



HAL
open science

Reterritorialisation et relocalisation

Xavier Guiomar

► **To cite this version:**

| Xavier Guiomar. Reterritorialisation et relocalisation. 2015. hal-02801865

HAL Id: hal-02801865

<https://hal.inrae.fr/hal-02801865>

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.

Agriculture & Environnement



UNION NATIONALE

Avec la participation de :



➔ **Agricultures et alimentations nouvelles pour des territoires de qualité**

Depuis 2009, l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture (APCA), la direction générale de l'Enseignement et de la Recherche du ministère de l'Agriculture (DGER) et l'Union nationale des Centres permanents d'initiatives pour l'environnement (CPIE) ont développé un partenariat et construit progressivement une confiance mutuelle pour inventer le « faire ensemble » au plus près des territoires.

C'est ainsi que plusieurs coopérations entre chambres d'agriculture, Établissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA ou EPL) et CPIE ont vu le jour, valorisant la complémentarité des savoir-faire au service d'une agriculture durable.

La convention nationale de partenariat qui unit les trois réseaux porte l'objectif
« d'échanger et de se former au sein des réseaux d'acteurs ».
L'organisation de Rencontres Agriculture & Environnement contribue à l'atteinte de cet objectif.

Faire se rencontrer les acteurs de l'agriculture et de l'environnement pour l'échange et l'enrichissement collectif, telle est l'ambition des Rencontres Agriculture & Environnement. Ces dernières reposent sur le partage d'expériences et de pratiques conduites sur les territoires, des témoignages d'agriculteurs, des interventions de chercheurs, des temps de réflexion et de débats, et des visites d'exploitations.

Les **productions didactiques** qui en découlent explicitent et illustrent les problématiques traitées à l'occasion des Rencontres Agriculture & Environnement.

Elles contribuent ainsi à alimenter les réflexions nationales en lien avec l'agriculture durable et l'agro-écologie.



Sommaire

➔ Réfléchir conjointement l'évolution de l'agriculture et celle de l'alimentation	4
• AGRO-ÉCOLOGIE : vers une agriculture triplement performante	6
• ALIMENTATION : vers de nouveaux modes de consommation	7
• AGRI-ALIMENTATION : vers une prise en compte des interrelations entre production et alimentation	9
➔ Approches et stratégies agri-alimentaires	11
• La certification de la QUALITE	12
• La valorisation des TERROIRS & les logiques de « RETERRITORIALISATION »	14
• La logique et le choix de la « RELOCALISATION »	18
• L'approche par le RESEAU	20
➔ Une solution vers l'agro-écologie : le développement de projets agri-alimentaires à l'échelle des territoires	23
• Articuler bassin de production et bassin d'alimentation en faveur du développement durable des territoires ..	24
• Mettre en réseau sur les territoires et innover collectivement	26
• Diversifier les stratégies et les modèles alimentaires	28
➔ Nouvelles agricultures et alimentations par un pouvoir d'agir citoyen et collectif renforcé	29
Pour aller plus loin.....	30
Remerciements	31

Repères de lecture



Des exemples d'initiatives et d'expériences conduites sur les territoires



Des suppléments pour approfondir le sujet

Les quatrième Rencontres Agriculture & Environnement se sont déroulées les 16 et 17 octobre 2014, au cœur du Pays Basque, à Saint-Etienne de Baïgorry. Organisées par l'Union nationale des CPIE, avec le soutien de la DGER et la participation de l'APCA, les Rencontres ont été accueillies par le CPIE Pays basque.

Portant sur le thème des liens entre agriculture et alimentation, ces Rencontres ont été une formidable occasion de partager des démarches territoriales et collectives, et d'échanger sur les pistes et leviers pour encourager l'évolution conjointe des modes de production et des modes alimentaires.

Plus de 70 participants - acteurs agricoles, acteurs environnementaux, chercheurs, collectivités territoriales, services déconcentrés - et une trentaine d'étudiants ont participé aux Rencontres Agriculture & Environnement 2014. Le succès de cet événement témoigne à nouveau de la solidité du partenariat entre CPIE, chambres d'agriculture et enseignement agricole et réaffirme leur volonté de travailler ensemble.

L'intervention de Xavier GUIOMAR (AgroParisTech / GREP) en conclusion de ces Rencontres a été particulièrement inspirante pour organiser le fil conducteur de cette publication.

Réfléchir conjointement l'évolution de l'agriculture et celle de l'alimentation

L'agriculture est une activité essentielle de nos sociétés car répondant à un besoin primaire : celui de nourrir les populations. En France, l'intensification de l'agriculture et la structuration des filières agro-alimentaires ont permis de répondre à des besoins alimentaires croissants et à une évolution de la demande. Parallèlement, l'évolution du modèle agricole s'est accompagnée d'un changement des pratiques alimentaires (augmentation de la consommation de viande, consommation des mêmes produits toute l'année...) et des modes de consommation (progression de la restauration hors-domicile, expansion de la grande distribution dans les circuits d'approvisionnement...).

Aujourd'hui, le modèle agri-alimentaire dominant se caractérise par une production de masse, un éloignement des zones de production et de consommation, des circuits marchands aux multiples intermédiaires et une consommation alimentaire standardisée. Il est aujourd'hui remis en question.

Les effets et conséquences de ce modèle agri-alimentaire se font ressentir :

- **sur l'environnement** : fragilisation des écosystèmes, perte de biodiversité, pression sur les ressources naturelles, et diminution de la qualité des eaux dues aux pratiques agricoles ; diminution de la qualité de l'air et bilan carbone dus au transport des produits alimentaires...
- **sur nos sociétés** : difficultés économiques rencontrées par la profession agricole, chute du nombre d'installations, perte de confiance des consommateurs envers les produits alimentaires, gaspillage alimentaire, augmentation des maladies chroniques comme le diabète, les maladies cardiovasculaires...



Cette remise en question invite à revisiter les modes de production agricole d'une part, et les modes d'alimentation d'autre part. Or, si les études, travaux de recherches, politiques et initiatives locales pour repenser les modèles agricoles ou les modes d'alimentation sont nombreux, ces deux problématiques sont peu traitées conjointement, et ce malgré leurs fortes interactions, ne serait-ce que par le jeu de l'offre et de la demande.

AGRICULTURE

Une fonction essentielle de nos sociétés : la production alimentaire.

Des attentes socio-économiques de la profession :

- Vivre décemment de son métier.
- Être reconnu pour son savoir-faire et son utilité sociale.

Une activité en interaction avec l'environnement :

- Une activité qui s'appuie sur les ressources naturelles (sols, eau, minéraux, lumière).
- Une activité qui façonne et entretient les paysages et les milieux ruraux.
- Des pratiques agricoles qui affectent le milieu naturel, positivement ou négativement.

ALIMENTATION

Un besoin primaire de l'homme.

Des pratiques alimentaires et des modes de consommation en évolution :

- Un reflet des systèmes socio-culturels de nos sociétés (mode de vie).
- Une évolution des pratiques associée à des mutations de l'offre alimentaire.

Des attentes des consommateurs variées :

- Bénéficier de produits aux meilleurs coûts.
- Bénéficier de produits alimentaires de qualité (organoleptique, sanitaire et environnementale).
- Gagner en confiance quant aux produits.

Ainsi, l'agriculture se situe au carrefour des problématiques alimentaires, environnementales et territoriales.

Pour ces raisons, l'Union nationale des CPIE a choisi de faire du lien entre agriculture et alimentation le thème des

4^e Rencontres Agriculture & Environnement, organisées avec ses partenaires de l'enseignement agricole public (DGER) et l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture.

CONSTATS

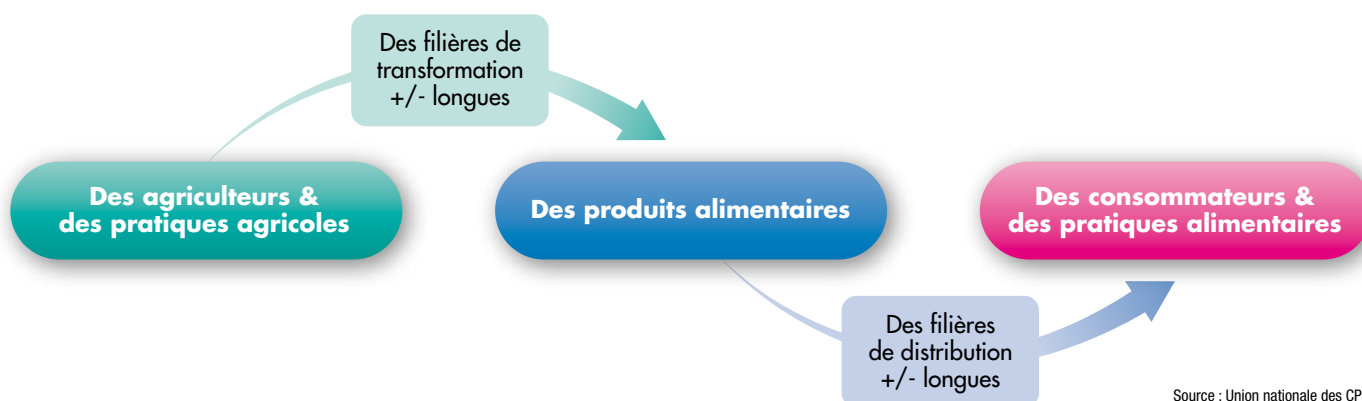
Les systèmes agri-alimentaires reposent sur 4 éléments, en tension ou en alliance sur les territoires :

- **des pratiques agricoles** ▶ +/- intensives, +/- agro-écologiques,
- **des filières** ▶ reflets des productions et des pratiques, ancrées dans les territoires
- **des produits** ▶ stratégie de l'offre et de la demande (+/- exprimée par les consommateurs)
- **des comportements alimentaires** ▶ variables selon les territoires (ville-campagne, structures sociales, culture alimentaire...)

Avec la remise en question du modèle agri-alimentaire conventionnel, les rapports et interactions entre ces 4 éléments évoluent. Cette évolution s'observe en particulier aux 2 extrémités de la chaîne : celles des pratiques des agriculteurs et celles des comportements alimentaires.

HYPOTHÈSES

- L'évolution des modes de production agricole vers plus de durabilité s'accompagnera nécessairement d'une évolution des modes de consommation, et réciproquement.
- L'intégration des enjeux agricoles, des filières agro-alimentaires et de l'alimentation des individus dans une réflexion globale est gage de durabilité. Penser ces systèmes agri-alimentaires à l'échelle des territoires permettra de trouver des solutions adaptées à la variété des contextes et des besoins.



► Questions initiales

- Quels sont les **pistes** et **leviers** pour encourager l'évolution conjointe des modes de production et des modes alimentaires ?
- Comment travailler sur les maillons **intermédiaires**, entre agriculteurs et consommateurs ?
- Les **circuits-courts** constituent-ils une modalité de distribution/commercialisation favorisant l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement ?
- La recherche de **qualité alimentaire**, la **typicité** des produits, le lien au **terroir** et les démarches de **territorialisation** jouent-ils sur les changements alimentaires ? sur l'évolution des pratiques et des organisations agricoles ?
- Les démarches de **labellisation** et les **filières de qualité** constituent-elles les clés du changement ?
- Comment ces questions peuvent-elles être revisitées à l'échelle d'un territoire local ?

