération : une application aux secteurs agroalimentaires. *Géographie, Économie, Société*, 14, 3, 261-285 Disponible sur Internet : www.cairn.info/revue-geographie-economie-societe-2012-3-page-261.htm

GENDRON C., BOURQUE G., 2003. Une finance responsable à l'ère de la mondialisation économique. *L'Économie politique*, 18, 2, 50-61. Disponible sur Internet : https://www.cairn.info/revue-l-economie-politique-2003-2-page-50.htm

HISS C., 2014. *EcoRegión, el micro-capital y la acción ciudadana como dinamizadores de la economía regional*. IAO Arte Editorial, SL, 175 p.

PECQUEUR B., 2006. Le tournant territorial de l'économie globale. *Espaces et sociétés*, 124-125, 1, 17-32. Disponible sur Internet : https://www.cairn.info/revue-espaces-et-societes-2006-1-page-17.htm

TORRE A., 2015. Théorie du développement territorial. Géographie, *Économie, Société,* 17, 3, 273-288.

WHEELER D., MCKAGUE K., THOMSON J., DAVIES R., MEDALYE J., PRADA M., 2005. Creating Sustainable Local Enterprise Networks (SLEN). *MIT Sloan Management Review Fall*, 1, 33-40.

Entretiens

CORNÈLLA D., éducateur social, maire de Celrà, entretien le 08/03/2018 par WhatsApp.

COSTA LECHUGA O., directeur d'EcoRegio, SL, plusieurs entretiens à distance et présentiels (entre janvier et mars 2018).

DELCASSO F., coordinatrice de la chambre de commerce et d'industrie Pyrénées-Méditerranée, entretien téléphonique le 09/03/2018.

PEREZ N., producteur en agriculture biodynamique à Barcelone, entreprise collaboratrice d'EcoRegio, entretien le 09/03/2018 par WhatsApp.

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

BIDAULT L., spécialiste en communication, conseillère d'EcoRegio, entretien le 03/03/2018 à Girone.

DELESSERT E., producteur de confitures biologiques et créateur de produits gastronomiques, entreprise membre de la MicroEcoRegio Ter-Gavarres, entretien téléphonique le 05/03/2018.

FORTUÑO D., investisseur d'EcoRegio, entretien le 06/03/2018 à Barcelone.

PERES J., directrice de la Fédération régionale CIVAM Occitanie, entretien le 23/02/2018 à Lattes.

RIMAV T., professeur associé à l'Université ESCI Pompeu Fabra, chercheur dans la thématique d'entrepreneuriat social, conseiller d'EcoRegio, entretien le 05/03/2018 à Barcelone.

Remerciements

À toutes les personnes mentionnées pour s'être rendues disponibles et avoir accepté de partager leurs expériences.

L'agriculture locale à la rencontre de l'aide alimentaire

LARA **BRION**

Vidéo de présentation https://goo.gl/tBFnMs

MOTS-CLÉS : AGROÉCOLOGIE, AIDE ALIMENTAIRE, AGRICULTURE LOCALE, INSERTION SOCIALE

Des alternatives agroécologiques se développent aujourd'hui à travers la France entière. Elles prônent des modèles basés sur une agriculture durable, à taille humaine, respectueuse des écosystèmes. Malheureusement, les populations les plus défavorisées ont difficilement accès aux produits de cette agriculture. En attendant un système alimentaire qui permettrait à toute la population d'avoir accès à une nourriture saine et de qualité, des projets se développent à travers la France pour tenter de remédier à ces inégalités sociales. C'est dans ce contexte qu'un groupement d'agriculteurs dans le Limousin a décidé d'utiliser la force d'un collectif pour approvisionner l'aide alimentaire en produits frais et locaux.

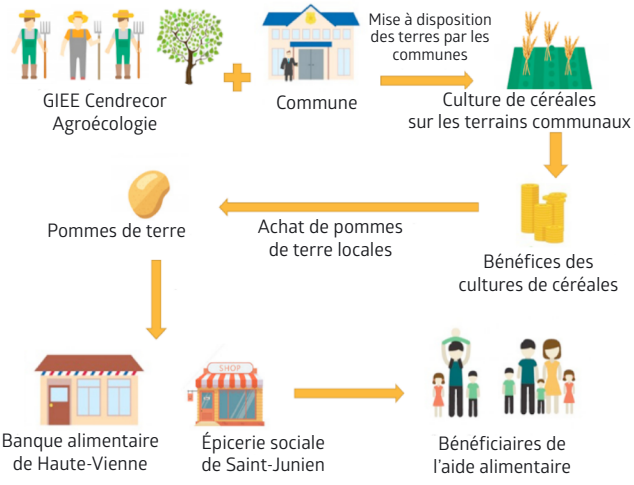
LE PROJET « DE LA TERRE À L'ASSIETTE »

En 2015, une convention nationale est signée entre la Fédération française des banques alimentaires et l'Association des membres de l'ordre du mérite agricole. L'objectif de cette convention est de permettre la collecte de matières premières agricoles pour l'aide alimentaire. Un groupement d'agriculteurs situé dans le Limousin s'approprie la problématique et décide de développer un projet innovant. L'idée de ces agriculteurs : cultiver des terrains communaux abandonnés ou en attente de projet. Sur ces terrains, ils cultivent des céréales destinées à la vente, et avec les bénéfices de cette vente ils financent la mise en culture de produits frais locaux, pour les donner à la banque alimentaire [Figure 1].

À travers ce projet, les agriculteurs veulent à la fois valoriser des terres inutilisées, permettre aux personnes en précarité alimentaire de pouvoir consommer des produits sains et locaux, et recréer un lien entre les agriculteurs et les citoyens les plus défavorisés.

Pourquoi cultiver des céréales destinées à la vente sur les terrains communaux ? La volonté première du groupement d'agriculteurs était de planter directement les cultures destinées à la banque alimentaire sur les terrains communaux, en l'occurrence des pommes de terre. Cependant, les agriculteurs ont dû rapidement changer leur angle d'approche, les terrains mis à leur disposition étant trop dégradés pour assurer une bonne récolte de pommes de terre (présence de pierres, terrains pauvres). L'idée a donc consisté à mettre en valeur ces terrains par des cultures de vente en essayant de s'orienter vers des céréales peu exigeantes en intrants, couvrantes et résistantes aux adventices et aux maladies (exemples : sarrasin, avoine blanche ou noire). Les pommes de terre quant à elles restent locales et sont produites chez deux agriculteurs du groupement spécialisés dans cette culture.

