



**HAL**  
open science

## Qualité et proximité dans l’approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : jeux d’acteurs entre volontés et réalités territoriales

Amandine Gatien-Tournat, Frederic Fortunel, Julien Noel

### ► To cite this version:

Amandine Gatien-Tournat, Frederic Fortunel, Julien Noel. Qualité et proximité dans l’approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : jeux d’acteurs entre volontés et réalités territoriales. *Annales de géographie*, 2016, 6 (712), pp.666-691. 10.3917/ag.712.0666 . hal-01654397

**HAL Id: hal-01654397**

**<https://hal.science/hal-01654397v1>**

Submitted on 4 Dec 2017

**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.

Article *Annales de Géographie*, n°712, vol.6, Dossier « Agricultures et villes : des articulations renouvelées », p.666-.691.

Amandine GATIEN-TOURNAT (1), Frédéric FORTUNEL (2), Julien NOEL (3)

(1) Chercheure associée à ESO-Le Mans UMR 6590 CNRS, consultante pour New Entry Sustainable Farming Project, Tufts University, Boston, MA, USA. [amandine.gatien@univ-lemans.fr](mailto:amandine.gatien@univ-lemans.fr)

(2) MCF en géographie, ESO UMR 6590 CNRS, Université du Maine, Avenue Olivier Messiaen, 72085 Le Mans cedex 9. [frederic.fortunel@univ-lemans.fr](mailto:frederic.fortunel@univ-lemans.fr)

(3) Enseignant-chercheur contractuel en géographie, ESO UMR 6590 CNRS, Université Rennes 2, Maison de la Recherche en Sciences Sociales, Place du Recteur Henri Le Moal, 35043 Rennes Cedex. [julien.noel@univ-rennes2.fr](mailto:julien.noel@univ-rennes2.fr)

**Qualité et proximité dans l’approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : jeux d'acteurs entre volontés et réalités territoriales.**

*Organic and short food chain supplying public catering in Sarthe (France): stakeholders interactions tracked from objectives to reality.*

Résumé

À la suite des objectifs ambitieux fixés par le « Grenelle de l'environnement », les acteurs des territoires se sont organisés autour des enjeux de reterritorialisation et d'écologisation de l'alimentation à destination de la restauration collective. Cependant, ils n'ont souvent retenu qu'un aspect, entre l'agriculture biologique et le local, entretenant une confusion qui permet à chacun de se positionner. La recherche présentée ici porte sur les initiatives sarthoises de fourniture de produits locaux et de qualité à la restauration collective depuis la fin des années 2000 ; elle met en évidence les jeux d'acteurs et les rapports de force non seulement entre ville et campagne mais aussi entre des formes d'agricultures dont les qualités et les proximités sont à géométrie variable. Parmi ces initiatives, un projet ambitieux de fourniture de légumes bio locaux a retenu notre attention dans la mesure où il éclaire comment les autres acteurs du territoire se sont positionnés, selon un gradient proximité-qualité. Après une première partie qui présente les différentes facettes de l'engouement porté à ces pratiques, la deuxième partie analyse dans le cas du département de la Sarthe comment des volontés pionnières territoriales en faveur de l'agriculture biologique locale ont finalement abouti à des concrétisations peu exigeantes. Une discussion conclut l'article sur la difficulté d'activation des quatre dimensions de la proximité dans cette initiative.

Mots-clés : alimentation, proximité, qualité, agriculture biologique, restauration collective, Sarthe.

### Abstract

*Following ambitious objectives set by the 'Grenelle Agreement on Environment', local stakeholders have organised the shortening and greening of food chains that supply public catering. However, they often have kept only one side of the objectives, either local or ecological, making*

*it confuse but allowing a wider space to take position. Socially accepted and politically booming, local food supply chains have stimulated much talking and writing but have not always been turned into reality. This paper deals with a case study in western France, around Le Mans, where several initiatives have been taken to supply public catering with local and quality products in the years 2010. It highlights actors' interactions and the balance of power between urban and rural sectors but also between forms of agriculture whose qualities and locations vary greatly. We focus especially on one of these initiatives, i.e. an ambitious project of local organic vegetables supply, in the way that this project sheds light on the positions of other stakeholders within the same territory. First, the institutional and scientific growing interests for local supply chains are presented, second, the Sarthe case study analysis shows how a fully relevant project only gave birth to scattered and pale copies, which leads to a discussion about the difficulties of achieving full dimension proximity.*

Keywords: *food, proximity, quality, organic farming, public catering, Sarthe.*

L'intégration de produits locaux et/ou biologiques dans les menus de la restauration collective est devenue depuis plusieurs années un faire-savoir et un faire-valoir pour les acteurs territoriaux, tant du point de vue de la profession agricole que des collectivités territoriales (Lardon et Loudiyi, 2014). Nombreuses sont les structures, privées ou publiques, souhaitant répondre à cette demande croissante qui encouragent la reterritorialisation de l'alimentation et sa requalification, et plus largement la création de nouveaux liens entre villes et campagnes. En France, le Grenelle de l'environnement de 2007 donne un coup d'accélérateur et fixe des objectifs assez ambitieux (20 % de bio et 20 % de local), portés à 40 % de produits de

proximité en 2014. La première vague d'objectifs est ainsi mise en pratique par plusieurs Régions – telles Rhône-Alpes ou Provence-Alpes-Côte d'Azur (Kébir, 2012 ; Prigent-Simonin et Hérault-Fournier, 2012) – ou simplement appropriés, comme en Pays de la Loire (Foucault et Chevillard, 2010). Malgré cela, la plupart des acteurs n'a retenu qu'un aspect de cette double injonction « bio et local », entretenant ainsi une certaine confusion, faute de consensus autour de ces deux termes.

En outre, la montée de la question alimentaire dans la société et son croisement avec d'autres problématiques territoriales contribuent à faire transiter les politiques du champ agricole vers celui de l'agri-alimentaire, dans un contexte d'évolution et de décroisement de la gouvernance agricole territoriale, où collectivités locales (intercommunalités notamment) et société civile (associations de consommateurs) gagnent en visibilité (Bonnefoy et Brand, 2014).

En interrogeant les liens classiquement établis entre un espace urbain consommateur et un espace rural producteur, notre étude contribue à la connaissance des jeux d'acteurs qui ont cours dans la construction de projets alimentaires territoriaux autour de l'approvisionnement alimentaire local de qualité de la restauration collective dans le département de la Sarthe. Nous y analysons plus particulièrement les interactions autour de la mise en œuvre d'un projet de fourniture de ce secteur en produits de qualité (biologique) et locaux, la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC), *Le Bio d'Ici*. Notre hypothèse est que ce projet, concrétisant idéalement un véritable SYstème Agroalimentaire Localisé (SYAL, cf. Muchnik *et al.*, 2008) et biologique (abrégié SYALB), est particulièrement révélateur des consensus et des compromis qui se jouent dans la construction de systèmes territoriaux alimentaires locaux, et donc dans le renouvellement des articulations entre rural et urbain.

Pour ce faire, notre travail s'appuie sur des résultats de recherches académiques et d'études professionnelles présentés ces dernières années en France autour des systèmes alimentaires et de l'approvisionnement de la restauration collective (cf. entre autres Praly *et al.*, 2012 ; Le Velly et Brechet, 2011 ; Darly, 2011 ; Labriet et Grunewald, 2010 ; Muchnik et de Sainte Marie, 2010 ; Maréchal, 2008). Celui-ci s'inscrit également dans le prolongement d'un programme de recherche régional (VALPARESO, 2012-2014) qui a cherché à identifier et à comprendre les formes de valorisation opérées par divers réseaux d'acteurs au sein des productions alimentaires ligériennes (Dufeu *et al.*, 2014). Nous avons donc mené en complément une dizaine d'entretiens semi-directifs auprès de divers acteurs (producteurs, élus, techniciens...) issus de six institutions et organisations professionnelles en Sarthe, afin de mieux mettre en lumière les représentations et les valeurs associées aux enjeux locaux et qualitatifs de la restauration collective. Le traitement du corpus textuel a ensuite servi de base à l'analyse croisée des jeux d'acteurs proposée dans cet article.

Notre propos s'articule en trois points : le premier pose le cadre conceptuel utilisé pour l'analyse des systèmes alimentaires territorialisés et autres 'alternative food networks' (SAT, AFN), ainsi que leur résonance institutionnelle et l'engouement des collectivités ; le second point expose la trajectoire des initiatives départementales et le jeu des acteurs sarthois autour de l'ambition de relocalisation de l'alimentation au regard d'un gradient de proximité et de qualité très fluctuant selon les différents projets ; enfin, nous proposons de discuter notre cas d'étude au regard de la grille d'analyse proposée par Praly *et al.* (2014) sur les dimensions de la proximité dans les circuits alimentaires.