● AGRO-ÉCOLOGIE : vers une agriculture triplement performante

Le projet agro-écologique pour la France proposé par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt dans la loi d'avenir pour l'agriculture adoptée en 2014 invite à penser des agricultures :

• respectueuses de l'environnement :

à travers des systèmes agricoles diversifiés (diversification des cultures et des rotations, mosaïques paysagères...), s'appuyant sur les fonctionnalités des écosystèmes (infrastructures écologiques, biodiversité auxiliaire...) et cherchant à maintenir leur capacité de production,

• économiquement performantes :

- en remplaçant l'agronomie au centre des systèmes de production les résultats techniques et économiques sont maintenus ou améliorés,
- en changeant d'approche sur le modèle économique de l'exploitation pour repenser la durabilité économique (modèle de long terme, évolution des indicateurs économiques : la marge nette),

• porteuses de développement social et humain :

- en permettant aux agriculteurs de « vivre décemment de leur métier » et d'améliorer leur qualité de vie,
- en encourageant les dynamiques collectives d'agriculteurs, source de lien social et d'innovation,
- en favorisant le maintien de l'activité agricole et les installations pour entretenir et développer un tissu économique sur les territoires ruraux.



Ainsi, l'agro-écologie propose de concevoir des systèmes agricoles considérant l'exploitation agricole dans son ensemble, dans une approche systémique durable. Elle repose sur une réflexion à l'échelle des exploitations agricoles d'une part, et à l'échelle des territoires.

Les 10 actions clés du ministère de l'Agriculture pour favoriser le développement de l'agro-écologie :

- Enseignement : former les agriculteurs d'aujourd'hui et de demain à travers deux concepts «produire autrement» et «enseigner autrement»
- GIEE : favoriser l'émergence de dynamiques collectives
- Cultures : réduire l'usage des produits phytosanitaires
- Biocontrôle : favoriser une méthode naturelle pour protéger les végétaux
- Elevage : diminuer le recours aux antibiotiques vétérinaires
- Abeilles : engager un développement durable de l'apiculture
- Méthanisation : valoriser les effluents d'élevage
- Bio : encourager l'agriculture biologique
- Semences : choisir et sélectionner des semences adaptées
- Agroforesterie : utiliser l'arbre pour améliorer la production



Le Programme ATOUS : une approche territoriale de l'autonomie fourragère en production fromagère AOP de montagne

Piloté par le Pôle AOP Massif central, le programme ATOUS se déroule sur les trois massifs des Alpes, des Pyrénées et du massif central et coordonne une diversité de partenaires – GIS, INRA, Université, conservatoire botanique, CPIE Pays basque, chambres d'agriculture, Centre ovin, Civam, lycée agricole – et, pour les Pyrénées Atlantiques, une cinquantaine de producteurs de lait basco-béarnais.



A travers une approche territoriale de l'autonomie fourragère et des services écosystémiques rendus par la ressource herbagère, le projet ATOUS contribue à pérenniser les exploitations laitières engagées en filière fromagère AOP en zone de montagne. Le projet vise à décrire et quantifier les services écosystémiques rendus par les exploitations laitières sur une dizaine de petits territoires représentatifs. L'enjeu est d'identifier et de valoriser les complémentarités permettant d'améliorer le niveau d'autonomie fourragère des exploitations tout en maintenant un bon niveau de services spécifiques à chacun de ces territoires.

ALIMENTATION : vers de nouveaux modes de consommation

Les français ont une relation privilégiée avec leur alimentation. Convivialité, diversité alimentaire et structuration autour de 3 repas et 3 plats définissent notre « modèle alimentaire français ». Néanmoins, ces dernières décennies ont vu une évolution de nos modes d'alimentation, favorisée par la mondialisation et l'uniformisation des habitudes alimentaires. On peut distinguer ce qui relève des pratiques alimentaires (augmentation de la consommation de la viande, alimentation plus riche en lipide...), des comportements alimentaires (consommation des mêmes produits toute l'année, progression des aliments déjà préparés, gaspillage alimentaire...) et des modes de consommations (progression de la restauration hors-domicile, éloignement entre producteurs et consommateurs, expansion de la grande distribution dans les circuits d'approvisionnement...). Les inégalités sociales et la perte des repères sociaux et alimentaires des populations en état de précarité fragilisent également le modèle alimentaire français.

► Deux phénomènes s'opposent :

1 Des comportements qui encouragent une production agricole dite « intensive » : recherche du prix le plus bas, consommation des mêmes produits toute l'année, une consommation de masse associée à un gaspillage alimentaire massif...

- Alors que l'alimentation constituait en moyenne 38% du budget d'un ménage en 1960, elle représente aujourd'hui 12,5 % (hors boisson), ce qui est inférieur au budget alloué au transport.
- Aujourd'hui, près d'un tiers de la production alimentaire est gaspillée tout au long de la chaîne de transformation-distribution-consommation.

2 Une attente croissante des consommateurs en produits de qualité (sanitaire, environnementale, organoleptique), **et une recherche de confiance** dans les produits consommés qui se traduit par une recherche de proximité avec les producteurs.

- Les scandales sanitaires (ESB, contamination à la dioxine et plus récemment l'affaire Spanghero) et les études diverses mettant en évidence la présence de résidus de produits phytosanitaires dans l'alimentation ont durablement marqué l'opinion et réinterrogé les modes de consommation.

► Face à ce constat :

1 La nécessité d'éduquer les jeunes et de sensibiliser nos citoyens aux conséquences de leur choix alimentaires sur l'environnement et sur la qualité des territoires s'impose. Cette responsabilité renforcée des consommateurs est un levier essentiel pour faire évoluer les systèmes agri-alimentaires.

2 Il convient de noter **l'importance de recréer la confiance du consommateur** envers les produits alimentaires. A ce titre, les démarches de certification participatives de la qualité apparaissent opportunes. Une autre approche est de rétablir une proximité relationnelle entre producteurs et consommateurs.

3 Enfin, il est urgent de faciliter un égal accès à une alimentation de qualité.

Au centre de ces comportements alimentaires, se trouvent des attentes et des critères d'achat différents. Le prix comme unique critère entraîne une consommation de produits moins respectueux de l'environnement et de la qualité des territoires, alors que des choix plus responsables et des attentes en terme de qualité favorisent des agricultures durables et des systèmes agri-alimentaires renouvelés. Cela pose la question de **l'accessibilité des produits de qualité aux populations démunies**. Dans une perspective d'équité sociale, la possibilité de choisir son alimentation selon des critères de qualité ou de proximité ne doit pas être l'exclusivité des consommateurs aisés. De nombreuses initiatives restent à développer pour favoriser une accessibilité de tous à une alimentation de qualité.

Partant de ces constats, le Programme national pour l'alimentation (PNA), programme interministériel lancé en 2011 et piloté par le ministère de l'Agriculture, vise à conforter le modèle alimentaire français à travers 4 axes :

- **Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité**, en particulier « ceux qui ne sont plus maître du contenu de leur assiette », notamment les populations précaires et les jeunes fréquentant la restauration collective.
- **Améliorer l'offre alimentaire**, à travers l'amélioration des produits - qualité nutritionnelle, qualité organoleptique, praticité, mode de production, marketing, réduction des emballages... - et le rapprochement producteurs-consommateurs.
- **Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation** pour permettre des choix éclairés, à travers des actions d'information, d'éducation/sensibilisation, l'amélioration de l'étiquetage.
- **Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français matériel et immatériel** par la valorisation des produits et des savoirs culinaires, le développement du tourisme gastronomique et la promotion du patrimoine alimentaire français à l'international.

Les appels à projets rattachés au PNA visent à soutenir des projets qui s'inscrivent dans l'une ou plusieurs de ces priorités : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire.



LES C PIE ACCOMPAGNATEURS DES CHANGEMENTS DE COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES



Le réseau des C PIE a fait de l'accès de tous à une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement l'une de ses priorités d'intervention. De nombreuses initiatives et démarches sont menées sur les territoires pour accompagner les habitants et les acteurs vers une prise en compte renouvelée de l'alimentation, dans leur quotidien et leurs activités. Les C PIE accompagnent les publics vers des changements de comportements alimentaires et les professionnels de la restauration collective vers des choix porteurs de sens et de qualité pour tous.

► Donner un sens à l'alimentation

Le C PIE du Ried et de l'Alsace Centrale inscrit l'alimentation dans son projet associatif dès 2000 et anime une démarche pédagogique complète pour amener les publics à réfléchir au contenu de leur assiette, à questionner l'origine des ingrédients, leur saisonnalité, leur histoire, leur empreinte écologique. Ces animations lors de repas collectifs visent à redonner du sens à l'acte quotidien de se nourrir, à interroger les pratiques et à découvrir des solutions alternatives à mettre en oeuvre.

Pour en savoir plus sur les expériences de C PIE sur l'alimentation : www.cpie.fr

► Sensibiliser et engager à une alimentation durable

Le réseau des C PIE s'engage dans la sensibilisation de tous les publics aux problématiques environnementales, en faveur des changements durables des comportements. En particulier, les changements de comportements alimentaires ont fait l'objet de plusieurs expérimentations intéressantes dans le cadre du programme « Sensibiliser pour engager » conduit depuis 2010 dans le réseau des C PIE.

Pour en savoir plus : Guide « Sensibiliser pour engager ». Associer psychologie sociale et sensibilisation pour un changement durable des comportements en réponse aux défis écologiques. Union nationale des C PIE. Décembre 2014.



► Réduire le gaspillage alimentaire et agir en restauration collective

Le réseau des C PIE s'engage fortement pour la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire. La lutte contre ce gaspillage dans les cantines scolaires peut permettre des économies de l'ordre de 30%, et ainsi compenser le surcoût lié à l'achat de produits de qualité. Dans ce sens, il s'agit d'une piste d'action porteuse de changement !

Pour en savoir plus : Guide « Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? » Union nationale des C PIE. Décembre 2014

Fort de ces initiatives et souhaitant aller plus loin, le réseau des C PIE s'engage dans le déploiement de projets d'alimentation durable et responsable en restauration collective avec l'AGORES (association nationale des directeurs de restauration publique territoriale). En 2015, 14 C PIE se mobilisent au sein du dispositif MIAMM - Mutualiser, Innover, Accompagner pour Mieux Manger - qui vise à développer dans les territoires des projets qui impliquent toutes les parties prenantes de la restauration collective publique, pour faire évoluer les pratiques et les modes de consommation, pour un développement durable.



● AGRI-ALIMENTATION : vers une prise en compte des interrelations entre production et alimentation

Les évolutions alimentaires et agricoles de ces dernières années ont entraîné une « déconnexion » des systèmes de production et de consommation. La dissociation de la réflexion sur l'évolution des systèmes agricoles et sur l'évolution de l'alimentation qui prédomine dans les discours et les travaux de recherche témoigne de cette déconnexion.

De même, la constitution de systèmes agroalimentaires complexes et opaques aux multiples intermédiaires a progressivement créé une distance spatiale, sociale et cognitive entre les actes de consommation et les actes de production. Les conséquences des modes de consommation sur la production agricole et ses effets sur les territoires ne sont pas connus des consommateurs ; les retours des consommateurs sur les produits alimentaires ne sont pas connus des producteurs non plus (absence de feed-back).

Constat d'une déconnexion entre agriculture et alimentation

A l'échelle nationale, les différentes politiques d'incitation au développement des circuits courts reproduisent le cloisonnement classique entre les deux secteurs d'activité. Ainsi le plan Barnier (2009), s'il a permis de mieux connaître, structurer et soutenir l'offre agricole en circuits courts, ne prend pas en compte la diversité des attentes et des situations des consommateurs. De même, le Programme national pour l'alimentation est conçu pour une plus grande satisfaction de la demande alimentaire, sans questionner l'articulation avec l'offre en produits agricoles.

De même, à l'échelle des grandes agglomérations, l'agriculture est souvent traitée dans sa dimension spatiale, via la protection des zones agricoles dans les documents d'urbanisme, tandis que les politiques alimentaires se concentrent avant tout sur la sensibilisation des consommateurs sur des recommandations nutritionnelles.