FIGURE 1. L'ORGANISATION DU PROJET « DE LA TERRE *À* L'ASSIETTE »



(Source : auteur)

Les prestataires qui assurent la mise en culture des communaux sont adhérents de Cendrecor Agro-Écologie, ce qui garantit une réalisation organisée et efficace des prestations. Le groupement est adhérent d'une coopérative (Océalia) pour l'achat des intrants et les contrats de récolte. L'objectif est que la vente des céréales permette de rembourser la mise en culture des pommes de terre sur les communaux. La commune d'Oradour-sur-Glane a été la première à prêter gratuitement un terrain de sa zone artisanale (terrain appartenant à la communauté de communes Porte Océane du Limousin). En 2016, 3 hectares ont été emblavés en avoine blanche destinée à la production de *corn flakes*, et 12 tonnes de pommes de terre ont pu être achetées et fournies à la banque alimentaire. En 2017, cette même parcelle a été emblavée en sarrasin.

L'AGROÉCOLOGIE AU CENTRE D'UNE DYNAMIQUE TERRITORIALE

L'agroécologie peut être définie comme un ensemble disciplinaire qui fait converger les sciences agronomiques, l'écologie des agroécosystèmes et les sciences humaines et sociales (Tomich *et al*., 2011). Elle peut s'adresser à différents niveaux d'organisation, de la parcelle à l'ensemble du système alimentaire.

La labellisation GIEE

Le groupement d'agriculteurs à l'origine du projet est labellisé groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE). Les GIEE sont basés sur la discipline de l'agroécologie. Reconnus et soutenus par l'état, ils constituent l'un des outils structurants du projet agroécologique pour la France. Il en existe quatre cent soixante-dix-sept en France, et ils ont comme objectif la performance à la fois économique, environnementale et sociale.

La valorisation des déchets cendreux, l'origine de la performance agroécologique

Le GIEE de Cendrecor Agro-Écologie à l'origine du projet a été créé en 2015. Le groupement d'agriculteurs existait déjà depuis 2003 sous forme d'une association rassemblée autour de la valorisation de déchets industriels. Les agriculteurs récupèrent les cendres issues de la chaudière à écorces de l'usine International Paper. Ils les épandent sur leurs terres, qui sont réputées pour être très acides dans cette région de la France. En vingt ans, l'épandage des cendres a augmenté le pH des sols de plus de 1,5 point. Cela a permis la diminution de l'utilisation d'intrants, l'augmentation des rendements et la valorisation des prairies naturelles. Le redressement de l'état calcique a également permis l'introduction de cultures fourragères protéiques dans les rotations (luzerne, trèfle, etc.).

Celles-ci contribuent à l'autonomie alimentaire des élevages. Elles ont également la particularité d'avoir des systèmes racinaires très développés qui favorisent un important stockage de carbone. Elles participent ainsi au projet agronomique des agriculteurs en favorisant la remontée des taux de matière organique dans les sols.

À travers la valorisation des cendres, l'augmentation de la fertilité des sols et le stockage du carbone, la centaine d'agriculteurs de Cendrecor s'est orientée vers une démarche agroécologique, basée sur des performances économiques, environnementales et sociétales. Afin de structurer les actions et répondre aux enjeux agricoles, il a été décidé de créer en 2015 le GIEE. C'est sur les bases de la triple performance agroécologique, et plus particulièrement du volet sociétal, que le projet « De la terre à l'assiette » a été initié.

L'IMPACT DE LA PRÉCARITE SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire en France

Dans les années 1950, grâce aux efforts consentis après-guerre dans l'agriculture, la production alimentaire mondiale explose. Des excédents apparaissent, notamment sur le marché des céréales. Pourtant, les inégalités se creusent entre les pays du Nord et du Sud et le paradoxe excédents / famines subsiste. L'aide alimentaire a été mise en place dans les pays européens et nord-américains afin d'apporter une solution à ce paradoxe. Elle a comme principal objectif d'écouler les surplus de stocks agricoles des pays du Nord et de répondre à des situations d'urgence. Puis dans les années 1980, suite au choc pétrolier et à la crise économique, le taux de population en situation de précarité augmente. L'aide alimentaire œuvre alors pour récupérer les invendus des industries et des supermarchés pour les redistribuer aux pauvres. Depuis, les inégalités sociales persistent. En 2015, 14,1 % de la population est en

situation de précarité, soit près de 9 millions de personnes, et 4 millions de personnes ont bénéficié de l'aide alimentaire.

Au fil des années, l'aide alimentaire est devenue un mouvement national de solidarité. Elle est sortie de la simple redistribution ponctuelle des surplus pour devenir la principale source d'alimentation d'une partie de la population. Ainsi, l'aide alimentaire doit prendre en compte les besoins nutritionnels des personnes, tout en offrant une alimentation diversifiée de qualité, en quantité suffisante. Dans un même temps, elle doit constituer un outil d'inclusion sociale, voire économique, et aider les bénéficiaires à sortir de la précarité.

Comment la précarité influe-t-elle sur l'insécurité alimentaire ?

Il est intéressant de prendre un peu de recul sur l'acte de manger. Comment cet acte s'inscrit-il au sein d'un complexe social, et comment la précarité peut-elle avoir un impact sur lui ?

Manger, un acte culturel, social…

Si l'acte de manger est avant tout un besoin biologique, c'est aussi un acte culturel et social. Le sociologue Jean-Pierre Corbeau définit l'acte de manger comme la rencontre entre un individu socialement identifié, un aliment et la situation dans laquelle la rencontre a lieu (Corbeau et Poulain, 2002). On peut donc en conclure que selon son éducation, son groupe d'appartenance social, sa culture, ses interactions avec les autres, l'individu se comportera différemment vis-à-vis de son alimentation. Si une personne n'a jamais appris à se nourrir sainement, ou qu'elle vit seule et n'a personne pour qui cuisiner ou avec qui partager ses repas, la qualité de son alimentation en sera altérée.