## 1. Approvisionnement des cantines urbaines par le rural agricole de proximité : engouements institutionnels et cadre scientifique

Devenu « *objet politique et objet de politiques publiques* » (Prigent-Simonin et Hérault-Fournier, 2012, p. 166), l'approvisionnement de la restauration collective par les circuits courts alimentaires de qualité et de proximité s'inscrit depuis une dizaine d'années en France dans un processus progressif d'institutionnalisation, tant ses enjeux territoriaux se révèlent essentiels pour les collectivités territoriales, de l'échelon communal à l'échelon national (Praly *et al.*, 2014 ; Darly, 2013 ; Kebir, 2012). Devenu lieu commun de l'action publique, celui-ci suscite en retour des questionnements scientifiques dont nous faisons l'examen. Après avoir rappelé les initiatives institutionnelles étatiques et leurs déclinaisons en Pays de la Loire, nous analysons les cadres conceptuels mobilisés autour de ces dynamiques de fourniture des cantines urbaines en produits agricoles locaux et de qualité.

### 1.1. Un engouement institutionnel national qui se décline en région ligérienne

Vers la fin des années 2000, les pouvoirs publics français affichent une ambition de plus en plus prononcée pour des pratiques agricoles alternatives. Celles-ci entrent en résonance avec des réflexions plus anciennes autour d'enjeux alimentaires variés et interconnectés (santé, proximité, qualité, gaspillage...) dont la société civile et certains agriculteurs se sont déjà emparés avec, par exemple, les premières AMAP ou des plateformes en Agriculture Biologique (AB) en direction de la restauration collective. Les réflexions sur la place de l'agriculture dans la ville, sur les modes alternatifs de consommation (urbaine) et de production (rurale) gagnent ainsi en crédibilité et en efficacité auprès du grand public à l'intérieur comme à l'extérieur des frontières hexagonales (Morgan et Sonnino, 2008).

### *1.1.1. Les impulsions étatiques en France autour d'une « restau' co' » locale de qualité*

Comme le rappellent plusieurs auteurs (Darly, 2013 ; Praly *et al.*, 2012 ; Kébir, 2012), l'Etat français incite depuis une dizaine d'années à l'intégration de produits biologiques et locaux dans le secteur de la restauration collective publique (cf. le Grenelle de l'environnement en 2007, les lois-cadres réglementaires Grenelle 1 (2009) et 2 (2010), les Lois de modernisation agricole de 2010 puis 2014). Il se donne ainsi pour objectif de « *recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique* [souligné par nous], *à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale*<sup>1</sup> ».

Au travers de cette incitation nationale sont énoncés simultanément deux des enjeux fondamentaux de la reterritorialisation des systèmes alimentaires : privilégier des produits agricoles écologiquement sains, et réduire les distances entre production et consommation. Ceux-ci se conjuguent avec l'amélioration de la qualité des repas, la restauration des liens entre habitants et territoire et la contribution à l'économie locale (Kébir, 2012). Toutefois, la réinterprétation des collectivités et des acteurs locaux de cette injonction au « bio et local » reste sélective ; certains retiennent en effet le « ainsi que », d'autres y substituent un « ou » en

---

<sup>1</sup> LOI n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement, TITRE IV : Etat exemplaire, Article 48. URL : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020949548>



agissant que sur un seul des deux axes, etc. Ainsi, au-delà du texte national initial, les déclinaisons locales laissent apparaître une diversité de consensus et de compromis d'acteurs, tel que l'illustre ultérieurement notre exemple sarthois.

### *1.1.2 Des préconisations ligériennes consensuelles*

Les conseils régionaux et départementaux s'emparent eux aussi de cette problématique d'une alimentation reterritorisée. Comme l'indiquent Prigent-Simonin et Hérault-Fournier (2012) pour le grand Ouest, les collectivités territoriales ligériennes soutiennent financièrement le secteur agricole et le milieu rural en s'engageant dans la promotion d'une écologisation et d'une relocalisation des productions agricoles alimentaires. À ce titre, deux documents régionaux de référence, à la fois supports de communication et éléments de cadrage, soulignent cet engouement institutionnel entre circuits courts alimentaires de qualité et restauration collective. Le rapport du Conseil économique, social, environnemental des Pays de la Loire (CESER) sur les circuits courts alimentaires explore en 2010 les opportunités socio-économiques à saisir pour les producteurs locaux sur le « *marché dynamique* » de la restauration collective (représentant en moyenne plus de 100 repas par jour servis dans chacun des 6000 établissements de la région). Les collectivités locales sont encouragées à mieux utiliser ce secteur comme un « *levier incontournable pour développer les circuits courts et la consommation de proximité* » (Foucault et Chevillard, 2010, p. 31). Deux ans plus tard, la « Charte régionale de proximité et de qualité<sup>2</sup> » intègre la volonté de soutenir des formes

---

<sup>2</sup> Région des Pays de la Loire, 2012. « Charte Circuits alimentaires de proximité et de qualité ». URL: [http://www.paysdelaloire.fr/uploads/tx\\_oxcsnewsfiles/charte\\_régionale\\_proximité\\_version\\_finale.pdf](http://www.paysdelaloire.fr/uploads/tx_oxcsnewsfiles/charte_régionale_proximité_version_finale.pdf)

« *d'agriculture durable, plurielle, ancrée sur le territoire et soucieuse des aspirations citoyennes* ». Au regard de ces documents, les référentiels régionaux en matière d'agriculture biologique, de circuits courts et de restauration collective s'inscrivent peu dans une capitalisation des expériences locales mais se posent plutôt comme un cadre peu normatif, non contraignant, laissant la place à tout type d'initiatives dès lors que celles-ci présentent une démarche de durabilité aux contours flous.

De leur côté, les collectivités sarthoises s'emparent de la question du local au début des années 2000, estimant que les produits du département couvrent de longue date une gamme relativement variée, tant en termes de types de produits (fruits, légumes, produits de l'élevage) que de fournisseurs (des grandes industries agro-alimentaires - *Agrial, LDC, Bel...*- aux petites productions artisanales). De la même manière, les formes de restauration collective sont diverses et vont de la cantine centrale mancenne (6500 repas scolaires/jour) à celles de petites communes, en passant par les restaurants d'entreprises (comme celui du grand employeur local, les Mutuelles du Mans Assurance). Ici comme ailleurs, la relation entre producteurs et acheteurs se fait dans les cas les plus simples au gré des connaissances, des opportunités, des prix, de l'organisation logistique, des marchés publics et de l'investissement de chacun.

Cet engouement des collectivités territoriales autour d'une meilleure qualité environnementale de la production agricole et d'une relocalisation de l'acte alimentaire est par ailleurs mobilisé par la recherche et alimentent une large bibliographie en France comme dans d'autres pays développés (Maye *et al.*, 2007).

## 1.2. L'entrée territoriale, une clé de compréhension entre restauration collective et systèmes alimentaires

### *1.2.1 La restauration collective, au creuset de l'agriculture biologique et des circuits courts*

Aux côtés de la permaculture, de l'agroforesterie et de la biodynamie (Deléage, 2013), l'Agriculture biologique (AB) est la déclinaison agro-écologique qui rencontre le plus de succès aussi bien quantitativement qu'en termes de reconnaissance sociale et politique. En effet, son inscription dans un mouvement social – autre dimension de l'agroécologie – alimente une réflexion critique sur les systèmes alimentaires afin d'en limiter les incohérences et les contradictions (Wezel *et al.*, 2009). Parmi elles, la distance (matérielle et immatérielle) entre producteurs et consommateurs questionne particulièrement la reterritorialisation alimentaire.