Extrait d'un article de Lamine & Chiffolleau (2012)



« Les CPIE peuvent et doivent aider à la compréhension des liens entre pratiques agricoles, filières, produits et comportements alimentaires pour favoriser les changements. Par leur qualité de médiateur ils peuvent accompagner la profession agricole vers une évolution des pratiques. Par leur savoir-faire pédagogique et leur qualité de sensibilisateur, ils peuvent accompagner l'évolution des comportements alimentaires. »

*Vincent LABART,
responsable du groupe Agriculture & alimentation de
l'Union nationale des CPIE à l'occasion des Rencontres.*

Or, l'agriculture et l'alimentation étant intimement liées, leurs évolutions se doivent d'être pensées conjointement.

► Pour que les agriculteurs puissent vivre de leur métier, il est nécessaire que leurs productions trouvent des **débouchés**. Dans ce sens, l'agro-écologie doit être réfléchi en complémentarité avec de nouvelles **organisations de filière sur les territoires** et avec l'évolution des **pratiques et comportements alimentaires**.

► Les citoyens consomment pour leur alimentation des produits issus de l'agriculture et de filières alimentaires. Dans ce sens, les choix et attentes alimentaires de ces consommateurs peuvent encourager un type d'agriculture et un type de distribution.

Devant cette nécessité de mieux articuler les réflexions sur les évolutions agricoles et alimentaires, l'idée des **systèmes agri-alimentaires** est intéressante car elle permet d'envisager d'un seul tenant l'ensemble des activités et des pratiques qui vont de la production agricole à la consommation alimentaire. Les filières, entre les deux extrémités de la chaîne, sont ainsi prises en compte. Cette approche par l'agri-alimentation permet de mettre en évidence un ensemble d'interrelations critiques entre les modes de production et les modes de consommation, et de réfléchir les enjeux associés, les difficultés et les solutions d'une manière globale.

Par ailleurs, on ne part pas de rien ! De nombreuses démarches et initiatives existent, qui peuvent inspirer la reconnexion entre agriculture et alimentation. Les divers modes de production-transformation-distribution-commercialisation que l'on observe sont autant de pistes d'étude intéressantes pour amorcer un changement profond de nos modèles agri-alimentaires. Nous consacrerons le chapitre suivant de cet ouvrage à l'étude de cet existant.

Etat des lieux d'une diversité agri-alimentaire

➔ Une diversité des modes de production agricoles



➔ Une diversité des logiques de distribution des modes de commercialisation

► Logique d'étal



► Logique de réservation



► Logique de proximité



➔ Une différenciation « produit » et « marquage » foisonnante



Source : Union nationale des CPIE

ECOFOG

Quand les filières alimentaires s'organisent pour une production plus respectueuse de l'environnement : exemple du projet ECOFOG



Porté par l'institut technique de l'aviculture (ITAVI) et impliquant une diversité de partenaires - INRA, association d'éleveurs ASSELDOR, centre d'étude CEPSCO, Chambre d'agriculture de Dordogne - le projet ECOFOG vise à développer, au sein de la filière Foie gras, des systèmes de production innovants pour gagner en compétitivité et réduire leur impact environnemental.

Ce projet montre l'intérêt d'une collaboration, au sein d'une filière, entre acteurs de la recherche, structures accompagnantes et collectifs d'agriculteurs pour développer et diffuser de nouvelles pratiques agroécologiques.

Pour plus d'info : www.itavi.asso.fr

Approches et stratégies agri-alimentaires

Plusieurs stratégies apparaissent aujourd'hui, qui articulent la production agricole et la consommation alimentaire. Chacune de ces stratégies agri-alimentaires développe une approche du territoire différente. Le territoire est tour à tour perçu comme berceau d'un patrimoine culturel alimentaire créateur de valeur ajoutée, bassin de vie, et/ou assise de la proximité sociale.

Les principales stratégies agri-alimentaires sont ici présentées. Chacune d'elles est analysée au regard de ses plus-values pour l'activité agricole et l'agriculteur, pour le consommateur, pour le territoire et l'environnement. Dans les faits, elles sont complémentaires et les démarches « alternatives » vont piocher dans plusieurs de ces stratégies.

Remarque : les termes renvoyant à des notions d'implantation territoriale s'entendent dans cet ouvrage dans une acceptation spécifique, présentée dans les pages suivantes.



● La certification de la QUALITÉ

La qualité de l'alimentation recouvre plusieurs dimensions :

- **La qualité sanitaire**, ou sécurité alimentaire, relative à l'hygiène et à l'innocuité des aliments, pour garantir la santé du consommateur.
- **La qualité nutritionnelle** s'appréciant par la teneur en nutriment des aliments : protéines, lipides, glucides, sels, fibres, vitamines. Une alimentation équilibrée permet d'éviter les excédents ou carences susceptibles d'entraîner l'obésité ou de provoquer des maladies.
- **La qualité gustative**, aussi appelée organoleptique ou sensorielle, est une notion plus subjective et culturelle, variable d'une personne à l'autre. Elle fait référence au plaisir du consommateur pour le goût de l'aliment.
- **La qualité environnementale**, relative aux impacts de la production agricole, de la transformation et de la distribution sur l'environnement. Elle constitue une attente sociale croissante de la part des consommateurs.

La perception de la qualité de l'alimentation, traduite par la notion de bien-manger, a évolué progressivement depuis les années 80. Axée au départ sur la qualité sanitaire, puis sur des apports nutritionnels équilibrés, elle fait aujourd'hui davantage référence à la recherche de produits naturels, issus de l'agriculture biologique.

De même, la recherche du goût et d'une certaine convivialité autour de l'alimentation est de nouveau au cœur des critères de choix d'une partie des consommateurs. Ainsi, la qualité revêt également une dimension plus socioculturelle, alliant plaisir et lien social, issue de nos traditions et de notre patrimoine gastronomique.



La promotion de la qualité constitue l'un des socles de la politique alimentaire actuelle. Cela se traduit par des **démarches officielles de certification de la qualité**, nationales et communautaires, appelées « Signes d'identification de la qualité et de l'origine » (SIQO). En France, les SIQO sont au nombre de 6.

Des logos officiels permettent de reconnaître des produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine :



Les produits labellisés sont caractérisés par :

- une démarche collective et volontaire émanant de producteurs,
- des conditions de production strictes, inscrites dans un cahier des charges, validées par l'État,
- des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est l'établissement public qui agit dans la mise en place et les procédures de contrôle des SIQO en France.

Ses missions concernent :

- l'instruction des demandes de reconnaissance sous signes officiels,
- la protection des signes et des dénominations,
- la supervision des contrôles,
- la délimitation des zones de production et la protection des terroirs,
- la coopération internationale,
- l'information sur les signes officiels.

L'INAO encadre plus de 1000 produits. Environ une exploitation française sur cinq est concernée par les SIQO.

La place que prend **l'origine** de la production dans ces démarches de certification est intéressante : qualité du produit et origine géographique sont souvent liées. Dans ce sens, la qualité du produit est indissociable de la qualité du territoire duquel il est issu.

► Ces démarches qualité-origine sont évoquées plus largement dans la partie suivante : « La valorisation des TERROIRS » p14.

La certification de la QUALITÉ : quels bénéfices ?



POUR L'AGRICULTURE ET L'AGRICULTEUR

► Valorisation du métier

- Les signes de qualité constituent un outil de valorisation et de promotion des productions et des savoir-faire agricoles.

► Valorisation économique

- Les démarches de certification de la qualité garantissent une meilleure valorisation économique des produits et un meilleur revenu pour l'exploitant (Exemple du Foie gras : le revenu des producteurs bénéficiant d'un signe de qualité est multiplié par 3).
- La certification de l'origine et de la qualité peut constituer des marchés significatifs (pour les vins, les volailles par exemple).

► Coopérations et démarches collectives

- Les produits certifiés par un SIQO sont issus de démarches collectives et volontaires d'agriculteurs. Elles nécessitent une coopération forte entre producteurs pour la mise en place d'un cahier des charges partagé.



POUR LE CONSOMMATEUR

► Garantie sur le produit

- Les signes de qualité (SIQO), à travers les cahiers des charges, sont une garantie officielle pour les consommateurs :
 - > garantie de l'**origine** : AOC et AOP ; IGP,
 - > garantie de la **qualité supérieure** : Label rouge,
 - > garantie d'une **recette traditionnelle** : STG,
 - > garantie du **respect de l'environnement** : Agriculture bio.
- Les signes de qualité apportent une meilleure information sur les produits consommés.
- Les démarches qualité, étant appréciées des consommateurs, tendent à tirer vers le haut la qualité des produits alimentaires dans leur ensemble.

► Qualité gustative

- Les conditions de production et de transformation se traduisent généralement par une qualité gustative supérieure.



POUR LE TERRITOIRE DE PRODUCTION

- Les démarches de certification de la qualité liées à l'origine géographique de la production sont bénéfiques pour le territoire de production. Les bénéfices de ces stratégies « TERROIR » sont listés dans le tableau p15.



POUR L'ENVIRONNEMENT

► Qualité territoriale et environnementale

- Les démarches de qualité garantissant l'origine géographique sont fondées sur l'interaction durable entre l'activité agricole et le milieu naturel, et sur des pratiques agricoles adaptées aux paysages. Elles s'inscrivent ainsi au service de la qualité du territoire.
- Les bénéfices de ces démarches spécifiques sont listés dans le tableau p15.

► Le cas de l'Agriculture biologique

- L'Agriculture biologique garantit un mode de production respectueux de l'environnement en alliant des pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et le bien-être animal.
- Un cahier des charges, aujourd'hui traduit en normes européennes, est mis en place tout au long de la filière, de la production à la transformation.



La certification participative : une réappropriation de la définition de la qualité par les producteurs et les consommateurs

La certification et la régulation de la qualité passent souvent par une tierce partie : l'organisme certificateur.

Ce système entraîne plusieurs conséquences, perçues comme négatives par certains : coûts de la certification à la charge des producteurs, uniformisation des normes sanitaires et de qualité, inégalités entre petits et grands producteurs dans l'accès à la certification, cadre réglementaire empêchant de penser l'évolution des pratiques et réduisant la diversité des options techniques...

Dans ce cadre, les systèmes participatifs de garantie (SPG) se présentent comme une alternative à la certification par tierce partie. Ces « systèmes d'assurance qualité orientés localement » proposent des procédures favorisant la participation active des producteurs, des consommateurs et des autres acteurs concernés, renforçant ainsi les communautés locales. Le « contrôle social » de la qualité se construit sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances. Ainsi, les SPG développent une approche compréhensive, reposant davantage sur une analyse transversale des systèmes alimentaires, et non sur un respect méthodique de critères uniformisés. Elles permettent de redonner du sens et favorisent les démarches agri-alimentaires collectives.

(Mundler et Bellon, 2011)

● La valorisation des TERROIRS & les logiques de « RETERRITORIALISATION »

➔ TERROIRS

Le **terroir** résulte d'une combinaison entre un milieu local de production et des savoir-faire humains. Il s'agit d'une construction sociale, comprenant des dimensions agronomique, géographique, historique et culturelle, et contribuant à la spécificité des produits qui en sont issus. La singularité des produits du terroir se traduit dans la notion de typicité, qui reflète le caractère identitaire de l'aliment, son caractère qualitatif distinctif.

Ainsi, **les produits du terroir** expriment les interactions entre des conditions naturelles de production, une construction historique de savoir-faire et de typicité, et un patrimoine culturel et alimentaire. Dans ce sens, les terroirs illustrent bien la diversité des liens entre agriculture et alimentation.