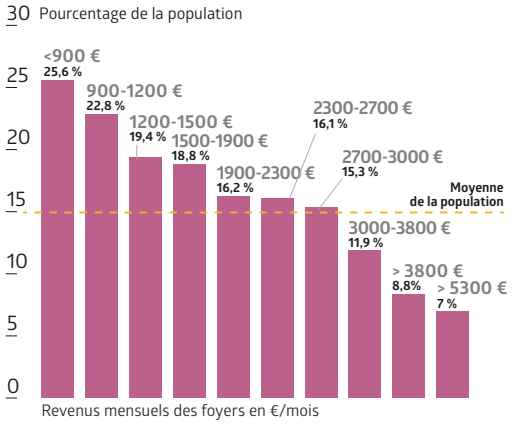
… mais aussi un acte politique

Aujourd'hui, l'acte de manger dépasse même la sphère culturelle et sociale pour entrer dans une dimension politique ou engagée. Pour donner suite à la déshumanisation et aux impacts néfastes des systèmes alimentaires agro-industriels sur les écosystèmes, de nombreux consommateurs décident de changer leur alimentation non pas uniquement pour des raisons liées à leur santé, mais aussi pour des raisons environnementales et sociales.

La pauvreté s'inscrit dans les corps à travers la nutrition

L'enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité (Inserm *et al*., 2012) a démontré une relation directe et linéaire entre l'obésité et le revenu mensuel, aussi appelée « gradient social de l'obésité » [Figure 2]. L'enquête montre que plus le revenu est élevé, plus les risques d'obésité sont bas.

FIGURE 2. OBÉSITÉ ADULTE ET STATUT ÉCONOMIQUE EN FRANCE



(Source : Inserm Obepi 2012)

Comment expliquer ces inégalités sociales en matière d'obésité ?

Les facteurs directs

La prévalence du tabagisme et de l'obésité est plus élevée chez les populations plus pauvres (ORS *et al*., 2013). Les enfants sont plus sédentaires, passent beaucoup de temps devant la télévision, consomment moins de fruits et légumes et plus de boissons sucrées que les jeunes issus des milieux aisés. L'alimentation des populations défavorisées se caractérise par sa faible densité nutritionnelle et sa forte densité énergétique (Darmon, 2008).

Les facteurs indirects

Les comportements de santé (alimentation, tabac, activité physique) sont eux-mêmes sous l'influence de facteurs structurels, physiques et socioéconomiques. Tout d'abord, les préoccupations immédiates comme se remplir l'estomac ou se loger sont prioritaires. Il y a un réel manque

d'intérêt pour la nutrition et la santé sur le long terme.

S'approvisionner dans des supermarchés demande souvent un moyen de transport pour accéder au magasin, une capacité de stockage minimale au domicile et un frigo pour stocker les produits frais. Ce qui n'est pas tout le temps à la disposition des personnes en situation de précarité. De plus, d'autres barrières impactent la santé des familles pauvres. Le manque d'infrastructures sportives au sein des quartiers défavorisés, le coût des activités sportives ou culturelles, mais aussi l'insécurité dans les quartiers sont des facteurs qui impactent directement la santé.

La théorie des installations

Comment expliquer que des personnes qui ont le souhait d'améliorer leur qualité de vie et de changer leurs habitudes n'y arrivent pas tout le temps ? La théorie des installations de Saadi Lahlou (2018), psychosociologue et professeur à la London School of Economics, tente d'apporter une justification à cela. Celui-ci dit que le comportement des personnes est principalement guidé par les installations culturelles et matérielles dans lesquelles elles évoluent. L'existence de « déserts alimentaires » (territoires où une grande proportion des habitants est en situation de précarité matérielle et où il est difficile de trouver des points de vente distribuant des aliments sains à des prix abordables), l'affluence de produits gras, sucrés, à bas prix, les publicités qui poussent à la consommation, l'aménagement des villes… toutes ces installations influencent le comportement alimentaire des personnes. La théorie des installations défend que si l'on veut modifier un comportement, il vaut mieux changer le monde plutôt que les gens. La solution pour une modification des comportements est peut-être simplement dans le remaniement des installations, comme l'aménagement des villes et des quartiers, les affiches publicitaires, les magasins de distribution d'aliments, et non dans le remaniement des pensées.

Comme exemple, on peut citer l'aménagement des villes et des quartiers pauvres qui n'aide pas la population à modifier ses habitudes alimentaires. En effet, les quartiers défavorisés manquent de supermarchés et sont souvent qualifiés de « déserts alimentaires ». Les magasins d'alimentation rapide qui s'y trouvent sont pour la plupart des *fast food* et des kebabs, et les petits magasins d'alimentation proposent peu de diversité de produits à des prix élevés.

La difficulté d'accès à une alimentation de qualité pour les personnes en précarité

Dans un contexte où le poids des dépenses liées au logement représente près de 42 % des dépenses des ménages les plus modestes (Insee, 2013), c'est souvent l'alimentation qui devient la variable d'ajustement.

Malgré une réelle baisse ressentie du niveau de vie des français au cours des six dernières années, 75 % des ménages disposant des revenus les plus faibles déclarent faire davantage attention à la qualité des produits qu'ils mangent. Il y a donc une réelle volonté des populations défavorisées de mieux manger. Cependant, ils ont du mal à accéder aux aliments de qualité (agriculture biologique, produits labellisés) qui restent chers et peu présents dans les supermarchés habituels. La question des prix est également centrale pour l'accession aux circuits court ou locaux. Il est donc difficile pour les personnes en situation de précarité de pouvoir vraiment choisir leur alimentation, à la fois en raison de difficultés financières mais aussi à cause du cadre social qui n'encourage pas un réel changement des habitudes alimentaires (ORS *et al*., 2013).

Ainsi, de nombreuses personnes en précarité font appel à l'aide alimentaire, et la demande est en constante hausse ces dernières années. Quatre millions de personnes ont bénéficié de l'aide alimentaire en 2016, soit cinq cent mille personnes de plus qu'en 2015.

Les banques alimentaires

Les premières banques alimentaires ont été créées en France en 1984 pour compléter les systèmes d'aide sociale d'urgence. Cette aide ponctuelle aux plus pauvres s'est ensuite étendue dans le temps, devenant régulière pour certains. De plus, le public s'est élargi des individus en situation de pauvreté installée aux individus en situation de précarité.

Les banques alimentaires font partie des quatre grands acteurs de l'aide alimentaire avec les Restos du Cœur, le Secours populaire et la Croix-Rouge. Les banques alimentaires récupèrent les denrées auprès de l'industrie agroalimentaire et de la distribution, mais aussi à partir de dons agricoles et venant des particuliers à l'occasion des grandes collectes nationales. Elles redistribuent

les denrées localement aux personnes en situation de précarité à travers des paniers repas, des repas partagés et des épiceries sociales. En 2016, les banques alimentaires ont collecté plus de 106 000 tonnes de produits et distribué des repas à plus de 2 millions de personnes.

Comment fonctionne une épicerie sociale ?