La référence aux produits locaux s'inscrit dans les référentiels francophones des systèmes agro-alimentaires alternatifs (S3A), circuits courts alimentaires et/ou de proximité, et anglophones des Alternative Food Networks (AFN) ou Short Food Supply Chains (SFSC) (Praly *et al.*, 2014 ; Goodman *et al.*, 2012 ; Deverre et Lamine, 2010 ; Maye *et al.*, 2007). De nombreux auteurs insistent notamment sur la place significative que ce type de circuits occupe depuis une quinzaine d'années dans la ré-organisation spatiale et les processus de qualification et de gouvernance de la production alimentaire (Praly *et al.*, 2014 ; Roep et Wiskerke, 2010 ; Maréchal, 2008 ; Goodman, 2003 ; Murdoch *et al.*, 2000), mais aussi plus largement dans la reconnexion de territoires urbains et ruraux (Mundler et Laughrea, 2016 ; Duchemin, 2013 ; Prigent-Simonin et Hérault-Fournier, 2012 ; Traversac, 2011 ; Ilbery et Maye, 2005 ; Renting *et al.*, 2003 ; Hinrichs, 2003 ; Marsden *et al.*, 2000). Selon la définition conventionnellement admise, les circuits alimentaires de proximité regroupent les modes de commercialisation

faisant intervenir au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur<sup>3</sup>. Ce type de circuits recouvre la vente directe du producteur au consommateur selon diverses modalités (ventes à la ferme, sur les marchés, en AMAP...) et indirecte (via un seul intermédiaire) à la restauration ou à un commerçant détaillant (Aubry et Chiffolleau, 2009). Si cette définition ne fait pas consensus – elle n'intègre pas de dimension spatiale relative à la distance<sup>4</sup> –, elle a pour autant l'intérêt de questionner la redistribution de la valeur ajoutée, en particulier vers l'amont des filières de production.

À ce titre, l'approvisionnement de la Restauration collective et Hors Domicile (RHD) est perçu par de nombreux acteurs comme une opportunité pour certains débouchés agricoles, notamment ceux produits en AB et/ou organisés en circuits courts. Recouvrant l'ensemble des prestations nécessaires à la préparation et à la livraison de repas aux personnes travaillant ou vivant dans des collectivités (écoles, administrations, hôpitaux, maisons de retraite,...), ce type d'approvisionnement représente un secteur de service qui stimule une demande structurée et reterritorialisée de produits de meilleure qualité<sup>5</sup> (Labriet et Grunewald, 2010 ; Fassel, 2008). Cette conjonction entre une offre croissante en produits AB et une demande soutenue des collectivités locales convergerait ainsi vers un adage du type

---

<sup>3</sup> URL: <http://alimentation.gouv.fr/circuit-court-recensement-agricole>

<sup>4</sup> Bien souvent, celle-ci n'excède toutefois pas les 80 km entre la production et la vente (Maréchal, 2008).

<sup>5</sup> Pour fournir une dizaine de millions de repas en moyenne par jour en France, ce secteur fait appel à une diversité d'acteurs (producteurs, transporteurs, grossistes, cuisiniers...), tant dans leur mode organisationnel (collectif/individuel, public/privé, gestion directe/concédée) que dans leur périmètre d'action (local/national) (Praly *et al.*, 2012 ; Romeyer, 2012).

"bio et local, c'est l'idéal" (en référence au réseau rhônalpin Corabio)<sup>6</sup>. Est également mis en exergue l'investissement des pouvoirs publics dans le développement de ces circuits d'approvisionnement, les collectivités territoriales pouvant ainsi y intégrer l'ensemble des enjeux en matière de durabilité agricole et alimentaire (Praly *et al.*, 2014 ; Darly, 2011 ; Morgan et Sonnino, 2008 ; Fassel, 2008).

### *1.2.2 Penser le local biologique dans les systèmes alimentaires territoriaux*

La foisonnante variété de démarches alimentaires observées ces dernières années faisant appel au « biologique » et au « local » pour le secteur de la RHD hexagonale mobilise de manière plus ou moins précise et sélective différentes composantes du territoire en termes de proximité et de qualité qui ne manquent pas d'interpeller les géographes.

Dans la littérature scientifique, notamment francophone, ces dynamiques de re-territorialisation alimentaire peuvent être appréhendées, selon le niveau d'échelle d'action, au travers des notions de SYstèmes Agroalimentaires Localisés - SYAL (Canada et Muchnik, 2011 ; Muchnik *et al.*, 2008) ou de Systèmes Alimentaires Territorialisés plus « régionaux » - SAT (Rastoin, 2015 ; Rastoin et Ghersi, 2010 ; Maréchal, 2008).

Depuis une vingtaine d'années, les travaux de recherche autour des SYAL, à la croisée des analyses des filières agro-alimentaires et territoires, proposent un cadre théorique spécifique pour comprendre les synergies entre différentes activités territoriales destinées à renforcer l'ancrage des productions locales et la mise en valeur de produits alimentaires spécifiques. Ainsi plusieurs caractéristiques de ces systèmes (le milieu, les produits, les

---

<sup>6</sup> URL: <http://www.corabio.org/index.php/consommateurs/bio-et-local-c-est-l-ideal>

hommes, leurs institutions, leur savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations) se combinent à une échelle spatiale donnée pour produire un ensemble d'organisations de production et de service (unités de production agricole, entreprises agroalimentaires, commerciales, de services, restauration), associés à un territoire spécifique. Cette approche SYAL, fondée sur l'étude des relations homme/produit/territoire, permet ainsi de mettre à jour un certain nombre de spécificités territoriales (celles des hommes et de leurs institutions ; celles des produits et des processus de qualification associés ; celles des consommateurs et de leurs cultures alimentaires) qui se déclinent le long de ces filières agroalimentaires relocalisées (Canada et Muchnik, 2011 ; Muchnik *et al.*, 2008).

Plus récemment, la notion de SAT défini par J.L. Rastoin (2015) comme un « *ensemble cohérent de filières agro-alimentaires localisées dans un espace géographique de dimension régionale* » (p.2), s'inspire fortement de la conceptualisation des SYAL autour de la maximisation de l'intégration territoriale des filières agro-alimentaires (en termes de proximité et de qualité) tout en lui ajoutant des éléments tels que la promotion de modèles de production plus respectueux de l'environnement (agroécologie) ou la lutte contre les gaspillages alimentaires (*ibid.* ; Maréchal, 2008). Géographiquement parlant, la notion de SAT élargit en fait l'acception territoriale des systèmes alimentaires du « local » au « régional », entendu ici comme la reconnexion de bassins de production ruraux avec leurs bassins de consommation plus urbains.

Dans l'esprit de leurs concepteurs, les SYAL et les SAT contribueraient donc à la construction théorique d'une approche agroalimentaire à base territoriale pour comprendre, au travers d'un ensemble géographique cohérent qui fait « système », l'organisation et le fonctionnement de filières agri-alimentaires au croisement de différentes échelles territoriales. Par

ailleurs, en tant que cadre d'action, ils ouvriraient de nouvelles perspectives de réflexion pour les politiques publiques et les projets de développement territorial autour de l'alimentation (Rastoin, 2015 ; Maréchal, 2008 ; Muchnik *et al.*, 2008).

C'est donc bien cette question agricole et alimentaire en tant que composante d'un projet de territoire que nous questionnons autour du jeu d'acteurs du développement local sarthois (organismes agricoles, intercommunalités, Pays, Département). En utilisant les caractéristiques territoriales sur lesquelles se fonde un SYAL/SAT (cf. notamment Minvielle *et al.*, 2011), nous étudions en quoi ces systèmes spatiaux, qu'ils soient établis sur un petit nombre de communes (rurales et urbaines) ou sur des espaces plus vastes (bassin de vie, région), participent à renouveler les interactions ville-campagne au travers de projets alimentaires territoriaux alliant, dans l'idéal, « proximité et qualité ». Au croisement des dynamiques de l'AB, des circuits courts et de la restauration collective, ces systèmes englobent bien souvent des campagnes productrices reliées aux villes consommatrices de ces biens agricoles ; ils font se combiner des logiques productives et des dynamiques commerciales qui ambitionnent d'associer, dans un même processus de gouvernance alimentaire, professionnels, politiques et société civile.

Nous analysons donc les dynamiques d'interrelation rural-urbain de notre cas d'étude sarthois au prisme de la reterritorialisation alimentaire qui s'opère, de manière hybride et multiple, par des collectifs d'acteurs aux motivations et aux aspirations différentes. Faisant l'hypothèse que l'organisation collective territorialisée basée sur l'approvisionnement bio-local de la restauration collective (*Le bio d'ici*) constitue un véritable SYAL consacré à l'agriculture biologique (SYALB), il s'agit de voir dans quelle mesure d'autres acteurs politiques et agricoles sarthois s'appuient sur cette dynamique émergente pour fédérer des actions en parallèle dans la

périphérie mancelle. Ne voit-on pas ainsi se dessiner un SAT à l'échelle plus large du Pays du Mans, aux ambitions et aux critères moins restrictifs sur le plan de la qualité et de la proximité, mais qui a le mérite de mieux relier certains acteurs du monde agricole et des collectivités pour une plus grande cohérence territoriale des filières agri-alimentaires sarthoises ?