La stratégie **terroir** consiste à **valoriser en local et à l'extérieur les produits d'ici, qu'on ne trouve pas ailleurs**. Cette stratégie cible particulièrement **des consommateurs à la recherche de produits typiques, reflets d'un patrimoine alimentaire et culturel**.

La différenciation « TERROIR » procurant un avantage concurrentiel intéressant, l'industrie agro-alimentaire s'est elle aussi emparée de cette notion pour faire de l'origine géographique une valeur ajoutée. L'industrialisation du produit du terroir fait débat : « on vend du symbole, de l'image, mais pas toujours du contenu » (Jean-Louis Rastoin, agronome et économiste).

Pour contourner ce qui peut être vu comme une « usurpation d'identité » par les stratégies marketing de grands groupes agroindustriels, les filières de terroirs se traduisent dans la plupart des cas dans des **démarches officielles de certification de la qualité**, nationales et communautaires. Les AOC (appellation d'origine contrôlée), AOP (appellation d'origine protégée) et IGP (indication géographique protégée) sont les signes de qualité qui entendent valoriser un terroir.



Définition

Un terroir est un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits et services originaires de cet espace, et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition.

(Définition proposée par l'Institut national de recherche agronomique (INRA) et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en 2005)

« Le Pays basque est, avec l'Aveyron, le champion de France de l'installation agricole, et ce sur des petites surfaces et malgré des contraintes fortes liées à un contexte de moyenne montagne. Comment s'explique cette situation ? Du fait de la valeur ajoutée créée sur le territoire, à travers des filières de qualité et la vente directe. »

Jean-Louis CAZAUBON,
Vice-président de l'APCA, Président de la chambre régionale d'agriculture de Midi-Pyrénées

► Un encart sur les AOP page 16 donne des précisions sur les démarches de valorisation des TERROIRS associées à une certification.



La valorisation des TERROIRS : quels bénéfices ?



POUR L'AGRICULTURE ET L'AGRICULTEUR

► Valorisation de l'agriculture

- Les terroirs traduisent des stratégies de différenciation agricole, basées sur des modèles de production traditionnels et mettant en valeur les spécificités locales (naturelles et culturelles) des agricultures concernées.
- Ils permettent de maintenir une activité agricole durable, notamment dans des zones défavorisées (montagne).

► Valorisation du métier

- La notion de terroir valorise pleinement le métier et le savoir-faire particulier des agriculteurs d'un territoire. Ces savoirs partagés et élaborés collectivement sont le reflet d'une organisation de la profession.

► Valorisation économique

- Le terroir et la typicité qu'il confère aux produits sont source de valeur ajoutée pour les agriculteurs.
- Les démarches de certification de la qualité associées garantissent une meilleure valorisation économique des produits et un meilleur revenu pour l'exploitant. (Exemple du Foie gras : le revenu des producteurs dans une logique TERROIR est multiplié par 3)
- La certification terroirs-qualité peut constituer des marchés significatifs (pour les vins, les volailles par exemple).



POUR LE CONSOMMATEUR

► Patrimoine alimentaire

- Les consommateurs bénéficient de produits reflétant un patrimoine agricole, alimentaire et culturel. Les terroirs constituent le berceau de la typicité des produits, caractère qualitatif distinctif apprécié.
- Les conditions de production génèrent en principe une qualité gustative supérieure.
- Les terroirs favorisent une diversité des cultures alimentaires.

► Garantie de l'origine et de la qualité

- Les signes de qualité (SIQO), à travers les cahiers des charges, garantissent l'origine des produits, les conditions de production et de transformation.
- Les signes de qualité apportent une meilleure information sur les produits consommés.
- Les démarches qualité, appréciées des consommateurs, tendent à tirer vers le haut la qualité des produits alimentaires dans leur ensemble.



POUR LE TERRITOIRE DE PRODUCTION

► Valeur ajoutée économique et culturelle

- Les terroirs valorisent l'identité agricole et alimentaire des territoires « bassin de production ».
- La production, la transformation et l'élaboration du produit ayant lieu dans une même zone géographique, la valeur ajoutée est conservée sur le territoire et l'activité pérennisée. C'est un atout pour l'économie locale.
- Les savoirs partagés favorisent le maintien et le développement de systèmes économiques territoriaux efficaces.

► Organisation et coopération

- Le terroir résulte d'un processus de coopération sur un territoire, dans lequel des acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs) s'organisent pour promouvoir un modèle de production local traditionnel. Dans ce sens, le terroir constitue une institution productive et organisationnelle au service du territoire.

► Outil de développement

- Le terroir participe à la pérennisation des tissus économiques ruraux, et peuvent constituer des leviers de développement des territoires ruraux.



POUR L'ENVIRONNEMENT

► Qualité territoriale et environnementale

- Les pratiques associées à un terroir sont fondées sur l'interaction durable entre activité agricole et milieu naturel.
- Les terroirs favorisent des productions adaptées à une diversité des milieux.
- Les cahiers des charges associés aux démarches de certification garantissent des pratiques agricoles adaptées aux paysages et favorisant leur entretien, permettant ainsi au territoire de rester de qualité.

► Gestion du bien commun

- Le terroir associe une valeur patrimoniale au territoire, qui fonde la responsabilité collective pour la gestion durable de ce bien commun. Il exprime un processus de valorisation et de gestion durable des ressources locales, pour maintenir la pérennité du fonctionnement écologique et productif du territoire.
- Les terroirs offrent de nombreux exemples d'organisation, de gestion et d'utilisation collective de l'espace.



AOP ET AOC : UNE VALORISATION TERROIR AU SERVICE DE LA QUALITÉ TERRITORIALE



L'Appellation d'origine protégée (AOP) constitue un « Signe d'identification de la qualité et de l'origine » (SIGO).

Elle désigne un produit issu d'une démarche collective, dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne, et qui fait l'objet de procédures de contrôle sous l'autorité de l'INAO.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP mais ne protège la dénomination que sur le territoire français.

Les AOC et AOP permettent de garantir : **(1) un produit alimentaire de qualité, (2) le maintien d'un territoire de qualité et (3) le maintien d'une activité agricole économiquement durable.**

Le cahier des charges de l'AOP ne contient pas d'objectifs environnementaux directs. Cependant, en garantissant l'usage de pratiques agricoles qui entretiennent et maintiennent la qualité des milieux et les paysages agricoles, l'AOP s'inscrit dans une logique

de qualité territoriale et environnementale. Progressivement, les cahiers des charges des AOP prennent de plus en plus en compte la problématique environnementale. Les AOC et AOP permettent une **reconnaissance des filières territorialisées** à l'échelle européenne ou nationale, et participent à leur **structuration** et leur **développement**.

L'EXEMPLE DU PORC BASQUE KINTOA : CAHIER DES CHARGES

Dans les élevages : Elevage en race pure « Porc Basque ». Engraissement sur parcours avec accès à un abri. 40 porcs par lot maximum. 40 porcs par hectare maximum. Alimentation sans OGM. Vide sanitaire sur la parcelle de 4 mois après chaque lot.

Agrément des carcasses abattues : Abattage à 12 mois d'âge minimum, 24 mois maximum. Poids carcasse minimum de 100 kg. Epaisseur de lard dorsal de 25mm minimum.

Dans les séchoirs à jambons : Les ouvertures des séchoirs destinés à l'affinage ne doivent pas être orientées Nord et Nord-Ouest pour éviter les expositions à l'air humide et froid. Chargement maximal de 15 jambons/m³ d'air dans les séchoirs. Durée de séchage et d'affinage des jambons de 16 mois minimum dont 10 mois minimum à l'air libre. Les jambons frais parés avant salage doivent peser 10 kg minimum

« La démarche de reconnaissance AOP a été structurante pour la filière Porc basque Kintoa. Elle a permis de travailler collectivement sur un cahier des charges reflétant nos savoir-faire, elle a induit une plus grande appropriation du produit par les producteurs, elle a amené des producteurs vers la transformation fermière... d'une façon générale l'AOP tire la filière vers le haut ! »

Michel OCAFRAIN, éleveur et Président de la filière Porc Basque KINTOA

L'EXEMPLE DU PORC NOIR DE BIGORRE

La filière Porc noir de Bigorre, en cours de demande d'AOC et AOP, est un bon exemple de l'intérêt de ces démarches pour structurer et développer les filières. La filière est structurée autour du Consortium « Noir de Bigorre », Association loi 1901 regroupant l'ensemble des partenaires : éleveurs, salaisonniers, artisans charcutiers, conserveurs...

Le Consortium assure l'organisation et l'animation de toutes les structures qui composent la filière. Il réalise le suivi du cahier des charges, porte les demandes de reconnaissance AOC, organise et coordonne les actions de communication-promotion, ainsi que le suivi du programme de conservation de la race et l'appui technique aux élevages en collaboration avec les organismes de recherche.



Source : Association Noir de Bigorre

« Il y a 15 ans, il restait une trentaine de porcs noirs de Bigorre, aujourd'hui on va en abattre 10 000 au cours de l'année. Cette filière compte une centaine d'emplois et pèse entre 13 et 14 millions d'euros. La structuration de cette filière montre l'importance de la durée : un tel projet ne se conduit pas du jour au lendemain, ni sur 3 ans, mais bien sur le long terme. »

Jean-Louis CAZAUBON, Vice-président de l'APCA, Président de la chambre régionale d'agriculture de Midi-Pyrénées

➔ « RETERRITORIALISATION »

La valorisation des terroirs, en associant un produit à un territoire (le produit localisé), s'apparente à une forme de reterritorialisation. Au delà, des démarches de reterritorialisation, dans le sens de la reconstruction du lien au territoire dans sa dimension matérielle, se développent sans nécessairement prendre appui sur un ou des terroirs reconnus.

La stratégie de marquage territorial qui consiste à **valoriser en local et à l'extérieur les produits d'ici, qu'on ne trouve pas ailleurs**, peut trouver écho dans des territoires plus « génériques ». C'est l'implication d'acteurs locaux dans la gouvernance et la structuration d'une filière qui marque l'ancrage territorial de la production.

Comme mis en évidence par Xavier GUIOMAR, enseignant-chercheur à AgroParisTech, ce marquage territorial de la production n'est pas non plus synonyme de relocalisation dans la mesure où il peut justement être un argument de vente à l'extérieur du territoire, par l'image qu'il véhicule.

La démarche Produit en Bretagne, pour soutenir les agricultures et les industries bretonnes



La démarche « Produit en Bretagne » est assez significative des démarches de reterritorialisation non affiliées à un terroir. Ainsi les produits en question ne revendiquent pas une saveur bretonne, ni la défense d'une filière artisanale. En revanche, ils revendiquent une localisation agricole et industrielle bretonne : les ingrédients doivent provenir de Bretagne et au moins une transformation substantielle lors de la fabrication doit avoir lieu sur ce territoire.

Cette démarche sollicite le « patriotisme économique » des consommateurs en les invitant à soutenir l'emploi en France, en particulier dans la région Bretagne. Outre le dynamisme économique et culturel de la Bretagne, la charte que signe chaque entreprise membre l'engage sur des valeurs de promotion de la qualité et de protection de l'environnement.



© CPIE Pays Basque

● La logique et le choix de la « RELOCALISATION »

Depuis les années 90, et davantage encore à partir des années 2000, le LOCAL apparaît comme un choix intéressant pour comprendre les réalités agri-alimentaires, identifier les enjeux et besoins, et y apporter des réponses. Aujourd'hui, une nouvelle tendance apparaît : l'institutionnalisation des solutions locales, à travers la stimulation par les pouvoirs publics.