Les épiceries sociales sont des associations créées par des centres communaux d'action sociale (CCAS). Les municipalités mettent des locaux à leur disposition, dans lesquels sont présentés, comme dans une épicerie ou une supérette, les produits disponibles. Les clients des épiceries sont de catégories très diversifiées : familles, jeunes sans emplois, foyers monoparentaux, retraités, etc., avec pour tous un budget qui ne va pas au-delà de 8 € par personne et par jour pour se nourrir.

Il y a au sein des épiceries sociales une dimension de participation et de choix. Les clients payent leurs denrées à hauteur de 10 % de leur valeur. Cette petite participation permet de rendre une certaine dignité aux bénéficiaires en les sortant de l'assistanat pur et simple. Demander de l'aide est une démarche difficile, qui peut être ressentie comme une profonde humiliation, tout particulièrement lorsque cette demande porte sur l'alimentation : elle atteste en effet de l'incapacité de la personne à se nourrir elle-même et à nourrir les siens, c'est-à-dire à satisfaire un des besoins humains les plus fondamentaux (Serres, 2014).

Au-delà de l'aide alimentaire, les épiceries sociales proposent aussi d'accompagner les bénéficiaires dans leur quotidien. Elles proposent par exemple des ateliers pour apprendre à réparer sa voiture ou aménager son logement afin de faire faire des économies aux usagers. Certaines épiceries proposent des cours de cuisine ou des activités de sensibilisation au bien-manger pour informer, redonner aux personnes du plaisir à manger et favoriser l'établissement de liens sociaux et le partage (Birlouez, 2009).

Un manque de fruits et légumes au sein des banques alimentaires

Malgré les efforts faits par les banques alimentaires pour diversifier les aliments proposés, les produits distribués sont à l'image des surplus de la société. Ainsi, on retrouve dans la plupart des cas des produits industriels de basse qualité, des boîtes de conserves, cannettes, sodas, pâtes, semoules, les chocolats au lendemain des fêtes, etc. Pour des raisons de production, de logistique et de stockage, les fruits et les légumes manquent. Comment permettre aux personnes en précarité d'avoir accès elles aussi à une alimentation de qualité, locale et diversifiée ?

C'est dans le but de répondre à ce besoin que le GIEE Cendrecor Agro-Écologie a décidé de monter un projet afin d'approvisionner en produits frais et locaux les habitants en précarité alimentaire des communes auxquelles les agriculteurs appartiennent.

LES FORCES DU PROJET

L'utilisation des terrains communaux

La grande force de ce projet est l'utilisation de terrains communaux inexploités. D'après la loi, ces terrains appartiennent aux habitants des communes à titre d'acquisition ou de concession, et sont destinés à être employés aux besoins de la commune. Ils couvriraient environ 10 % du territoire français. Certains communaux inexploitables sont classés en réserves naturelles, tandis que d'autres sont laissés en friche en attendant d'être exploités pour des constructions ou plus rarement pour l'agriculture.

Utiliser ces terrains à des fins sociales permet à tous les habitants de se sentir concernés et responsables. De plus, chaque année en France 60 000 hectares de terres agricoles disparaissent sous le béton. À l'heure de la préservation des écosystèmes et du développement de l'agriculture locale, utiliser ces terrains communaux permet de maintenir des espaces naturels et agricoles.

Un objectif d'autofinancement

Les deux premières années ont permis de définir le projet avec une vraie logique de territoire et de travail partenarial. Cependant, pour pouvoir payer les prestataires et mettre assez de pommes terre en culture, le groupement d'agriculteurs a fait appel à une part importante de subventions publiques et privées. En plus de ces aides, le projet est financé par la cotisation des agriculteurs au GIEE et par les recettes des cultures de céréales sur le communal d'Oradour-Sur-Glane.

L'objectif est de démarcher de nouvelles communes pour obtenir plus de terrains communaux, et ainsi augmenter les bénéfices des

ventes de céréales, et devenir viable financièrement. La culture de terrains communaux est à la fois une force et une limite à la durabilité si elle n'est pas stabilisée.

La mise en place d'un circuit court local pour les épiceries sociales

En permettant à des personnes défavorisées de consommer des produits frais locaux, et en mettant en place des rencontres entre bénéficiaires et agriculteurs, des ateliers culinaires autour du produit, le projet se veut, au-delà de l'aide alimentaire, un outil de reconstruction sociale.

Les salariés de l'épicerie sociale de la ville de Saint-Junien se réjouissent du projet : « *C'est une action nouvelle qui va permettre aux bénéficiaires de s'alimenter différemment, avec des produits de qualité qu'ils n'ont pas la possibilité d'acheter compte tenu du coût des produits locaux de qualité dans les supermarchés.* »

En contribuant à l'achat de produits frais locaux par les personnes en précarité et à l'établissement de nouveaux liens sociaux à travers des activités de cuisine, le projet contribue à réduire l'isolement et à donner un sentiment de reconnaissance aux bénéficiaires à travers la prise en charge de leur santé et de celle de leurs proches.

La fédération d'un territoire

Le projet « De la terre à l'assiette » permet à de nombreux acteurs du territoire de se rencontrer et de travailler ensemble : agriculteurs, industriels, politiques, épiceries sociales, banque alimentaire, ordre du mérite agricole, bénéficiaires, etc. Le projet s'inscrit dans une réelle dynamique de développement de territoire.

De plus, à travers la diffusion du projet, les agriculteurs peuvent communiquer sur leurs bonnes pratiques culturales. En favorisant le dialogue et en permettant des rencontres entre les acteurs d'un même territoire, une réelle synergie interdisciplinaire s'est développée, ouvrant les portes à la création de nouveaux projets.

LES LIMITES DE DURABILITÉ DU PROJET

La fragilité de la mise à disposition des terrains communaux

La mise à disposition du premier terrain communal repose sur une convention signée entre le GIEE et la mairie. Cette convention laisse libre cours aux agriculteurs d'exploiter la terre, mais à tout moment la commune peut récupérer son terrain. Le terrain exploité aujourd'hui à Oradour-Sur-Glane se trouve sur une zone industrielle et l'implantation d'une entreprise à cet endroit est en train d'être discutée avec la mairie. Le GIEE risque donc de perdre la terre qu'il exploite. Cette volatilité du foncier cultivé par le GIEE pourrait rendre difficile l'approvisionnement régulier des banques alimentaire en fragilisant l'autofinancement de l'action.

Développer l'assise foncière du projet pour assurer la durabilité de celui-ci ?