## 2. Le jeu des acteurs en Sarthe, entre volontés et réalités, entre compromis et consensus

Dans le courant des années 2000, différents acteurs sarthois (producteurs, structures d'accompagnements, collectivités territoriales) se saisissent de la question de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et/ou bio. Une première étape consiste en la rédaction de répertoires qui identifient l'offre et la demande, offrant ainsi une vision globale des fournisseurs intéressés par le secteur de la restauration, tant en bio qu'en conventionnel. Au-delà de ces dispositifs naît une initiative singulière – la SCIC *Le bio d'ici*, qui va pousser les acteurs institutionnels et professionnels à se positionner. Consciente de son rôle perturbateur et stimulant, une personnalité va porter à bout de bras pendant quatre ans un projet d'approvisionnement territorialisé ambitieux mais qui, face aux réalités économiques et politiques sarthoises, va se trouver fortement fragilisé. Cette initiative représente une clé de compréhension du jeu d'acteurs qui évolue entre consensus et compromis.

### 2.1. Une SCIC en Sarthe : entre exigences militantes et réalités territoriales

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques de la Sarthe (GAB72) déploie dans les années 2000 des initiatives en direction des circuits courts : sensibilisation auprès du grand public et des professionnels, soutien aux



producteurs, etc. Grâce à un financement du Fonds social européen, il formule, en lien avec celui qui deviendra le futur gérant de la SCIC *Le bio d'ici*, un ambitieux projet articulant différents acteurs autour de l'AB locale.

### *2.1.1 Le Bio d'ici : l'exigence locale du bio paysan collectif*

Le projet tel qu'il est formulé initialement en 2009 et lancé en 2010 souhaite embrasser un champ étendu de problématiques : de la production de plants de légumes par un établissement d'insertion jusqu'au conditionnement des produits transformés en passant par des volets plus sociétaux, c'est bien à une structuration de l'offre amont que se destine la SCIC *Le Bio d'ici* officiellement fondée en septembre 2012. Les valeurs du porteur du projet sont claires : produire en AB exclusivement pour la consommation en restau' co' locale, ce qui rend accessibles aux jeunes générations des produits aux qualités socio-environnementales jugées optimales. En effet, l'ambition initiale de cet acteur connu du milieu syndical agricole local et national est bien de structurer la filière maraîchère et de mettre en lien producteurs et cantines scolaires en passant notamment par la sensibilisation des cuisiniers aux techniques adéquates de préparation. Ce n'est sans doute pas un hasard si se noue une entente initiale en 2009 entre la commune d'Allonnes - banlieue « rouge » au sud du Mans - et le porteur de projet - syndicaliste de la Confédération paysanne – autour de la conviction que la bio est une valeur à promouvoir. En 2010, les ingrédients sont là : la demande en produits locaux pour les cantines d'Allonnes servant 155 000 repas annuels (avec en ligne de mire, chemin faisant, celles du Mans), et sur la même commune, des terres agricoles à reprendre et à valoriser.

Pour le futur gérant, ce dispositif se déploie logiquement dans l'économie sociale et solidaire *via* une Société COopérative de Production (SCOP) qui

travaille de concert avec des entreprises d'insertion (l'Association Départementale des Parents d'Enfants Inadaptés de Sarthe, ADAPEI 72, pour la production de plants maraîchers et la transformation ; EchoTri à la logistique). Ainsi, à l'instar d'autres formes d'organisation similaires (cf. Manger Bio en Vendée par exemple, Noël et *al.*, 2015) naît un groupe composé de la ville d'Allonnes, du GAB72 et de l'ADAPEI qui structure une proposition à la restauration collective, tous étant convaincus qu'une offre bio-locale à un prix raisonnable pourrait définitivement valoriser la filière et ses acteurs.

Sur le plan juridique, la future plateforme locale de restauration collective opte pour le statut de SCIC créé en 2001. En tant que déclinaison des SCOP, cette forme de société coopérative bénéficie d'un engouement certain dans les domaines agricoles et alimentaires (21% du total) (Lenancker, 2013). L'autre raison avancée est celle de l'implication possible des collectivités territoriales dans le capital social<sup>7</sup>. Ce dernier point est stratégique dans la réalisation d'une synergie locale telle qu'envisagée par les initiateurs de la SCIC : ils ont, selon leurs propres termes, cru « naïvement » que les politiques trouveraient l'opportunité de concrétiser leurs discours.

### *2.1.2 L'ambition de réimplantation du maraîchage en Sarthe*

Agriculteur à la retraite et à la recherche de nouveaux challenges à relever, le gérant porte un constat initial sur la « disparition du maraîchage » sarthois ainsi que sur l'absence de producteurs performants aptes à fournir en quantités suffisantes une demande croissante en produits AB. C'est pour cette raison que le projet est conçu au départ avec une structure importante

---

<sup>7</sup> Avec un capital social initial de 400 000 €, ayant culminé à 700 000 € à plein régime, la SCIC termine avec 7000 € au fur et à mesure des changements et des retraits des membres.

de production afin de répondre à ce constat fait dès 2008 lorsque des paniers bio étaient proposés au GAB72, mais sans légumes faute de fournisseurs. En effet, alors qu'en 1989 la Sarthe comptabilisait une trentaine de producteurs bio, dont six en maraîchage (Chauveau, 1989), 25 ans plus tard ce sont près de 200 agriculteurs bio qui y sont recensés (Agence Bio, 2014), mais avec seulement 24 en maraîchage sous abris et/ou légumes de plein champ. Si en valeur absolue les chiffres ont augmenté, en valeur relative les maraîchers bio ont vu leur nombre baisser de 20 à 11 % du total des producteurs. Plus généralement, en conventionnel et bio cumulés, le recensement agricole souligne une chute de 64% de la SAU moyenne en maraîchage/horticulture en 20 ans (Recensement général de l'agriculture, Sarthe, 2010).

Ces baisses sont globalement mal compensées par l'installation d'agriculteurs hors cadre familial (46% des installations en Sarthe sont concernées en 2011) (JA-MRJC, 2013). En effet, peu dotés en capital économique et parfois mal acculturés au monde agricole, munis de compétences récentes et peu stabilisées (Van Dam, 2005), ils participent certes à renouveler la profession mais connaissent des difficultés à fournir la SCIC aussi bien pour des questions productives que d'opportunités commerciales, au grand regret du gérant. Avec son sens de la formule, il résume ainsi leur situation : « *ils ont un projet de vie, pas un projet économique* ». Alors que ce dont la SCIC a besoin, ce sont des producteurs bio en mesure de répondre à une demande selon des calendriers cadencés, fixés longtemps à l'avance sur des volumes potentiellement importants.

Cet aspect productif est important dans le parcours de la SCIC : bien que le développement de son propre outil fasse partie du projet initial, la coopérative doit fait face dès mi-2011 à deux revers consécutifs. Les terres convoitées à Allonnes lui échappent, la Commission Départementale d'Orientation Agricole (CDOA) refusant l'installation d'une coopérative au profit d'un agriculteur, ce que la SCIC va vivre comme une attaque

politique. Simultanément, la structure productive d'insertion concurrente à l'ADAPEI, l'Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés de Sarthe-Mayenne (APAJH), située elle aussi sur Allonnes, transforme son projet de ferme pédagogique et demande à la municipalité de soutenir sa future activité de maraîchage en AB. Ce double revers – perte du potentiel productif et installation d'une offre concurrente – remet fortement en cause le volet production qui trouvera un substitut, bon gré, mal gré, avec les sept maraîchers bio les plus importants du département.

Cette perspective imprime une deuxième phase dans le projet de la coopérative qui se recentre vers la logistique, afin de composer son offre commerciale. La SCIC se fournit ainsi à l'échelle départementale auprès de plusieurs grosses entreprises agricoles privées ou structures d'insertion, voire auprès du large collectif régional de producteurs *Bio Loire Océan* (BLO)<sup>8</sup>. Faire appel à ce réseau est toutefois vécu comme un net aveu d'impuissance : la SCIC ne devient qu'un simple intermédiaire de plus et « *cela n'a aucun intérêt* » aux yeux du gérant ; « *Je n'apporte rien de plus. Nous ce qu'on veut, c'est de l'activité pour les paysans. Si on ne développe pas la production locale, le projet, il n'a pas lieu d'être* ». Une conséquence importante va en découler : la nécessité d'élargir spatialement les zones de collecte en produits AB, induisant des coûts logistiques importants entre production en périphérie et vente autour et dans la ville-centre du Mans (figure 1).