Rappel du contexte international

89 % des productions nationales alimentaires sont consommées dans le pays de production. Cependant, les prix du marché sont fixés par les 11 % de produits vendus à l'échelle mondiale. Les logiques de (re) localisation prennent place dans un contexte mondial de délocalisation basé sur le mieux offrant.



Le produit local se différencie du produit localisé par la proximité géographique entre les lieux de production agricole et de consommation. Comme le produit localisé, il est nécessairement attaché à une origine territoriale, mais à sa différence il est distribué et consommé à proximité de son lieu de production. De même, les produits locaux sont davantage des produits de consommation courante, dit « banaux ».

Les initiatives de relocalisation de l'alimentation ne passent pas nécessairement par des produits typés ou traditionnels du pays, mais tout simplement par la proximité de la production de produits banaux.

Xavier GUIOMAR, géographe, enseignant-chercheur à AgroParisTech

Par voie de conséquence, **les acteurs de la relocalisation se distinguent de ceux de la reterritorialisation**, et ce même si ces logiques sont de fait souvent entremêlées. Alors que les démarches de reterritorialisation impliquent producteurs, acteurs de la transformation et de la distribution, les initiatives de relocalisation se distinguent par le fait qu'elles associent également des consommateurs, des collectifs de citoyens, des associations issues des territoires.



En France, aucune définition n'existe concernant la **distance garante de la proximité géographique**. Cette dernière va donc différer selon les démarches, l'échelle de réflexion et la nature des enjeux territoriaux. Ainsi, une communauté de communes, un conseil régional ou une filière agricole spécifique réfléchira la proximité géographique à l'échelle de son territoire. Néanmoins, des distances maximales situées entre 80 et 100 km sont souvent évoquées.

Les produits locaux peuvent faire l'objet de plusieurs circuits de commercialisation :

- des circuits de proximité aux multiples intermédiaires,
- des circuits courts de proximité, se caractérisant par l'absence (vente directe) ou la limitation à un intermédiaire entre producteurs et consommateurs. (> On combine ici le choix du LOCAL et une approche RESEAU)

► **A noter** : les circuits courts n'intègrent pas tous des critères de proximité géographique. Il existe ainsi des circuits courts de longue distance (ex : vente en ligne à l'étranger impliquant un intermédiaire).

Face à l'attrait de plus en plus prononcé des consommateurs pour les produits locaux, les Grandes et moyennes surfaces de distribution (GMS) se lancent elles-aussi sur ce marché. Elles structurent des partenariats avec des producteurs locaux et développent leur communication sur le sujet. Ces actions permettent d'inscrire la grande distribution dans une perspective de développement durable et local et de modifier leur image au près des consommateurs. Cette modalité de distribution peut cependant avoir quelques contraintes pour le producteur qui doit s'adapter aux règles d'hygiène, de conditionnement et d'emballage propres aux grandes surfaces, et dans certains cas assurer la livraison des produits.

Le choix du LOCAL : quels bénéfices ?



POUR L'AGRICULTURE ET L'AGRICULTEUR

► Maintien d'une agriculture locale

- Le choix du LOCAL permet le maintien d'une activité agricole de proximité, et le soutien des petites et moyennes exploitations.
- En répondant aux besoins alimentaires locaux, les agriculteurs s'affranchissent des marchés nationaux et internationaux. Ils sont davantage maîtres de leur activité : c'est le territoire qui s'adapte aux productions agricoles, et non l'inverse.
- Pour proposer une diversité de produits, les démarches locales tendent à encourager une agriculture diversifiée.

► Valorisation du métier

- Les agriculteurs engagés dans ces démarches expriment souvent la satisfaction de donner sens à leur métier, à travers le lien au territoire et aux consommateurs.

► Valorisation économique

- La réduction ou la suppression des intermédiaires permet une meilleure valorisation économique pour l'agriculteur.



POUR LE CONSOMMATEUR

► Produits de qualité

- La réduction des temps de transport et du nombre de manipulations garantit une plus grande fraîcheur des produits.
- Les produits locaux sont souvent considérés comme plus sains, plus naturels et avec un meilleur goût. Certains consommateurs y voient ainsi une réponse à leurs attentes de qualité.

► Diversification de l'offre alimentaire

- Ces démarches encouragent la diversification de l'offre alimentaire locale en produits banaux, et valorisent particulièrement les produits de saison.
- Les nouvelles demandes des consommateurs favorisent la réapparition de variétés anciennes ou spécifiques de la région.

► Consommation responsable

- En consommant local, les consommateurs revendiquent un acte d'achat responsable et expriment des valeurs : le soutien à une agriculture équitable, bénéfique pour le territoire, et dans une certaine mesure, pour l'environnement.



POUR LE TERRITOIRE DE PRODUCTION

► Promotion d'une économie locale

- Les circuits de proximité soutiennent le tissu économique local et favorisent l'emploi.
- Au delà des agriculteurs, c'est l'ensemble de la filière locale qui est soutenue (abattoirs, légumeries, commerce de proximité, etc.).

► Solidarité et commerce équitable

- Les démarches locales sont parfois présentées comme une forme de commerce équitable nord-nord.
- Elles s'inscrivent dans une dynamique de solidarité locale : on soutient des agriculteurs et des paysans près de chez soi.

► Restauration collective

- L'intégration de produits locaux dans la restauration collective peut agir comme levier, en offrant des débouchés et une visibilité des productions issues du territoire.



POUR L'ENVIRONNEMENT

► Qualité territoriale

- La vente directe encourage des productions fermières à taille humaine, et donc moins intensives.

► Un bénéfice environnemental mitigé

- La réduction du kilométrage alimentaire, souvent mise en avant, peut être compensée par d'autres émissions, liées au chauffage des serres ou à une logistique moins optimisée (ex : charge à vide).
- La recherche de produits locaux ne s'accompagne pas nécessairement d'une recherche en produits bio, qui réduirait le nombre de producteurs éligibles et éloignerait la production.
- Les produits de saison constituent une vraie différenciation du local. Dans ce sens, les démarches locales encouragent la production de ces produits à moindre coût énergétique.

L'approche par le RESEAU

Alors que la stratégie du LOCAL se base sur la proximité géographique, l'approche par le RESEAU se fonde sur la **proximité relationnelle** et sur l'**organisation collective** entre producteurs, entre consommateurs et entre consommateurs et producteurs.

Dans les faits, proximités géographique et relationnelle s'entremêlent souvent, à travers les circuits courts de proximité. Néanmoins, les démarches locales individuelles et les démarches réseaux de longues distances géographiques prouvent qu'elles ne sont pas systématiquement liées.

Il existe plusieurs modalités basées sur l'approche RESEAU, pour lesquelles les niveaux de proximité relationnelle et d'organisation collective, ainsi que les acteurs impliqués dans ces relations, sont différents :

- ▶ plus l'organisation collective est structurante du modèle, plus on tend vers une approche RESEAU,
- ▶ plus la modalité implique l'ensemble des parties-prenantes, plus on tend vers une approche RESEAU.

Réseau producteurs - consommateurs

Du lien social...

Les modalités supprimant les intermédiaires (vente directe) permettent de créer **une relation interpersonnelle producteur-consommateur**, ciment de la proximité relationnelle entre ces deux acteurs.

Une nouvelle forme d'échange conviviale se crée, qui dépasse la relation strictement marchande. Ce lien social est source de confiance envers les produits alimentaires. Il permet une meilleure appréhension du métier d'agriculteur, une reconnexion à la terre et au monde agricole.

...vers une organisation collective

Producteurs et consommateurs organisent ensemble la distribution (lieux de vente, préparation des étals et paniers...) et ce qui l'entoure (soirée débat, dégustation, participation à la cueillette...).

Ils peuvent adhérer à une charte ou être liés par un contrat qui les engage plus ou moins l'un vers l'autre (ex : AMAP) :

- engagement d'achat, partage des risques liés à la production, participation à la distribution...
- distribution régulière, respect d'une charte de production, garantie de qualité et de fraîcheur...

Réseau entre producteurs

Du lien social...

Les modalités d'organisation créent de nouvelles interactions et de nouveaux espaces d'échanges entre agriculteurs, moins conflictualisés que d'ordinaire. Ces nouvelles arènes sont très propices aux évolutions.

Les marchés de producteurs, les points de ventes collectifs en font partie.

...vers une organisation collective

Les producteurs s'organisent pour proposer aux consommateurs :

- une plus grande diversité de produits
- des distributions plus fréquentes ou des permanences plus grandes (points de vente)
- des activités régulières (dégustations, soirées débats, visites d'exploitations).

Cette organisation collective entre agriculteurs est propice à l'expérimentation.

Réseau entre consommateurs

Du lien social...

A travers des modes de distribution innovants, des citoyens partageant des valeurs communes sur l'alimentation et les modes de consommation (proximité identitaire) peuvent nouer des relations.

La convivialité du lieu, les conditions agréables, les activités proposées en dehors de l'acte marchand sont autant d'occasions - voire de prétextes - pour se rencontrer et échanger.

...vers une organisation collective

Les consommateurs s'organisent pour :

- monter un circuit court alimentaire
- identifier des producteurs et les mobiliser
- assurer des permanences sur les points de vente
- participer à la récolte/cueillette
- participer au transport des marchandises et optimiser la logistique d'approvisionnement...

Les consommateurs sont des acteurs à part entière de la filière de commercialisation.

L'approche par le réseau permet aux producteurs qui le souhaitent de quitter progressivement le marché et le territoire pour s'insérer dans des réseaux fermés. La stratégie de l'étal s'est renversée en une stratégie de la réservation.



La proximité relationnelle au service de la confiance

Une étude conduite par *Mondy & Terrieux* en Midi-Pyrénées met en évidence que la construction de la confiance entre le consommateur et les produits alimentaires qu'il consomme passe aujourd'hui davantage par la proximité relationnelle et le développement de l'interconnaissance consommateur-producteur que par la consommation de produits certifiés par des signes officiels de qualité. C'est ainsi que la consommation de produits locaux est gage de confiance pour les consommateurs.

L'approche par le RESEAU : quels bénéfices ?



POUR L'AGRICULTURE ET L'AGRICULTEUR

► Lieu d'échange entre agriculteurs

- L'approche par le réseau donne lieu à de nouveaux lieux d'échanges entre producteurs, moins conflictualisés que l'ordinaire.
- Ces nouvelles interactions favorisent l'échange sur les pratiques agricoles. En permettant une circulation des savoirs paysans de pair à pair, ces lieux sont très propices aux évolutions.

► Valorisation du métier auprès des consommateurs

- Les agriculteurs engagés dans ces démarches expriment souvent la satisfaction de donner sens à leur métier, à travers le lien avec les consommateurs.
- Le producteur peut participer à l'appropriation des contraintes de son métier et des enjeux agricoles par les consommateurs.

► Valorisation et sécurité économique

- La suppression des intermédiaires permet une meilleure valorisation économique pour l'agriculteur.
- Les produits proposés demandent souvent moins de temps de préparation.
- Les organisations collectives en cercle fermé permettent parfois de vendre la production en avance et ainsi d'assurer le revenu et de partager les risques.



POUR LE CONSOMMATEUR

► Confiance

- En vente directe, une relation interpersonnelle se crée entre producteurs et consommateurs, qui accroît la confiance dans les produits. Le producteur joue le rôle de caution et participe à l'authentification des produits.

► Consommation responsable

- A travers le choix de la proximité, les consommateurs revendiquent un acte d'achat responsable et expriment des valeurs : le soutien à une agriculture équitable, bénéfique pour le territoire et, dans une certaine mesure, pour l'environnement.
- La « consomm'action » exprime également une forme de résistance envers les grandes enseignes de distribution, en faveur de nouvelles conditions d'échanges marchands.