L'idéal serait de conventionner avec les collectivités sur des durées de quatre ou cinq ans. Mais la garantie apportée aux communes de pouvoir résilier le commodat à tout moment est une des clés d'entrée pour s'assurer l'adhésion des élus qui pourraient craindre les contraintes d'un bail agricole.

Une solution pour atteindre plus de durabilité serait d'éviter la concurrence de l'emprise des terres avec d'autres projets en utilisant des terrains communaux non urbanisables. Il serait aussi possible de s'allier avec un projet d'économie sociale et solidaire, comme la mise en place de chantiers d'insertion à travers l'agriculture. Cela permettrait dans un même temps de participer à la conservation d'espaces agricoles, d'apporter des aliments à l'aide alimentaire et de lutter contre le chômage et l'exclusion.

En 2018, le GIEE a fait le choix de travailler sur un territoire élargi (vingt communes) et de réaliser un inventaire des surfaces disponibles. L'idée est d'évaluer la réserve foncière mobilisable pour le projet et de la caractériser sur des critères de potentiel agronomique. C'est notamment sur la base de ce diagnostic que la durabilité du projet sera évaluée.

À quand des fruits et des légumes plus variés ?

L'alimentation des personnes défavorisées se caractérise souvent par une faible densité nutritionnelle et une forte densité énergétique. Les féculents raffinés sont consommés en plus grande quantité, alors que les aliments recommandés pour la santé, tels que les fruits et légumes, sont sous-consommés dans ces populations (Darmon, 2008).

Si disposer d'une pomme de terre fraîche issue d'une production locale est un réel apport pour les

personnes ayant un faible pouvoir d'achat et qui sont en dehors des circuits de distribution locaux, il serait néanmoins intéressant que les agriculteurs travaillent sur l'opportunité de mettre en culture d'autres légumes de plein champ pour diversifier l'offre pour les bénéficiaires. La région du Limousin est spécialisée en élevages bovins, mais c'est aussi une région riche en maraîchage : pommes, poires, betteraves, choux, épinards, oignons, etc. Cet angle d'entrée pourrait être approfondi à l'issu du diagnostic de territoire, notamment si des opportunités se présentaient (terres typées maraîchage).

L'insertion sociale dans la continuité de l'aide alimentaire

L'aide alimentaire ne peut se résoudre à être seulement un outil qui limite le gaspillage et répond à des situations d'urgence. Elle doit prendre en compte la dignité et la santé des personnes et agir dans l'objectif de rendre aux personnes défavorisées le pouvoir de choisir leur alimentation, au même titre que le reste de la population. Pour que la lutte contre l'exclusion ne soit pas synonyme d'assistanat, l'aide alimentaire doit inclure dans son concept l'insertion sociale (Birlouez, 2009).

Une première piste dans ce sens consisterait à élargir les champs du projet « De la terre à l'assiette » en alliant la production de produits frais à un projet d'économie sociale et solidaire, comme par exemple la mise en place de chantiers d'insertion pour les personnes qui s'occuperaient de la culture des champs.

Dans le prolongement de cette action, il serait également possible d'utiliser une partie des communaux pour créer des jardins partagés ouvert à tous. Ainsi, adultes comme enfants pourraient découvrir comment fonctionne l'agriculture, faire pousser leurs propres légumes, et recréer un lien direct avec les aliments qu'ils consomment.

Il serait également sans doute intéressant d'adjoindre au projet une action d'éducation à la nutrition et des ateliers culinaires. Ces ateliers permettent aux personnes de créer du lien avec des étrangers ou entre les parents et les enfants, de ressentir à nouveau l'envie de cuisiner et du plaisir à manger. Par ailleurs, cet apprentissage de l'alimentation saine par la pratique a, auprès de personnes ayant peu fréquenté l'institution scolaire ou ne maîtrisant pas la langue française, un impact bien supérieur à celui des messages et supports courants d'éducation nutritionnelle (Birlouez, 2009). Ce point pourrait être travaillé avec les acteurs locaux de l'aide alimentaire.

Enfin, le projet gagnerait peut-être en solidité si une démarche de concertation entre habitants, acteurs, bénéficiaires du projet était engagée. Cela permettrait de partager les objectifs de l'action et les enjeux actuels de l'aide alimentaire sur le territoire. Les besoins et les attentes au niveau de l'alimentation seraient mieux appréhendés et la concertation permettrait aux bénéficiaires de s'approprier l'initiative.

CONCLUSION

Ce projet a permis de prouver qu'à partir d'une dynamique agroécologique, un collectif d'agriculteurs a su se mobiliser et réussir à mettre en place un projet social et solidaire en collaboration avec les pouvoirs publics et des acteurs privés. Le projet a comme grande force la fédération d'un territoire et la valorisation de terrains communaux abandonnés. Cependant, la viabilité financière reste encore à démontrer. Il y a un réel travail à réaliser avec les communes pour engager une mise à disposition durable des terrains communaux. De plus, les porteurs du projet accordent beaucoup d'importance au rapprochement des agriculteurs avec la population. Pour que ce rapprochement fonctionne, il faut que les intérêts des bénéficiaires soient remis au centre des objectifs, afin qu'il y ait un réel impact positif au sein de leur vie.

BIBLIOGRAPHIE

BIRLOUEZ E., 2009. L'insécurité alimentaire en France. *Pour*, 202-203, 3, 73-78.

CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P., 2002. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité.* Paris : Éditions Privat, 206 p.

DARMON N., 2008. Le gradient social de l'obésité se creuse en France – Sait-on pourquoi ? *OCL*, 15, 1. Disponible sur Internet : https://www.ocl-journal.org/articles/ocl/pdf/2008/01/ocl2008151p46.pdf

INSEE, 2013. *Enquête logement, Observatoire des inégalités*. Disponible sur Internet : https://www.inegalites.fr/Les-menages-modestes-ecrases-par-le-poids-des-depenses-de-logement?id_theme=19

INSERM, KANTAR HEALTH, ROCHE, 2012. *ObÉpi. Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité,* Roche, 60 p. Disponible sur Internet : www.roche.fr/content/dam/roche_france/fr_FR/doc/obepi_2012.pdf

LAHLOU S., 2018. *Conférence « La théorie des installations : construction sociétale et régulation des comportements individuels* ». Montpellier : Chaire Unesco Alimentations du Monde. Disponible sur Internet : www.chaireunesco-adm.com/Conference-Saadi-Lahlou-La-theorie-des-installations-construction-societale-et

ORS, INVS, INPES, 2013. *Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Étude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005.* Paris : ministère des Affaires sociales, 4 p.