**Figure 1 : Producteurs bio et réseau commercial sarthois de la SCIC « Le Bio d'Ici » en 2013/2014.**

---

<sup>8</sup> Organisé autour d'un partenariat commercial avec le réseau *Biocoop*, BLO est un acteur important de la filière biologique ligérienne fédérant plus de 60 producteurs (Dufeu *et al.*, 2014).

*Figure 1: Organic producers in Sarthe and commercial network around the cooperative society "Le bio d'ici" in 2013-14.*

De fait, entre des problèmes de qualité et/ou de quantité de l'offre et commandes peu conséquentes (les cantines mancelles sont acquises à l'APAJH, Allonnes n'achètera que très tardivement et modestement des légumes), la SCIC a des difficultés à exister. Avec un panier moyen de 70 € conjugué à l'émission des commandes – sur 46, seuls deux clients réguliers représentent à certains moments 70 % du chiffre d'affaires – elle ne contrôle que très partiellement la stabilité de l'approvisionnement et les débouchés commerciaux. Au final, au moment de son dépôt de bilan en 2014 avec un passif de 30 000 €, la SCIC ne va cesser d'interpeller, directement et par voie de presse (*Ouest France*, 2014 ; *le Maine Libre*, 2014)<sup>9</sup>, les politiques sur leur engagement concret dans la promotion des circuits courts bio, soulignant les contradictions existantes entre les dires – le fait de vouloir soutenir les produits locaux – et la pratique – les commandes réelles. Libre de tout engagement, une partie des élus à la fois partie prenante d'initiatives parallèles et clients potentiels du *Bio d'ici* ne tranchera pas, nourrissant de fait un sentiment « d'imposture ».

## 2.2. Le positionnement des autres acteurs sarthois selon un gradient qualité-proximité

---

<sup>9</sup> *Le Maine libre*, « Bio d'ici enterre l'aventure », édition du 17/09/2014 // *Ouest France*, « La coopérative sarthoise Le Bio d'ici au bord du gouffre », édition du 05/03/2014.

Bien que la réflexion sur l’approvisionnement en produits locaux ne soit pas nouvelle dans le département, l’initiative de la SCIC *Le Bio d’ici* catalyse la dynamique. Autour d’un projet européen *Leader*, le Pays du Mans (PdM), la Chambre d’agriculture départementale (CA72), le GAB72 et le Conseil général de la Sarthe (CG72) élaborent et financent à partir de 2009 des investigations destinées à structurer une méthode de promotion et de valorisation des produits locaux en restauration collective. Implanté dans une communauté de communes à l’ouest du Mans (Bocage Cénomans), un premier projet est pensé comme une expérience pilote à diffuser dans le département (CA72, 2010). Elle permet surtout la création d’interconnaissance et l’identification croisée de problématiques d’un secteur jusque-là peu interrogé. Trois de ces acteurs s’engagent ainsi communément dans la formation des professionnels, la sensibilisation du grand public, la mise en réseau des acteurs du marché afin de structurer une filière de commercialisation de produits locaux de qualité où chacun essaye d’y trouver son compte : un débouché profitable pour la CA72, une dynamique territoriale pour le PdM, une opportunité d’action transférable pour le CG72.

### *2.2.1 Quand seule prévaut la proximité géographique : une opportunité économique à saisir pour la CA72*

La Chambre d’agriculture (CA72) est très présente dans l’initiative évoquée ci-dessus car le dossier est porté par une élue à la triple casquette (conseil municipal, syndicat agricole majoritaire, CA72). La Chambre, s’appuyant sur un réseau qui occupe une place centrale dans les paysages professionnel et institutionnel sarthois, prend part rapidement aux réflexions en répondant à des appels d’offre de collectivités et en participant à des actions conjointes avec le GAB72 et le PdM aussi bien en direction des particuliers que du secteur de la restaur’ co’. Ces deux publics renvoient ainsi aux deux volets

de l'offre présente sur le site internet régional "Approximité" créé en 2012<sup>10</sup>. Outre l'indication de la localisation des acteurs, ce site est éloquent sur les choix sémantiques effectués. En présentant les enjeux sous les seuls prismes de la proximité et de la localité, plusieurs pans de la problématique « qualité » (notamment le côté alternatif ou biologique) sont ainsi éludés. En substituant d'une part à la distance euclidienne la distance relative et perçue (incluse dans le mot de proximité) (Moncomble, 2002), et en préférant d'autre part la localité au nombre restreint d'intermédiaires, ce sont des questions comme la complexité objective des circuits de commercialisation, les caractéristiques intrinsèques de la qualité ou bien encore la valeur environnementale incorporée des produits qui perdent de leur importance. En choisissant d'user de termes relevant plus de l'univers (subjectif) des représentations que de l'objectivation (mesurable et quantifiable) s'opère ici une euphémisation des principes autour desquels devraient se réaliser les initiatives, concourant à (sur)valoriser la localisation géographique au détriment de la qualité des matières premières.

Par ailleurs, la CA72 reste focalisée sur ses missions d'accompagnement des agriculteurs au détriment de projets de territoire liant des producteurs aux consommateurs essentiellement urbains et péri-urbains (Peltier, 2010), tel celui de l'association de la Ceinture verte mancelle sise à la CA72 au début des années 2000 (Duyk, 2004). Plus individuelle que collective, peu critique vis-à-vis du fonctionnement classique du marché, la Chambre développe une stratégie « pragmatique ». Car, si elle prend part aux débats et appuie certaines démarches, elle considère que se sont aux professionnels locaux de la transformation et de la distribution de s'approprier l'objet.

---

<sup>10</sup> URL: <http://www.approximite.fr/>

### *2.2.2. Quand localisation et interconnaissance comptent : une action départementale focalisée sur l'aval du circuit alimentaire*

Elément moteur lors des premières initiatives collectives sarthoises en 2009 et 2010, le Conseil général (CG72) s'engage sur l'approvisionnement alimentaire de proximité pour les 45 collèges dont il a la compétence. Cause ou conséquence de cet engagement, le responsable de la restauration scolaire au service des moyens et ressources pour l'enseignement du CG72 est un ancien chef cuisinier de cantine. Ainsi, de 2011 à 2013, il impulse et participe à plusieurs rencontres entre chefs cuisiniers et producteurs agricoles afin de sensibiliser les collèges à ces thématiques. Des procédures de gré à gré s'effectuent ainsi chaque année depuis 2010, contribuant à la fourniture de 18 000 repas par jour dans les collèges sarthois.

Le conseiller technique du CG72 témoigne toutefois de la difficulté des agriculteurs à répondre aux exigences des cuisiniers, tandis que ceux-ci peinent à modifier leurs habitudes (de commandes, de cuisson, de préparation). Un lent travail de modification des pratiques des uns et des autres s'est depuis amorcé, même si l'absence de relevé systématique des volumes commandés et livrés aux collèges empêche de dresser un bilan quantitatif de cet approvisionnement local. Surtout que sous ce vocable « local » se cachent en fait quatre niveaux de proximité : du producteur local qui vend directement à la cantine (catégorie A), on passe aux transformateurs qui assurent la provenance sarthoise de leurs matières premières (B), jusqu'à ceux basés en Sarthe mais qui n'assurent pas la provenance départementale des produits (C). Les plus gros industriels transformateurs, dont l'entreprise est extra-départementale (D) ne sont pas considérés comme « locaux ». En effet, un suivi récent de 9 collèges sarthois indique un rayon d'approvisionnement supérieur à 180 km (Gressard, 2013), ce qui s'inscrit dans les pratiques courantes de fourniture de la restauration, qui s'effectuent ainsi plutôt à l'échelle régionale, voire



nationale, Malgré cela, d'après une enquête interne sur les pratiques d'achat des chefs cuisiniers (CG72, 2014), le quart des fournisseurs des collèges garantit un approvisionnement issu de ce même département (A et B). Le CG72 a également déterminé que 15 de ses collèges (30 autres n'ayant pas répondu à l'enquête) s'approvisionnent déjà à hauteur de 36% en produits locaux de proximité (figure 2). Un bon score qui ravit les élus, qui se sont néanmoins fixés l'objectif d'un approvisionnement minimum en produits locaux d'au moins 20 % à l'horizon 2017, sachant que le Ministère rehausse le sien pour la même date autour des 40 % (MAAF, 2014). Ce cas reflète une proximité géographique, bien qu'elle ne soit pas respectée pour toutes les transactions, et une timide proximité relationnelle, comme on le verra en partie suivante.