POUR LE TERRITOIRE DE PRODUCTION

- L'approche par le réseau n'étant pas nécessairement connectée à un territoire, les bénéfices pour le territoire de production sont moindres. Néanmoins, ces démarches s'articulent souvent à des stratégies locales. Elles apportent au territoire des bénéfices, listés dans le tableau p19.



POUR L'ENVIRONNEMENT

► Le lien social comme facteur d'évolution

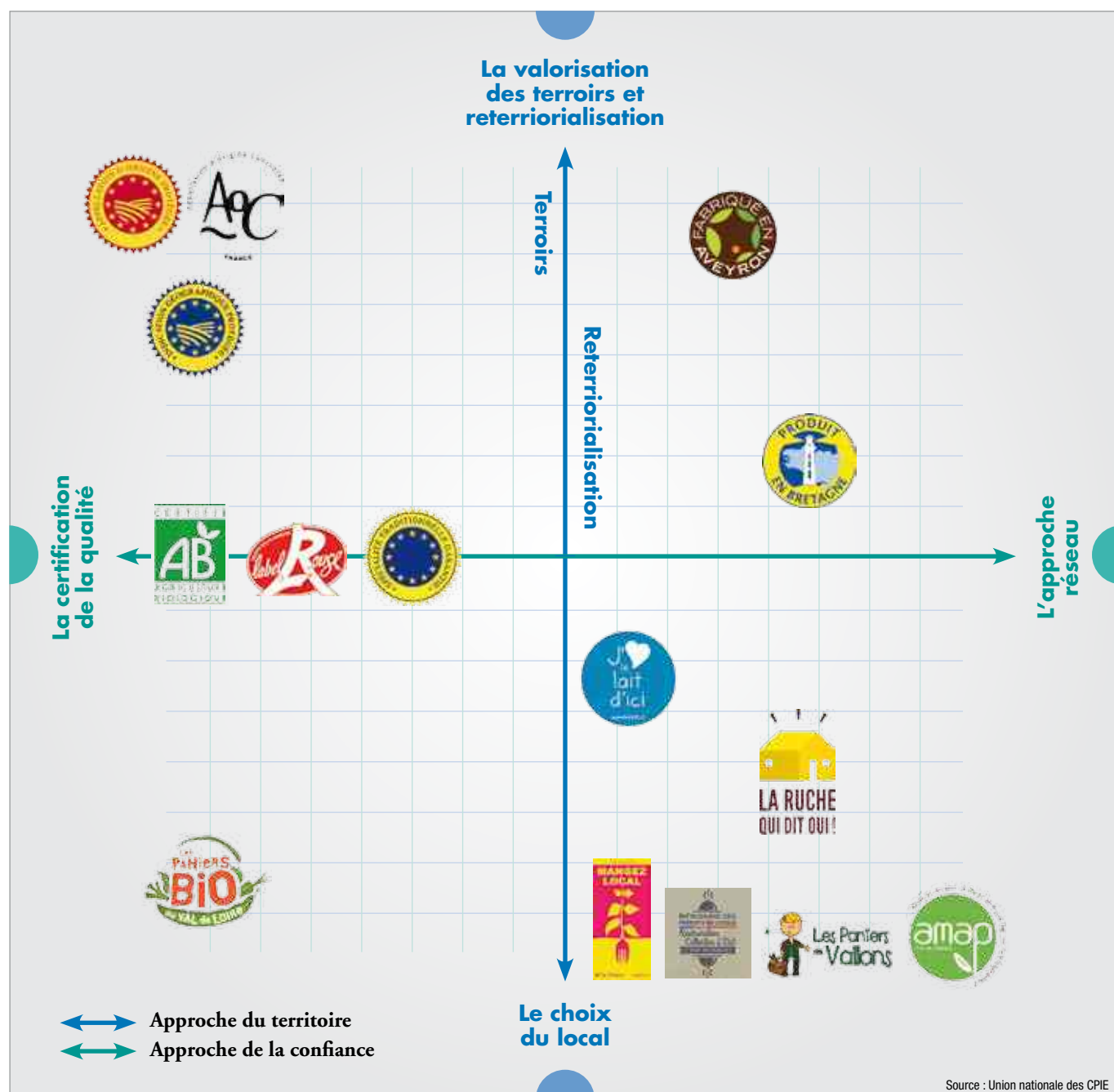
- L'idée que la relation producteur-consommateur faciliterait l'adoption de pratiques environnementales ne se vérifie pas sur le terrain (Maréchal et Spanu, 2010).
- Maréchal et Spanu (2010) mettent aussi en évidence que les échanges et dynamiques collectives entre agriculteurs sont très propices aux évolutions. L'espace, moins conflictualisé, permet de parler des pratiques, de l'environnement, de s'échanger des savoirs. L'organisation collective entre agriculteurs serait également propice à l'expérimentation.

► Le cas des AMAP

- Les AMAP se construisent autour d'un accord producteur-consommateur pour le respect de la charte de l'agriculture paysanne, qui intègre des préoccupations environnementales.

➔ En bref...

Dans les faits, les stratégies QUALITE, TERROIR, LOCAL, et RESEAU, s'entremêlent souvent, et les initiatives agri-alimentaires proposant des alternatives au modèle dominant s'inscrivent dans plusieurs de ces stratégies à la fois. On peut différencier les initiatives agri-alimentaires alternatives selon la façon dont elles approchent le territoire et la confiance.



Une solution vers l'agro-écologie : le développement de projets agri-alimentaires à l'échelle des territoires

Le précédent chapitre illustre les principales stratégies qui permettent de penser le lien entre la production agricole et la consommation alimentaire. Leur étude montre que chacune développe un rapport spécifique au territoire. Dans les faits, ces stratégies sont complémentaires : les initiatives agri-alimentaires proposant des alternatives au modèle dominant s'inscrivent à la fois dans plusieurs de ces approches QUALITE, TERROIR, LOCAL, et RESEAU.

Une évidence apparaît : les systèmes agri-alimentaires alternatifs qui se développent s'appuient fortement sur le territoire, en combinant proximité géographique et proximité relationnelle.

Le nouveau champ d'étude des systèmes alimentaires localisés ou territorialisés (SYAL/SAT) met en évidence :

- l'intérêt de l'échelle territoriale pour penser des solutions adaptées aux spécificités locales,
- l'intérêt des démarches alimentaires localisées pour le développement durable des territoires,
- l'intérêt de l'hétérogénéité des acteurs impliqués et des nouvelles formes d'actions collectives pour innover à l'échelle des territoires,
- l'intérêt de la combinaison d'une diversité d'approches et d'initiatives.

Ce sont ces différents points que nous proposons ici d'éclairer.

Les systèmes alimentaires localisés et territorialisés : un nouveau champ d'étude

Les notions de Systèmes alimentaires territorialisés (SAT) et de Systèmes agroalimentaires localisés (SYAL), en partant des enjeux alimentaires d'un territoire et en questionnant la manière dont se combinent productions agricoles, produits, circuits et modèles alimentaires, offrent de nouveaux champs de Recherche et d'actions. Ils permettent l'étude de la diversité des relations, dynamiques et coordinations entre acteurs, ainsi que la compréhension des processus qui construisent les liens entre territoire et alimentation.

Les SAT peuvent être définis à travers leur composition comme « l'ensemble des acteurs et structures, qu'il s'agisse des agriculteurs et du monde agroalimentaire (acteurs et structures de production, transformation, distribution et consommation), mais aussi du conseil agricole, de la Recherche, des politiques publiques, des politiques de régulation, des consommateurs et de la société civile. » (Lamine et Chiffolleau, 2012)

En sociologie rurale, les SAT et SYAL sont définis plus globalement comme « des ensembles d'organisations de production et de services (unités de production agricole, entreprises agroalimentaires, commerciales, de services, restauration) associées à un territoire spécifique. » Ils reposent sur « le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leurs savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations, qui se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée ». (Muchnik et al., 2007).

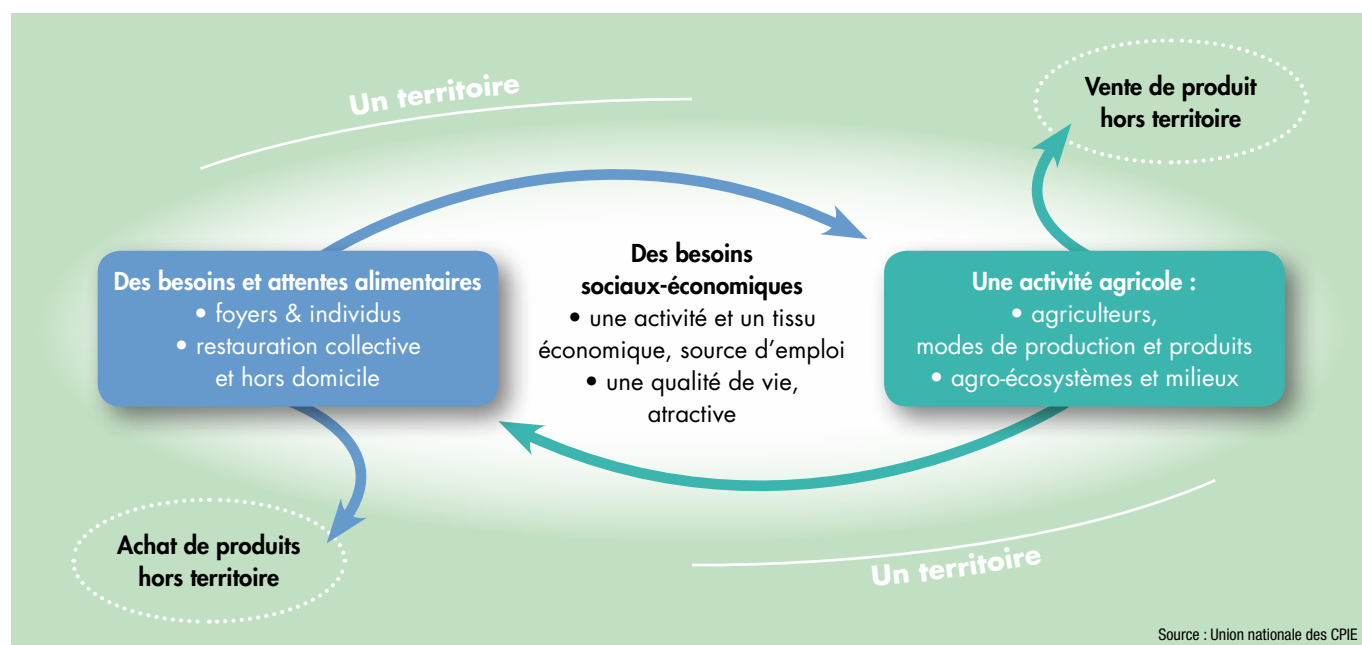


Articuler bassin de production et bassin d'alimentation en faveur du développement durable des territoires

Penser les initiatives agri-alimentaires à l'échelle d'un territoire permet de prendre en compte :

- ▶ d'une part la **diversité des productions, des modes de production et des producteurs**,
- ▶ d'autre part la **diversité des demandes alimentaires des consommateurs et résidents**.

Par un effet d'échelle, il est plus aisé en local de traiter de pair les évolutions de l'agriculture, de l'alimentation et leurs interdépendances, et ainsi dépasser la déconnexion que produisent les politiques sectorielles.



En articulant bassin de production et bassin d'alimentation, le territoire de vie devient le territoire d'action collective au service du développement durable.