SERRE L., 2014. *L'aide alimentaire en France, appliquée aux épiceries sociales et solidaires.* Mémoire de Master « Alimentation ». Université de Toulouse, 143 p.

TOMICH T.P., BRODT S., FERRIS H., GALT R., HORWATH W.R., KEBREAB E., LEVEAU J.H.J, LIPTZIN D., LUBELL M., MEREL P., MICHELMORE R., ROSENSTOCK T., SCOW K., SIX J., WILLIAMS N., YANG L., 2011. Agroecology: a review from a global-change perspective. *Annual Review of Environment and Resources*, 36, 193-222.

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

BRÉCHET M., banque alimentaire de Haute-Vienne, entretien le 25/01/2018 à Saint-Junien.

JUGGY H., membre de l'ordre du Mérite agricole, entretien le 25/01/2018 à Saint-Junien.

LACROIX P, maire d'Oradour-sur-Glane, entretien le 24/01/2018 à Saint-Junien.

QUEREMER Y., chargé de mission du GIEE Cendrecor Agro-Écologie, entretien le 25/01/2018 à Saint-Junien.

SORIN E, agriculteur, président du GIEE Cendrecor Agro-Écologie, entretien le 24/01/2018 à Saint-Junien.

Revalorisation et production optimale de la *freekeh* – une technique au service d'une culture ancestrale

IMAD **ZOUAIN**

Vidéo de présentation https://goo.gl/UkCzL2

MOTS-CLÉS : *FREEKEH*, MÉCANISATION, PRODUCTION LOCALE, PRODUCTIVITÉ, STANDARDS D'EXPORTATION, LIBAN

Freekeh ou *Farik* est un blé vert rôti originaire de la région du Levant. Selon la légende, sa découverte remonte à 2300 avant J.-C., lorsque les assaillants d'un village syrien ont mis le feu aux champs de blé vert avant de se replier. À leur retour, les villageois ont essayé de sauver leur récolte de blé en frottant la paille brûlée. Ils ont alors découvert qu'en raison de la teneur élevée en humidité des grains, ceux-ci étaient simplement rôtis et avaient gardé leur couleur verdâtre et une saveur de noisette fumée. Cela a conduit à la tradition de la récolte intentionnelle du blé vert dont les grains sont au stade laiteux (pendant l'élongation des épis), suivie du rôtissage soigneux des épillets. Le nom couramment utilisé, *freekeh*, dérive du mot arabe classique *farik*, qui renvoie à l'action de frottement pratiquée pour enlever la coque carbonisée [Figure 1]. La production est insuffisante pour répondre à la demande et aux attentes des consommateurs, ces derniers étant à la recherche d'un produit dont la traçabilité est garantie, et le procédé de fabrication de ce produit est par ailleurs techniquement long, et risqué sur le plan hygiénique. Une entreprise s'est alors lancée dans l'amélioration technologique de toute la chaîne de valeur en introduisant une nouvelle variété et de nouveaux procédés de transformation.

FIGURE 1. LA *FREEKEH*

(Source : auteur)

POURQUOI LA *FREEKEH* ?

En 2014, l'entreprise DAI, responsable d'un programme de développement des chaînes de valeur agroalimentaires[1], dont la filière *freekeh*, a évalué le marché auprès des groupes industriels et des distributeurs. Elle a noté une demande locale significative de la part des usines agroalimentaires qui importent des céréales syriennes, égyptiennes et turques pour ce *super food*.

Un des objectifs à long terme est de viser une autonomie de la production pour satisfaire la

1. Le programme s'intitule Lebanon Industry Value Chain Development (LIVCD). Il bénéficie d'un financement de l'United States of America International Development (USAID).

demande nationale et freiner les importations depuis la Syrie, la Turquie et l'Égypte. La consommation locale est estimée à 100 tonnes par an et il n'y a actuellement aucune garantie qualitative. Il s'agit donc de renforcer les liens entre les producteurs de *freekeh*, organisés en coopératives, principalement dans le sud du pays, et les distributeurs qui la vendent à travers le Liban. Des entreprises libanaises avaient déjà manifesté leur intérêt pour un approvisionnement local en 2015 : un petit distributeur de céréales de la Békaa, à l'est de Beyrouth, confirme être prêt à payer 4 500 livres libanaises le kilogramme à la coopérative plutôt que d'importer la *freekeh* « de mauvaise qualité » de Syrie ou d'Égypte pour 3 750 livres libanaises (Ollivier, 2015), sans compter que l'on trouve sur le marché une grande quantité de blé concassé faussement labellisé *freekeh.*

Sur le plan nutritionnel, la *freekeh* est faible en matières grasses et riche en protéines et en fibres. Comparée au quinoa, elle contient plus de protéines et deux fois plus de fibres : une portion de 100 g contient 14,3 g de fibres et 14,3 g de protéines, contre respectivement 7,1 g et 13,1 g pour le quinoa.

Par rapport aux autres céréales, elle est plus riche en protéines, en fibres, en vitamines, en minéraux, avec un indice glycémique inférieur, ce qui est approprié au contrôle du diabète (Slavin, 2005).

LA RELANCE ET LA RESTRUCTURATION D'UNE FILIÈRE

Le but de l'entreprise DAI – financée à hauteur de 40 000 dollars par l'USAID via le programme LIVCD – est de conquérir le marché local avant de se lancer dans l'exportation. Pour atteindre cet objectif, le programme LIVCD s'associe à l'entreprise National Instruments (NI) afin de bénéficier de son avancée technologique.

La mécanisation d'étapes délicates

Traditionnellement, la céréale torréfiée est obtenue après un long processus : récolté à peine mûr, le blé vert doit être séché et grillé à même le sol. C'est un procédé peu hygiénique, non conforme aux standards internationaux prônés par LIVCD. Par conséquent, deux machines, un torréfacteur et un séchoir, ont été conçues et construites par le partenaire de NI, Mekatronico. Les nouvelles machines, fabriquées au Liban, sont offertes à des prix abordables[2]. Elles automatisent deux procédés : la torréfaction, puis le séchage et la stérilisation. Le torréfacteur est capable de traiter 300 kg en quatre heures. Le séchoir-stérilisateur garantit que le produit fourni est d'une qualité constante et respectant les normes internationales d'hygiène alimentaire.