**Figure 2 : Les réseaux d'approvisionnement de la restauration collective des collèges sarthois en 2014.**

*Figure 2: Supply networks to public secondary high schools catering in 2014.*

*2.2.3 Quand qualité et proximité sont mises en avant mais peu définies : fournir la restaur'co', un projet territorial collectif pour le PdM*

En tant que syndicat mixte de la région mancelle<sup>11</sup>, le Pays du Mans (PdM) apparaît comme un acteur central dans la démarche départementale qui s'amorce à la fin des années 2000. Engagé dans la rédaction du Schéma de COhérence Territoriale (SCOT) concerné par les enjeux du lien entre urbain

---

<sup>11</sup> Cette structure, qui couvre 46 communes et comptait 270 000 habitants en 2012, a pour mission le développement du territoire et accompagne à ce titre les collectivités membres ainsi que les acteurs locaux.

et rural, il n'est donc pas insensible aux problématiques territoriales alimentaires.

C'est par l'intermédiaire d'un élu Vert au Mans (également vice-président de Mans Métropole) et de son équipe que s'organise un comité de pilotage afin de formaliser une charte « Qualité et Proximité » pour les produits agricoles fournis à la restauration départementale. Y sont associés la CA72, le GAB72, la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI), la Chambre des Métiers et Artisanat (CMA), le lycée agricole de la Germinière (Rouillon) et la Direction Départementale des Territoires (DDT72). Assez proche de celle des Pays de la Loire dont elle reprend les adjectifs, cette charte présente pour ses promoteurs l'originalité d'être graduée afin de mesurer un niveau d'engagement des adhérents, allant de simples échanges commerciaux locaux à des pratiques à haute valeur ajoutée environnementale<sup>12</sup>. L'adhésion et le suivi, sanctionnés par un questionnaire, sont moins destinés à mesurer les effets concrets produits qu'à promouvoir sur le territoire mancel le réflexe de l'approvisionnement local, quelle que soit la nature de la restauration (collective ou RHD). De ce point de vue, la démarche est essentiellement performative. Le PdM est parfaitement dans son rôle d'animation territoriale destiné à faire consensus, ce qui l'amène à passer par l'usage de notions où les paramètres de la qualité vont du goût des produits jusqu'à la transmission des savoirs aux générations futures, et où la notion de proximité s'étend aux départements limitrophes.

De fait, l'euphémisation évoquée plus haut est aussi présente dans la dénomination d'une charte où un pluriel à « qualité » et « proximité » aurait peut-être mieux reflété la diversité des positions mais aurait été révélateur de la difficulté de sa construction. En effet, la démarche collective souhaitée par les politiques n'a pas été une mince affaire. Près d'un an de réunions et

---

<sup>12</sup> URL : <http://www.qualite-proximite.com/charte-dengagement.html>.

d'échanges a été nécessaire pour « arrondir les angles » et trouver un compromis avec l'ensemble des représentants, des plus conciliants qui considèrent que « toutes les qualités ont leur place » et d'autres plus soucieux de voir reconnaître la plus-value de l'AB. Au final, la charte est rendue publique en janvier 2013 et les premiers adhérents y entrent au cours de l'été, selon une répartition en 5 catégories : agriculteurs (8), transformateurs (5), structures collectives (1 filière de production), restaurants collectifs scolaires (14) et restaurants commerciaux (11). Destinés à devenir une référence sur le territoire du PdM et à terme dans les autres Pays du département, la charte et son logotype présentent néanmoins les défauts de leurs qualités : très généralistes, englobant à peu près tous les acteurs économiques de l'alimentation hors domicile, ils laissent par ailleurs certains des adhérents assez dubitatifs quant à l'intérêt commercial du dispositif.

Si ces travaux d'identification et de valorisation permettent de poser les premiers jalons d'un dialogue entre les différents acteurs départementaux, ils ne suffisent pas en revanche à fournir un cadre d'action commun, tant l'absence de socle réellement partagé sur les démarches et les échelles d'actions reste patente. Pays du Mans et *le Bio d'ici* n'ayant pas trouvé de synergie commune, l'un et l'autre jouent leur partition individuelle sur le même territoire, tel un entrecroisement d'initiatives professionnelles et institutionnelles.

### 3. Discussion et enseignements : l'échec d'un SYALB, l'émergence floue d'un SAT

Dans l'approche des circuits alimentaires, Praly *et al.* (2014) proposent quatre dimensions de la proximité qui, à la lumière du cas analysé ici, permettent de comprendre comment s'est noué l'échec d'un SYALB sarthois mettant un terme à un système coordonné d'acteurs. Selon ces auteurs, la dimension spatiale, par la référence récurrente au « local », symbolise un raccourcissement de la distance géographique entre consommation et production ; la dimension relationnelle (ou organisée) correspond à l'interconnaissance et le rapprochement (plus) direct et/ou organisé entre les acteurs. La dimension fonctionnelle vise quant à elle au bon acheminement du produit du producteur jusqu'aux consommateurs via les différents acteurs intermédiaires du système, tandis que la dimension économique permet des échanges marchands plus viables et équitables pour les acteurs concernés (*ibid.*)

Nous proposons au travers de cette grille de lecture de saisir les différents ressorts de cette expérience et de comprendre comment d'un SYALB imaginé initialement, l'expérience sarthoise se délite, et peine par la suite à prendre la forme d'un véritable SAT.

### 3.1. Une dimension locale assez lâche : l'origine départementale supérieure à la qualité intrinsèque des produits

Des chercheurs attentifs au tournant qualitatif opéré par une relocalisation de l'alimentation nuancent son caractère radical, alternatif, et soulignent bien la prégnance du caractère qualitatif attribué par le local par rapport à celui du biologique (Winter, 2003 ; Darly et Aubry, 2014). En effet, les modalités de développement des produits locaux en restauration collective restent contraints par la disponibilité de l'offre de proximité. Or, à de rares exceptions près (cf. le cas briviste analysé par Marty, 2014), les collectivités territoriales françaises s'engagent bien souvent dans une démarche d'approvisionnement local de leurs cantines, résultant de compromis

territoriaux avec les acteurs professionnels du monde agricole mais aussi avec les établissements (Darly, 2013). Au-delà du fait que le potentiel de production sarthoise en AB est très modeste – seulement 10 % des exploitations et des surfaces régionales (Agence bio, 2016) – il n’en reste pas moins vrai que l’enjeu de la « localité », nourri par des représentations associant des valeurs comme la communauté, la solidarité ou plus prosaïquement le rejet de « l’extérieur », est particulièrement efficace dès lors qu’il s’agit de modifier les pratiques et les équilibres socio-politiques. Cet engouement pour la proximité spatiale supposée garante de qualité et de durabilité par l’attribution (et la défense) de ce « localisme agro-alimentaire » ne lève en rien les ambiguïtés autour du « local » ainsi que les divergences d’acception et de signification à son égard selon les acteurs et leurs situations géographiques (Allen *et al.*, 2003 ; Hinrichs, 2003 ; Feagan, 2007). Les notions de local et de proximité cachent en réalité une diversité de réseaux d’approvisionnement utilisés par la restauration collective, recouvrant ainsi des conceptions bien différentes en termes de distances kilométriques, de connaissance de producteurs et/ou de confiance associée sur l’origine des produits (Darly et Aubry, 2014). Dans le cas de la SCIC, on aurait pu penser que la proximité géographique souhaitée initialement à Allonnes pour approvisionner ses propres cantines favoriserait au moins l’introduction de produits locaux et/ou de proximité. Sauf que, si la SCIC *Le Bio d’ici* pose une exigence de proximité, elle doit rapidement en faire le deuil : au départ positionnée à l’échelle de la commune, le réseau d’approvisionnement s’étend rapidement au département puis à la région de sorte que, d’une conception initiale micro-locale, la proximité s’étire jusqu’à réduire toute pertinence réelle et rejoindre, malgré elle, les positions des autres acteurs locaux.

La lutte symbolique qui s’opère entre interprétations de la localité est également liée aux positions respectives des acteurs, tels ceux du milieu

agricole qui y voient un argument efficace pour renouveler les conditions de négociation commerciale pour des volumes importants de produits et des prix stabilisés, tout en facilitant a priori l'organisation de la production (planification des commandes, réduction de la charge de travail...) (Darly, 2013). Ainsi, la CA72 comme le PdM promeuvent la proximité géographique des productions agricoles sarthoises, conventionnelles et intégrées à des chaînes industrielles, en gageant sur la qualité de produits "made in Sarthe" en opposition aux produits « d'ailleurs ». La proximité est donc ici parée de toutes les vertus au prix du maintien d'une illusion qui consiste à croire, dans l'alimentation comme dans d'autres domaines, que le « local » présente des caractéristiques intrinsèquement supérieures.