➔ Durabilité économique et sociale

Les approches territorialisées permettent de soutenir les activités agricoles et agri-alimentaires d'un territoire. Elles sont ainsi bénéfiques à l'économie locale et à l'emploi. Parallèlement, l'articulation entre bassin de production et bassin de consommation permet d'améliorer la qualité de vie des habitants en favorisant l'accès à une meilleure alimentation et en améliorant la qualité du territoire.

Les stratégies de différenciation par la qualité et le terroir sont source d'une meilleure valorisation économique pour les producteurs, mais peuvent aussi exclure certains consommateurs. Une solution pour garantir un accès de tous à une alimentation de qualité réside donc dans la construction d'une dynamique économique et sociale de proximité autour de produits de consommation courante, génératrice de plus values pour les producteurs et les acteurs de la filière à travers la mise en réseau des acteurs et des activités, mais sans augmentation significative des prix pour le consommateur.

Encouragé par les prix de l'énergie et des transports, le nouveau paradigme du développement rural basé sur la recherche de l'autonomie locale et « l'éco-économie » facilite l'émergence de ces dynamiques agri-alimentaires territorialisées. La reconexion des métropoles à leurs arrière-pays est également favorisée, au service de nouvelles solidarités territoriales.





➤ Durabilité environnementale

L'échelle territoriale apparaît pertinente pour ré-encadrer les systèmes agricoles dans les écosystèmes locaux. Ainsi, le concept de bassin d'alimentation (foodshed), inspirée de celle de bassin versant (watershed), permet de penser l'adaptation de la production agricole aux conditions du milieu. Par extension, cette approche invite la demande alimentaire à s'adapter aux agro-écosystèmes locaux, permettant d'assurer localement la cohérence entre un agro-écosystème sain et une alimentation saine.