Les prototypes ont été testés dans des coopératives en 2015. Ils sont commercialisés depuis 2017. Le séchoir déshydrate la graine à haute température en quelques heures et préserve un taux d'humidité de 12 % qui évite l'endurcissement de la graine ainsi que la contamination bactérienne et lui procure un délai de conservation de deux ans.

Pour la diffusion de telles machines, l'entreprise s'est adressée aux agriculteurs dans le sud du Liban afin d'identifier d'éventuelles motivations pour le projet. C'est ainsi que certains particuliers et coopératives se sont portés volontaires, en acceptant de contribuer financièrement à hauteur de 25 % aux charges d'investissement.

Une variété adaptée

Pour pallier l'offre limitée, l'équipe de LIVCD, en collaboration avec l'Institut de recherche agricole libanais (LARI), a présenté aux agriculteurs une nouvelle variété de blé développée par l'International Center for Agricultural Research in the Dry Areas (ICARDA), qui possède un gros grain recherché et un rendement élevé dans les régions arides. Cette variété a un rendement atteignant le double de celui de la variété traditionnelle utilisée, la variété *baladi.* Les agriculteurs, qui restent attachés à la variété traditionnelle, ont cependant le choix de cultiver cette dernière ou la variété améliorée. La production est massivement conventionnelle, puisque l'on ne compte qu'un seul producteur ayant la certification bio.

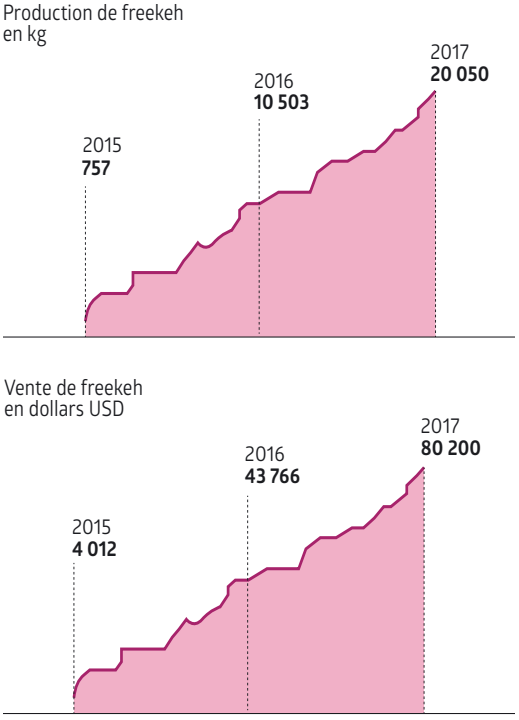
Créer de nouveaux marchés

Initialement vendue dans les zones rurales, la *freekeh* commence à intéresser une clientèle urbaine du fait de ses vertus alimentaires. L'entreprise et ses partenaires envisagent donc de rapprocher les producteurs de *freekeh* – localisés principalement dans le sud du pays [Figure 2] –

2. Torréfacteur à 975 euros, séchoir à 5 700 euros.

des distributeurs qui la vendent à travers tout le Liban. Dans ce but, LIVCD s'est associé à Rural Delights pour développer un site d'informations et de mise en relation directe entre acheteurs et producteurs (http://freekehfacts.com). De leur côté, les coopératives sont très présentes sur les foires organisées surtout l'été. Le prix de la *freekeh* obtenue après automatisation du processus n'est pas supérieur à celui de la *freekeh* conventionnelle, il reste cependant supérieur au produit importé. Néanmoins, les volumes produits [Figure 3] sur place ont permis de baisser le prix de vente.

FIGURE 3. QUANTITÉS DE *FREEKEH* PRODUITES ET VENDUES EN DEUX ANS

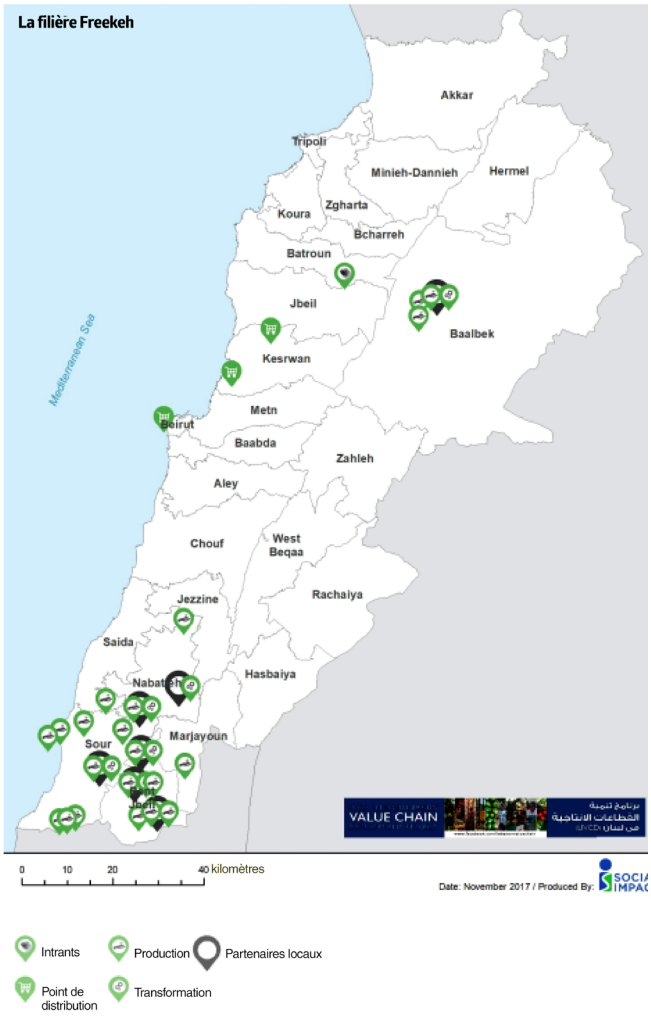


(Source : LIVCD, 2017)

Standardisation du produit

Le renouvellement du procédé permet d'obtenir un produit plus homogène, et d'une qualité hygiénique qui répond mieux aux exigences de la norme LIBNOR, ouvrant ainsi la possibilité d'envisager l'exportation.

FIGURE 2. SITES DE TRANSFORMATION ET DE PRODUCTION CONCENTRÉS AU SUD



(Source : LIVCD, 2017)

La fragilité de ces innovations

L'absence de soutien politique peut être un frein à la durabilité de la filière si les financements extérieurs s'arrêtent.