### 3.2. Une dimension relationnelle de circonstance : travailler ensemble avec des objectifs dissemblables

Dans notre cas d'étude, c'est bien le PdM qui fédère les acteurs grâce à la charte, à ceci près que ni ce dernier, ni le CG72 n'ont souhaité prendre parti entre conventionnel et bio. C'est bien que ces modes de production sont un marqueur fort, clivant, du fait des représentations socio-politiques associées notamment dans la relation au marché des producteurs mais aussi dans la finalité du travail, au-delà des simples enjeux économiques (figure 3). Les efforts faits par le PdM n'ont pas permis de constituer un projet territorial fédérateur et alternatif permettant de remplacer les initiatives parallèles des membres ; la charte du Pays n'est dès lors devenue qu'un dispositif parmi d'autres. Par ailleurs, c'est un euphémisme que d'indiquer que l'engagement politique du porteur de projet de la SCIC n'a jamais été véritablement un atout dans les relations entre acteurs. Les regrets sur « son absence de sens commercial », vue par lui comme une qualité, ont participé à nourrir des comportements de repli et d'attentisme alimentant le fait que la solidarité espérée au sein de cette forme coopérative n'ait pas eu lieu.

Figure 3. L'espace des positions sarthoises sur les objectifs de qualité et proximité pour la fourniture de produits alimentaires à la restauration collective.

N.B : ce diagramme en abscisse et ordonnée est issu des analyses syntaxique et sémantique des entretiens réalisés auprès des différents acteurs cités. Il permet de schématiser des effets de polarité autour de la qualité et la proximité, déclinées par les 3 groupes d'acteurs principaux du territoire.

*Figure 3: Positions and contradictions between Sarthe stakeholders around local food supply chain to public catering.*

*NB. The axes of the diagram are derived from a word analysis applied to the interviews of different stakeholders. It allows to polarise their positions found in their discourses around proximity and quality.*

À ce propos, Muchnik *et al.* (2008) considèrent que les coordinations entre les acteurs du territoire et leurs organisations fondées sur des « références identitaires » communes permettent de développer des « solidarités territoriales » et ainsi de faire émerger des règles qui facilitent les projets et les actions collectives. Se pose également la question de l'échelle la plus adaptée pour organiser cette proximité. En effet, la mise en synergie de l'agriculture locale (rurale) avec la demande alimentaire (urbaine) pose la question de l'échelle pertinente à mettre en œuvre, entendu par exemple que les organisations agricoles (type chambre d'agriculture) restent structurées par département alors que les compétences liées aux politiques urbaines demeurent au niveau (inter-) communal (Perrin et Soulard, 2014). Capt *et al.* (2014) estiment que les Pays (au sens de la Loi Voynet de 1999), qui interviennent de façon croissante en contexte urbain et rural dans l'organisation des circuits alimentaires de proximité, représenteraient à ce

titre un échelon pertinent et suffisamment large pour coordonner les différents acteurs et les différents niveaux d'échelles sectorielles et territoriales qui interviennent dans cet approvisionnement local des cantines.

### 3.3. Une dimension fonctionnelle peu opérationnelle : les écueils de la chaîne logistique

En Sarthe, au moment où la SCIC envisage sérieusement de fermer, un rapport commandé l'année précédente par le PdM et financé par le CG72 livre des éléments de synthèse sur l'univers des possibles départementaux en matière d'approvisionnement alimentaire local et de qualité (Gressard, 2013). D'une part le rapport indique qu'une plateforme physique ne peut atteindre l'équilibre économique qu'avec des subventions comme cela a été le cas dans d'autres départements limitrophes. On peut comprendre qu'une telle analyse aussi juste soit-elle interroge le gérant de la SCIC, qui n'a cessé de constater cette réalité depuis la création de la structure. D'autre part, le rapport propose de valoriser l'existant non pas en mettant en œuvre physiquement ou virtuellement des moyens pour faire fonctionner les circuits commerciaux mais plutôt en mobilisant la charte du PdM par un comité chargé de la diffuser à toute la Sarthe. Cela revient donc à faire des efforts de communication qui, là encore, semblent aux yeux de la SCIC une manière de ne pas vraiment s'engager sur ce dossier, à éluder cette dimension fonctionnelle en laissant faire le marché.

Après ce bilan d'étape, qui en définitive infirme la démarche de la SCIC et valide celle de la Charte, d'autres initiatives sarthoises voient le jour. Sur les cendres encore chaudes du *Bio d'ici*, la création d'un projet privé commercial de transformation dans le Pays de la vallée du Loir semble recueillir la plupart des suffrages, même si quelques mois plus tôt le rapport Gressard (2013) soulignait la difficulté d'une telle entreprise. Consacrée



notamment à la découpe de la viande des producteurs ainsi regroupés, l'entreprise assurerait la relation commerciale ainsi que la livraison. Côté fruits et légumes, seule reste une entreprise de livraison dont la proximité ne fait sens qu'au regard du rayon d'action de ses livreurs, ce qui permet d'apposer à moindre coût cette caractéristique du « proche ». Cette pluralité de dispositifs de relocalisation alimentaire des cantines scolaires basés sur une acception plurielle et éparse de l'adage qualité-proximité en Sarthe (de la plus militante avec *Le Bio d'Ici* à la plus pragmatique via la Charte du PdM) n'est d'ailleurs pas sans rappeler des analyses similaires faites sur d'autres territoires régionaux comme en Île-de-France (Darly et Aubry, 2014, 2013) ou en Rhône-Alpes (Romeyer, 2012 ; Praly *et al.*, 2012).

La multiplication des politiques et projets territoriaux pour l'approvisionnement local des cantines n'est pas sans poser plusieurs problèmes. Dans ce cas de circuit de proximité, le consommateur ne rencontre pas directement le producteur. Toute une série d'intermédiaires interviennent : cuisiniers, prestataires de services, collectivités territoriales. L'exemple rhônalpin décrit par Praly *et al.* (2014) montre ainsi que les proximités géographique et relationnelle existant entre des espaces de productions et entre réseaux d'acteurs diversifiés, doivent être rendues fonctionnelles par la construction d'une logistique adaptée au niveau du secteur de la restauration. Lorsque celle-là fait défaut, c'est l'ensemble du projet qui est remis en question, comme nous avons pu l'observer également en Vendée (Noël *et al.*, 2015).

Le développement de l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio demeure encore assez récent et expérimental au regard notamment des nombreuses (et fréquentes) difficultés que rencontrent leurs acteurs : faiblesse des infrastructures et des équipements logistiques, inadaptation du code des marchés publics, planification et adaptation des produits, méconnaissance et multiplicité des acteurs, degré de transformation des

produits... (Darly et Aubry, 2014 ; Romeyer, 2012 ; Kébir, 2012). Comme le résumait Le Velly et Bréchet, « dans ce dossier tout le monde s'attend (...), c'est un marché où l'offre comme la demande ne peuvent s'exprimer en l'absence de détermination des conditions de l'échange » (2011, p. 483). Par conséquent, ceci nécessite quelques précautions et apprentissages communs entre producteurs et le triptyque élus-gestionnaires-cuisiniers, autour de points bien identifiés tels que la formation des personnels de cuisine à la spécificité des produits, l'existence de réseaux de référencement et d'identification des producteurs, ou bien encore la planification des productions afin de sécuriser et de régulariser les approvisionnements (Darly et Aubry, 2014 ; Le Velly et Bréchet, 2011 ; Labriet et Grunewald, 2010).

#### 3.4. Une dimension économique bancale, faute de synergie entre dimensions de proximité

Dans la logique de la reterritorialisation alimentaire, la redistribution de la valeur ajoutée au profit des producteurs apparaît comme centrale. Pour Praly *et al.* (2014), cette forme de redistribution s'apparente à la dimension économique de la proximité, qui valorise la ou les proximités caractéristiques du circuit alimentaire. En effet, cette valorisation supplémentaire perçue par le producteur résulte de la relation avec les autres dimensions de la proximité - fonctionnelle (moins d'intermédiaires), géographique (moindre distance), relationnelle (engagement sur une qualité partagée) qui active cette proximité économique (*ibid.*). Or ces trois dimensions de la proximité n'ayant pas été concrétisées dans le cas du SYALB sarthois, la dimension économique n'a pas pu trouver de base solide à son activation, au point que la SCIC doive déposer un bilan après avoir tenté de fonctionner pendant deux campagnes.