Dans ce sens, le territoire peut être considéré comme une ressource à part entière dans les processus de production agroalimentaire. Les écosystèmes, la biodiversité et les pratiques qui les préservent deviennent un domaine d'action important, du fait de leur intégration croissante dans les processus de qualification territoriale des produits.

~~~~~

Cette réarticulation entre bassin de production et bassin de consommation, moteur du développement durable des territoires, nécessite toutefois de mettre en place des innovations technologiques et organisationnelles adaptées, impliquant une diversité d'acteurs en réseau.

### La communauté de communes : une échelle pertinente pour penser conjointement agriculture & alimentation

Les nouvelles intercommunalités promues par la loi NOTRE comporteront en moyenne 16 communes pour 20 000 habitants, 20 000 hectares et 230 exploitations agricoles, soit une échelle pertinente en termes de bassin agricole et alimentaire. C'est aussi à cette échelle que se posera la question de l'autonomie et de la résilience économique et sociale.

Les intercommunalités disposent de moyens intéressants pour encourager l'émergence de nouveaux modèles agri-alimentaires : approvisionnement local de la restauration collective, soutien des groupements d'agriculteurs, mise en réseau d'acteurs, création de filières locales, achat de terrain agricole en absence de reprise...

Ainsi, il est intéressant de penser les systèmes alimentaires territorialisés à l'échelle intercommunale.

## ● Mettre en réseau sur les territoires et innover collectivement

La mise en place de nouveaux systèmes et projets agri-alimentaires territorialisés ne pourra se concrétiser sans l'implication de l'ensemble des parties prenantes, ni sans une part d'inventivité et d'innovation. Chaque acteur, de la production à la consommation, à une carte à jouer pour contribuer à cette évolution.

| Actions et innovations possibles au cœur des filières alimentaires |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Agriculteurs                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversification des activités et des productions pour proposer une gamme diversifiée au territoire.</li> <li>• Approvisionnement de la restauration collective.</li> <li>• Expérimentation de nouvelles pratiques, de nouvelles productions, de nouveaux modes de distribution.</li> <li>• Développement de nouvelles relations avec les acteurs de la transformation et de la distribution sur le territoire.</li> <li>• ...</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Coopératives, ateliers et CUMA de transformation                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mutualisation des coûts de production et de transformation pour garantir une accessibilité des produits au plus grand nombre.</li> <li>• Création d'ateliers coopératifs - abattoirs, ateliers de découpe, légumeries – calibrés aux volumes de production du territoire.</li> <li>• Harmonisation des stratégies individuelles des producteurs pour répondre aux besoins du territoire.</li> <li>• Mise en place de chartes de qualité ou de marques collectives.</li> <li>• Mise en place de points de vente collectifs.</li> <li>• ...</li> </ul>                                                                                                                                                                          |
| PME agro-alimentaires, artisans                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simplification des circuits d'approvisionnement pour réduire les « food miles » et le gaspillage liés aux circuits complexes.</li> <li>• Prise en compte de la variabilité des matières premières locales, selon la saison et les disponibilités.</li> <li>• Communication spécifique pour valoriser les produits issus du territoire.</li> <li>• Innovation-produits et réduction des emballages.</li> <li>• ...</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Résidents et consommateurs                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Information sur les plateformes d'échange, les réseaux sociaux.</li> <li>• Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction de l'impact environnemental de l'alimentation.</li> <li>• Mobilisation de producteurs et montage de circuits courts alimentaires.</li> <li>• Participation au fonctionnement des points de vente et autres modalités de distribution (permanences, transport des marchandises, logistique d'approvisionnement).</li> <li>• Appui à l'approvisionnement local de la restauration collective à travers les associations de parents d'élèves ou d'usagers de cantines.</li> <li>• Contribution aux démarches de certification participative de la qualité des produits.</li> <li>• ...</li> </ul> |



La mise en mouvement d'une hétérogénéité d'acteurs s'avère nécessaire pour créer de nouveaux liens entre production et alimentation. Cela nécessite d'éviter les logiques d'exclusion (alternatif VS conventionnel) pour voir émerger une diversité de dynamiques complémentaires. La **capacité des acteurs locaux à coordonner leurs différentes activités et stratégies économiques et sociales au sein d'un même territoire est alors un enjeu central... et de taille!** Comment en effet coordonner une diversité d'acteurs aux intérêts à priori divergents, tout en restant dans le cadre d'une économie accessible à tous ? Un certain nombre d'acteurs publics, associatifs et agricoles ont également un rôle à jouer dans la structuration de systèmes territorialisés.

## Actions et innovations possibles pour impulser, soutenir et accompagner

|                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Collectivités territoriales :<br/>communes et intercommunalités</p>                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préservation des terres agricoles et des espaces naturels dans les documents d'urbanisme / en absence de reprise, achat d'exploitations et de terrains agricoles.</li> <li>• Aide à l'installation d'agriculteurs proposant un projet de production pour le territoire répondant aux attentes des consommateurs.</li> <li>• Contractualisation avec des producteurs pour développer des formes d'approvisionnement directes et locales de la restauration collective.</li> <li>• Appui à la création de point de vente collectif, d'épicerie sociale et solidaire, promotion des productions locales sur les marchés, mise en place de marché de producteurs.</li> <li>• Appui à des filières spécifiques.</li> <li>• ...</li> </ul> |
| <p>Autres structures de l'accompagnement :<br/>organismes professionnels agricoles (chambres d'agriculture, Civam, Gab...), syndicats agricoles, associations promouvant le développement durable (CPIE) et sociales, établissements d'enseignements agricoles...</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Animation d'échanges entre producteurs, transformateurs et distributeurs : échange d'expériences, échanges sur les pratiques et les besoins.</li> <li>• Appui à la mutualisation et à l'organisation collective d'agriculteurs.</li> <li>• Appui à l'émergence de nouvelles pratiques d'échanges de produits frais ou préparés (plateforme web d'échange, marché de producteurs, point de vente collectif...).</li> <li>• Appui au développement de pratiques agro-écologiques.</li> <li>• Sensibilisation et lutte contre le gaspillage alimentaire.</li> <li>• Développement de nouvelles technologies de l'information et de la communication (ex : réseaux sociaux).</li> <li>• ...</li> </ul>                                   |

À travers la diversité des acteurs et de leurs modalités d'action, on aperçoit que l'agriculture et les filières alimentaires se trouvent au carrefour d'une convergence territoriale, entre actions publiques, privées et civiles, visant la reconfiguration des systèmes alimentaires et les politiques d'aménagement de l'espace. **Les innovations et initiatives de construction collective et de coordination entre acteurs apparaissent donc centrales pour donner le jour à de nouvelles formes de gouvernance alimentaire territoriale autour du lien entre agriculture, alimentation, production et consommation.**

« Les CPIE, en tant qu'animateurs du dialogue territorial, peuvent agir comme catalyseur entre tous ces acteurs, pour stimuler des projets alimentaires de territoire. »

Xavier GUIOMAR, géographe,  
enseignant-chercheur à AgroParisTech

Dans ce sens, les partenariats entre structures de l'accompagnement trouvent toutes leurs places.

► *Le dispositif partenarial Inter AGRI décrit en page 28 en est un exemple intéressant.*

De même, organiser les systèmes alimentaires en convergence avec d'autres systèmes localisés (production d'énergie, tourisme, artisanat, nouvelles technologies de l'information...) peut être intéressant pour assurer leur ancrage territorial. Cela induit nécessairement la coordination d'une diversité d'acteurs socio-économiques du territoire.

Par ailleurs, ces constructions en local de nouveaux systèmes alimentaires territorialisés ne pourront se réaliser qu'en prenant appui sur les politiques alimentaires et agricoles supra-territoriales et les travaux de la Recherche, et en s'inspirant des nombreuses initiatives qui se développent sur les territoires.



© CPIE Pays Basque





## INTER AGRI : DES COOPÉRATIONS POUR CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX SYSTÈMES ALIMENTAIRES SUR LES TERRITOIRES.



Depuis 2009, l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture, la direction générale de l'Enseignement et de la Recherche et l'Union nationale des CPIE ont développé un partenariat et construit progressivement une confiance mutuelle pour inventer le faire ensemble au plus près des territoires.

Des coopérations territoriales entre CPIE, Chambres d'agriculture et Etablissements d'enseignement agricole, les Inter AGRI, ont vu le jour en 2012. Leur ambition, œuvrer collectivement pour faire de l'agriculture un projet partagé sur les territoires, et répondant aux enjeux économiques et sociétaux actuels.

Les Inter AGRI sont des dispositifs intéressants pour soutenir et accompagner de nouveaux systèmes alimentaires sur les territoires.

- Les coopérations menées dans les territoires du Bugey Genevois (« Les produits locaux : faciles à consommer ? faciles à produire ? ») et du littoral basque (« Vers un projet alimentaire et agricole partagé pour le territoire du Littoral basque ») proposent de penser les questions alimentaires à l'échelle territoriale, au regard de la pression foncière sur les terres agricoles et des enjeux environnementaux.

Pour en savoir plus : [www.cpie.fr](http://www.cpie.fr)

## ● Diversifier les stratégies et les modèles alimentaires

Sur un territoire plusieurs logiques agricoles et alimentaires coexistent. D'un côté des dynamiques « vertueuses » tournées vers l'écologisation des pratiques, la relocalisation, ou encore la différenciation par la qualité, et de l'autre des dynamiques d'intensification, d'exportation et de standardisation. Ces logiques ont souvent tendance à s'opposer et évoluer chacune dans leur direction.

Or, les systèmes agri-alimentaires territorialisés se composent nécessairement d'une diversité de dynamiques complémentaires. La combinaison de différents modèles et circuits alimentaires est favorable à la sécurité alimentaire d'une part, et joue sur les capacités d'innovation et d'adaptation du territoire d'autre part. Maintenir la co-évolution d'une diversité de circuits et modèles est un enjeu central de la gouvernance alimentaire d'un territoire. Il s'agit donc de sortir des logiques d'exclusion (alternatif VS conventionnel) et d'encourager la coexistence d'une diversité de trajectoires agri-alimentaires : circuits courts et longs, productions génériques et spécifiques, production biologique ou plus conventionnelle. Cette diversité de modèles est garante du choix laissé au citoyen quant à son alimentation, au regard de ses convictions et de ses moyens. A travers ses choix, il peut encourager un type d'agriculture, un mode de distribution, un savoir-faire particulier.

Plutôt que de renforcer les oppositions, la construction de projets agri-alimentaires territoriaux nécessite de créer des synergies entre types de circuits et de modèles alimentaires, de coordonner différentes stratégies pour être capable d'agir et de s'adapter autour du lien production-consommation. Les approches QUALITE, TERROIR, LOCAL, et RESEAU décrites précédemment sont des sources d'inspiration intéressantes pour initier, soutenir et développer des initiatives agri-alimentaires diversifiées sur un territoire.



© CPIE Pays Basque

## En conclusion

# Nouvelles agricultures et alimentations par un pouvoir d'agir citoyen et collectif renforcé

Penser conjointement les évolutions de l'agriculture et de l'alimentation apparaît aujourd'hui essentiel pour contourner les conséquences sur notre environnement et nos sociétés d'un modèle agri-alimentaire de masse. L'évolution des modes de consommation alimentaire, via la prise en compte par les citoyens des effets de leurs pratiques alimentaires sur la qualité des territoires, devra s'accompagner d'une évolution des modes de production, via la prise en compte par les producteurs des nouvelles attentes sociétales.

Ces changements nécessitent des évolutions techniques et organisationnelles profondes sur les territoires. Les producteurs doivent en effet gagner en capacité à faire évoluer leur référentiel de production, et les consommateurs gagner en capacité à faire évoluer leurs pratiques alimentaires (accessibilité de tous). Cela nécessite de nouvelles formes d'organisations collectives entre agriculteurs, citoyens et structures accompagnantes, de nouvelles structurations des filières, des appuis politiques, techniques et financiers renforcés. Dans cette période en transition, l'échelle intercommunale s'avère pertinente pour penser, soutenir et développer des solutions adaptées aux contextes et aux besoins locaux.

Les réformes nécessaires pour renforcer la responsabilité des territoires pour un développement durable passeront par la mise en place de systèmes agri-alimentaires territorialisés. Tous deux reposent sur une plus grande diversité : **diversité des écosystèmes, diversité des productions, diversité des pratiques, diversité des acteurs et des structures, diversité des modèles, des initiatives, et des engagements.**

Dans cette pluralité mêlant systèmes alimentaires « alternatifs » et « conventionnels », la capacité des alternatives alimentaires à transformer le système dominant et à répondre quantitativement aux besoins alimentaires est controversée. Certains y voient des niches n'offrant une alternative qu'à une minorité de la population. D'autres, les perçoivent comme des laboratoires expérimentant des solutions techniques et organisationnelles susceptibles d'être adoptées par les filières plus conventionnelles. D'autres au contraire, y voient de véritables pistes d'inspiration pour penser des modèles agri-alimentaires durables. Parallèlement, l'appropriation et le développement d'initiatives durables

par les acteurs agroalimentaires de masse et par la grande distribution fait débat. Alors que certains mettent en avant l'intérêt d'une prise en compte par ces acteurs de ces problématiques à enjeu et leur capacité à tirer les filières vers le haut, d'autres y voient des signes d'usurpation et de « conventionnalisation » des alternatives. La capacité de ces grands groupes à absorber les innovations et à les valoriser sous des signes distinctifs leur permettrait de conserver une position dominante sans réformer en profondeur leur fonctionnement. L'évolution des pratiques de la grande distribution, comme la tendance à apposer un lieu ou l'identité du producteur sur les produits, atteste bien de ce processus d'endogénéisation de la critique sociale.

Ces craintes, ses oppositions, viennent conforter l'intérêt de **réfléchir les solutions à l'échelle territoriale**, pour se focaliser sur les enjeux en présence et s'affranchir des stratégies corporatistes. Elles renforcent également la nécessité de privilégier une diversité de dynamiques impliquant une diversité d'acteurs, dans une logique de construction collective de l'innovation, et pour éviter l'appropriation du changement par un seul groupe d'acteurs. **Ainsi, les initiatives alimentaires territorialisées sont source de pouvoir d'agir pour les agriculteurs et les acteurs des territoires dans la prise en main collective des questions agricoles, alimentaires et d'aménagement de l'espace. La reconquête de ce pouvoir collectif de décision et d'action est source d'innovation.**

Par ailleurs, les initiatives alimentaires dites alternatives éclairent également de nouvelles formes d'engagement citoyen en faveur du développement durable. Elles combinent des formes d'engagement modestes mais qui font masse car à large échelle, et des formes plus politiques et engageantes mais ne concernant qu'une minorité de participants. **En étendant à l'alimentation l'exercice de la citoyenneté, ces formes sont porteuses de « démocratie alimentaire ».** Les apprentissages qu'elles encouragent (compréhension des impacts de ses choix alimentaires sur les écosystèmes, apprentissage de nouvelles pratiques culinaires, appropriation de nouvelles formes d'engagement...) sont source de capacitation des consommateurs. Ces nouvelles initiatives alimentaires sont ainsi porteuses d'un **pouvoir d'agir citoyen** en apportant des alternatives à la passivité quant aux choix alimentaires. C'est aussi dans ce sens qu'elles doivent être encouragées.

# Pour aller plus loin...

- DATAR. Agriculture, alimentation et territoire : vers de nouveaux équilibres ? In Territoires 2040, Revue d'étude et de prospective n°5 : « Des facteurs de changement 1 ». P83-106. 2012.
- Thierry Damien. Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée. Collection : Les avis du Conseil économique, social et environnemental. Les éditions des Journaux officiels. Janvier 2014.
- Christian Deverre. Agricultures alternatives et transformation des systèmes alimentaires. In Revue POUR n°212. P39-50. Décembre 2011.
- Christian Deverre et Claire Lamine. Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales. In Economie rurale n°317. P57-73. Mai-juin 2010.
- Stéphane Fournier et Jean-Marc Touzard. La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire? In Vertigo [La revue électronique en sciences de l'environnement], volume 14, n°1. Mai 2014.
- Xavier Guimar. De la reterritorialisation à la relocalisation des filières, avec ou sans terroir. In Revue POUR n°215-216. P147-160. Novembre 2012.
- Caroline Joigneau-Guesnon. Vers une alimentation durable des territoires : l'engagement des CPIE. In Revue POUR n°215-216. P203-208. Novembre 2012.
- Claire Lamine et Yuna Chiffolleau. Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis. In Revue POUR n°215-216. P85-92. Novembre 2012.
- Gilles Maréchal et Alexiane Spanu. Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement ? In Courrier de l'environnement de l'INRA n°59. P33-45. Octobre 2010.
- Aurélie Merle et Mathilde Piotrowsky. Consommer des produits alimentaires locaux : comment et pourquoi ? Working paper serie RMT (WPS 11-14) 26p. 2011
- Bernard Mondy, Jean-Louis Vincq et Mohamed Gafsi. Coopératives de diversification : création d'emplois, maintien d'exploitations et reterritorialisation de l'agriculture. Colloque SFER Coopératives. 2012.
- José Muchnik, Denis Requier-Desjardins, Denis Sautier et Jean-Marc Touzard. Systèmes agroalimentaires localisés. In Economie et société n°29. P1465-1484. Janvier 2007.
- Patrick Mundler et Stéphane Bellon. Les Systèmes participatifs de garantie : une alternative à la certification par organismes tiers ? In Revue POUR n°212. P57-65. Décembre 2011.
- Philippe Prévost, Mathieu Capitaine, François Gautier-Pelissier, Yves Michelin, Philippe Jeanneaux, Fatiha Fort, Aurélie Javelle, Pascale Moïti-Maïzi, Françoise Lérique, Gilles Brunschwig, Stéphane Fournier, Paul Lapeyronie et Etienne Josien. Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires. In Vertigo [La revue électronique en sciences de l'environnement], volume 14 n°1. Mai 2014.
- Pierre Stassart, Philippe Baret, Jean-Claude Grégoire, Thierry Hance, Marc Mormont, Dirk Reheul, Didier Stilmant, Gaëtan Vanloqueren et Marjolein Visser. L'agroécologie : trajectoire et potentiel pour une transition vers des systèmes alimentaires durables. In « Agroécologie entre pratiques et sciences sociales », Educagri édition. 312p. 2012.
- Union nationale des CPIE. Sensibiliser pour engager. Associer psychologie sociale et sensibilisation pour un changement durable des comportements en réponse aux défis écologiques. Guide méthodologique et pratique. 44p. Décembre 2014.
- Union nationale des CPIE. Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Eléments de méthode et recueil de pratiques auprès des CPIE. 56p. Décembre 2012.

# Remerciements

La tenue des Rencontres Agriculture & Environnement 2014, et la rédaction de cette publication ont été possibles grâce à l'implication et à la collaboration de nombreux acteurs. Que tous soient remerciés !

## **La direction générale de l'Enseignement et de la Recherche**

pour son soutien, la contribution active à la préparation des Rencontres et à la publication

Karine BOUTROUX

Pascal FAUCOMPRES

Christine RAIFFAUD

## **L'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture**

pour la contribution à la préparation des Rencontres et à la publication

Audrey RIMBAUD

Isabelle FROUX

## **Le CPIE Pays Basque**

pour avoir organisé l'accueil des Rencontres :

Nicolas BERNOS

Marie-Claire CASTET

Marie ETCHEVERRY

Philippe IÑARRA

## **L'ensemble des intervenants**

pour leur contribution à la réflexion collective

Jean-Marc ARRANZ, GIS ID 64 / Chambre d'agriculture des Pyrénées Atlantiques

Julien ARROYO, ASSELDOR-Ferme de l'Oie et du Canard / Chambre d'agriculture de Dordogne

Christian BIDEGARRAY, agriculteur

Luc BLOTIN, INAO

Jean-Louis CAZAUBON, Assemblée permanente des Chambres d'agriculture / Chambre régionale d'agriculture de Midi-Pyrénées

Maryse CACHENAUT, Association Xapata

Pascal FAUCOMPRES, direction générale de l'Enseignement et de la Recherche

Xavier GUIOMAR, AgroParisTech / GREP

Vincent LABART, responsable du groupe Agriculture et alimentation du réseau des CPIE à l'occasion des rencontres

Pascal LOPEZ, EPL de Pau Montardon

Bernard MONDY, ENFA de Toulouse

Franck MEYMERIT, Fédération régionale des CIVAM d'Aquitaine

Rémi PINOS, EPL de Pau Montardon

Agnès TERRIEUX, ENFA de Toulouse

## **L'ensemble des intervenants du forum des initiatives**

pour leur contribution à la réflexion collective

Laure ANTCHAGNO, Chambre d'agriculture des Pyrénées Atlantiques

Thomas ERGUY, Association BLE

Aude LEDANVIC, Lycée agricole Jean Errecart

Pascal LOPEZ, EPL de Pau Montardon

Sylvie MARTY, diététicienne nutritionniste

Thierry POUSSON, Lycée d'enseignement général de Navarre

Les étudiants du lycée agricole Jean Errecart





Publication réalisée par l'Union nationale des CPIE  
 Coordination, rédaction et schémas : Emeline REVENEAU  
 Relecture : Audrey RIMBAUD (Assemblée permanente des Chambres d'agriculture),  
 Pascal FAUCOMPRES (direction générale de l'Enseignement et de la Recherche)  
 Brigitte GIRAUD, Ludovic SERIN et Philippe IÑARRA (Union nationale des CPIE)

Avec le soutien de la direction générale de l'Enseignement et de la Recherche  
 du ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Décembre 2015



UNION NATIONALE