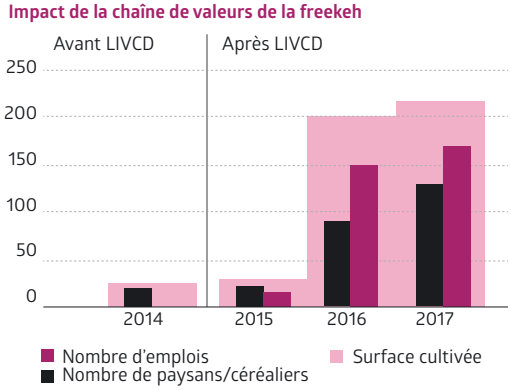
La diffusion des machines fabriquées dans le pays suffit à répondre à la demande, mais aujourd'hui certains agriculteurs voudraient encore améliorer le procédé, notamment quant à la purification du produit (épierrage/nettoyage).

L'aridité des terres cultivables constitue un aléa important pour la régularité des volumes de production annuelle, quand la pluviosité n'est pas suffisante.

CONCLUSION

La logique sous-jacente du projet présenté est de contribuer à la stabilité socioéconomique du monde rural. Cette série d'innovations est susceptible de dynamiser le secteur de la fabrication des machines et de leur maintenance, de susciter de nouveaux emplois pour le travail agricole et pour la mise sur le marché des produits. Elle contribue également à renforcer les liens entre producteurs de *freekeh*. On est ainsi passé de cinq à quatre-vingt paysans en deux ans, encadrés pour la plupart par des coopératives.

FIGURE 4. IMPACTS SUR LE TRAVAIL, LE NOMBRE DE PAYSANS ET LES SURFACES CULTIVÉES



(Source : LIVCD, 2017)

La relance de la filière de *freekeh* reste un vecteur de valeur ajoutée et de capital social [Figure 4], parce que beaucoup de secteurs sont mobilisés. Il faut surtout renforcer la confiance dans la distribution des produits locaux à grande échelle suite à l'empressement des entreprises agroalimentaires à contrôler le marché de ce produit, car dans un petit pays comme le Liban, comment préserver le versant artisanal de la *freekeh*, et en même temps renforcer les dispositifs de vente collective ?

D'autres questions se posent aujourd'hui : quel est l'avenir du marché local face à la menace que représente l'importation à bas prix ? Quels sont les potentiels des marchés internationaux, en l'absence de soutiens étatiques?

BIBLIOGRAPHIE

LIVCD, 2017. Bulletin de Lebanon Industry Value Chain Development.

OLLIVIER T., 2015. *La freekeh libanaise cherche à répliquer le succès du quinoa.* Le commerce du Levant. Disponible sur Internet : https://www.lecommercedulevant.com/article/25009-la-freekeh-libanaise-cherche-a-repliquer-le-succes-du-quinoa

SLAVIN J.L, 2005. Dietary fiber and body weight. *Nutrition,* 21, 3, 411-8.

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

SKAFF H., cheffe des procédés de transformation de la chaîne de valeur (LIVCD), entretien le 21/02/2018 par Skype.

DAHER C., chargé du contrôle de qualité LIVCD, entretien le 04/03/2018 au siège de DAI.

En savoir plus

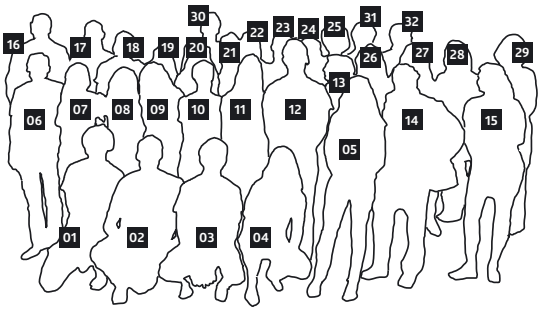
FREEKEH FACTS : www.freekehfacts.com

Jipad 2018

Promotion
ISAM/IPAD
2017-2018

De gauche à droite et de bas en haut :

Victor **Giguet-Chevalier** [1]
Aurélien **Despinasse** [2]
Lucas **Le Gall** [3]
Lucie **Poline** [4]
Esther **Diaz Perez** [5]
Imad **Zouain** [6]
Mary-Anne **Bassoleil** [7]
Estelle **Jacq** [8]
Clémentine **Camara** [9]
Anne-Cécile **Brit** [10]
Philippine **De Lattre** [11]
François **Recoque** [12]
Julia **Lévêque** [13]
George-André **Simon** [14]
Roxane **Fages** [15]
Damien **Conaré** [16]
Karim **Barhoumi** [17]
Fanny **Ocler** [18]
Claire **Breit-Corbières** [19]
Camille **Lacour** [20]
Valeria **Barchiesi** [21]
Camille **Moulène** [22]
Chloé **Dusacre** [23]
Camille **Acedo** [24]
Veronica **Bonomelli** [25]
Aude **Langlais** [26]
Lara **Brion** [27]
Pascale **Moity-Maïzi** [28]
Audrey **Misrahi** [29]
Andrea **Limiroli** [30]
Stéphane **Fournier** [31]
Nicolas **Brica**s[32]



Action collective, agriculture biologique, agriculture locale, agriculture paysanne, agriculture, agroécologie, agroéquipements, aide alimentaire, autoconstruction, biodéchet, Biovallée, Cameroun, changement d'échelle, circuits courts, co-création, collectivités locales, collectivités territoriales, commerce équitable, compost, consommation responsable, coopération, cuisine, déchets, décloisonnement, développement territorial, durable, échanges, écologie économique, e-commerce, économie circulaire, éducation, énergie renouvelable, entreprise de transformation agroalimentaire, Espagne, filières, formation, France, freekeh, gaspillage alimentaire, genre, gouvernance, handicap, huile alimentaire usagée (hau), innovation, insertion professionnelle, insertion sociale, intermédiation, investissement social, jeunes, lactosérum, Liban, lien social, locavore, maraîchage, marché d'intérêt national, marché de gros, marchés urbains, mécanisation, méthanisation, micro-maraîchage, mise en réseau, nutrition, Organic'Vallée, partenariat public-privé, permaculture, pertes alimentaires, plateforme, politique, politique agroécologique et alimentaire, production locale, productivité, qualité nutritionnelle, réseau local d'entreprises, réseaux sociotechniques, restauration d'entreprise, reterritorialisation, santé, savoirs paysans, sécurité alimentaire, standards d'exportation, systèmes alimentaires durables, transition agroécologique, valorisation, valorisation agricole, ville, vrac, zéro déchet.

JOURNÉE
DES INNOVATIONS
POUR UNE
ALIMENTATION
DURABLE

jipad 2018