Par ailleurs, il est important de rappeler que dans l'expérience de la SCIC, compte tenu des difficultés croissantes pour trouver des débouchés suffisants ou faute de produits de qualité à la hauteur des espérances des cuisiniers, ce sont les producteurs qui ont eu du mal à voir leur travail rémunéré. Ils se sont retrouvés en tenaille entre la prise de capital dans une société coopérative et la difficulté d'être payés par cette dernière pour la production qui leur est commandée. La logique du SYAL s'en trouve ainsi inversée dans ce cas sarthois puisque *in fine* ce sont les producteurs qui supportent la charge financière d'un circuit supposé leur profiter.

Ainsi, l'échec du SYALB a paradoxalement consolidé en Sarthe une fédération d'acteurs autour d'un consensus territorial de dilution des exigences alimentaires de qualité et de proximité pour l'approvisionnement de la restauration départementale. Mais cette coalition de circonstance n'imbrique pas pour autant les initiatives de manière collective au profit du territoire, ce qui aurait pu valider l'hypothèse de formation d'un SAT. La réunion de multiples acteurs (collectivités territoriales, structures d'accompagnement agricoles) autour d'un projet de relocalisation du système alimentaire collectif n'implique donc pas que ces acteurs aient les mêmes objectifs ni les mêmes perceptions de la durabilité environnementale et de la territorialité (au sens local) (Hochedez, 2014 ; Darly, 2013 ; Born et Purcell, 2009). Un certain nombre d'analystes des mouvements défenseurs de la proximité et de la relocalisation entre lieux urbains de consommation et lieux ruraux de production insistent d'ailleurs sur la pluralité de ces « alternatives » alimentaires (Winter, 2003 ; Aubry et Darly, 2014) et sur leur difficile (mais nécessaire) intégration dans un processus de gouvernance alimentaire des territoires à même de pérenniser cette

reconnexion villes-campagnes en France (Perrin et Soulard, 2014 ; Bonnefoy et Brand, 2014) comme ailleurs (Morgan, 2009 ; Hochedez, 2014).

## BIBLIOGRAPHIE

Agence Bio (2016), *La bio en France, Les carnets de l'Agence Bio*, Paris, 38 p.

Agence Bio (2014), *La bio dans les territoires*. [En ligne] URL : [http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4\\_Chiffres/BrochureCC/CC2014\\_chap7\\_Territoires.pdf](http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/BrochureCC/CC2014_chap7_Territoires.pdf). Consulté le 16/02/2015.

Allen, P., FitzSimmons, M., Goodman, M., Warner, K. (2003), "Shifting plates in the agrifood landscape: the tectonics of alternative agrifood initiatives in California", *Journal of Rural Studies*, issue 19, p. 61-75.

Aubry, C., Chiffolleau, Y. (2009), « Le développement des circuits courts et l'agriculture périurbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles », *Innovations agronomiques*, vol.5, p. 53-67.

Bonnefoy, S., Brand, C. (2014), « Régulation politique et territorialisation du fait alimentaire : de l'agriculture à l'agri-alimentaire », *Géocarrefour*, vol. 89, n°1-2, p. 95-103.

Born, B., Purcell, M. (2009), « Food systems and the local trap », in Inglis, D., Gimlin, D. (Eds.), *The globalization of food*, London, Berg publishers, p. 117-138.

Canada, J.S., Muchnik, J. (2011), « Introduction : Ancrage et identité territoriale des systèmes agroalimentaires localisés », *Économie rurale*, n° 322, p. 4-10.

Capt, D., Lepicier, D., Leseigneur, A. (2014). « Le rôle des territoires de projets infra-régionaux sur l'agriculture et l'alimentation. Le cas du développement des circuits courts », *Géocarrefour*, vol. 89, n° 1-2, p. 105-113.

Chambre d'Agriculture de la Sarthe (CA72). (2010), *Étude sur l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits agricoles locaux. Communauté de commune du Bocage Cénomans (CCBC)*, Le Mans, présentation de restitution, 19 p., *non publiée*.

Chauveau, D. (1989), *L'agriculture « biologique » dans la Sarthe*, Le Mans, Université du Maine, mémoire de maîtrise de Géographie, 145 p.

Conseil Général de la Sarthe (CG72). (2014), *Document de travail sur les quantités de produits locaux fournis aux collèges sarthois*, Le Mans, Service des moyens et ressources pour l'enseignement, Direction éducation et sports, 14 p., *non publié*.

Darly, S., Aubry, C. (2014), « La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Ile-de-France », *Géocarrefour*, vol. 89, n°1-2, p. 145-157.

Darly, S., Aubry, C. (2013), « Les produits locaux en restauration collective : miracle ou mirage pour l'alternative agricole ? Théories et pratiques de la relocalisation des systèmes alimentaires », in Duchemin, E. (Ed.), *Agriculture urbaine : aménager et nourrir la ville*, Montréal, Vertigo, p. 341-350.

Darly, S. (2013), « Relocaliser pour mieux négocier ou négocier pour mieux relocaliser ? Négociations et compromis pour la construction des réseaux locaux de l'approvisionnement des cantines », *Sud-Ouest européen*, dossier Agriculture et développement territorial (partie II), n° 35, p. 31-42.

Darly, S. (2011), « La relocalisation des circuits d'approvisionnement de la restauration collective entre politique régionale et réseaux d'acteurs : le cas de l'action des Chambres d'agriculture et des PNR en Ile-de-France », in

Traversac, J.-B. (Ed.), *Circuits courts. Contribution au développement régional*, Dijon, Educagri, p. 167-186.

Deléage, E. (2013), *Agricultures à l'épreuve de la modernisation*, Versailles, éditions Quae, 98 p.

Deverre, C., Lamine, C. (2010), « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales », *Économie Rurale*, n°317, p. 57-73.

Duchemin, E. (2013), *Agriculture urbaine : aménager et nourrir la ville*, Montréal, éditions Vertigo, 389 p.

Dufeu, I., Le Grel, L., Noel, J., Margétic C. (2014), *Valorisation des productions alimentaires ligériennes et réseaux d'acteurs (VALPARESO)*, Nantes, ONIRIS, rapport scientifique final, 41 p.

Duyk, X. (2004), *La nature en commun. Vivre l'agriculture aux portes du Mans. Ceinture verte mancelle*, Le Mans, éditions Siloë, 96 p.

Fassel, V. (2008), « Les ventes à la restauration collective : consommer local et biologique », in Marechal, G. (Ed.), *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires*, Dijon, Educagri, p. 77-91.

Feagan, R. (2007), "The place of food: mapping out the "local" in local food systems", *Progress in Human Geography*, vol. 31, issue 1, p. 23-42.

Foucault, A., Chevillard, K. (2010), *Circuits courts alimentaires : une démarche éco-citoyenne*, Nantes, rapport du Conseil économique, social, environnemental des Pays de la Loire (CESER), 43p. [En ligne] URL : [http://ceser.paysdelaloire.fr/images/stories/etudes-publications/economie-emploi/c5\\_rapportcircuitscourts\\_bd.pdf](http://ceser.paysdelaloire.fr/images/stories/etudes-publications/economie-emploi/c5_rapportcircuitscourts_bd.pdf). Consulté le 06/12/2014.

Goodman, D., Dupuis, E.M., Goodman, M.K. (2012), *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice and Politics*, London, Routledge, 320 p.

Goodman, D. (2003), “The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda”, *Journal of Rural Studies*, vol. 19, p. 1–7.

Gressard Consultants. (2013), *Étude de marché pour une organisation de la commercialisation des produits locaux de qualité en restauration hors domicile à l'échelle de la Sarthe*, Lyon, rapport pour le Pays du Mans et le Conseil général de la Sarthe, 50 p., *non publié*.

Hinrichs, C. (2003), “The Practice and Politics of Food System Localization”, *Journal of Rural Studies*, vol. 19, issue 1, p. 33-45.

Hochedez, C. (2014), « La mise en place des politiques alimentaires locales dans la région métropolitaine de Stockholm : une gouvernance du malentendu ? », *Géocarrefour*, vol. 89, n° 1-2, p. 115-124.

Ilbery, B., Maye, D. (2005), “Alternative (shorter) Food Supply Chains and Specialist Livestock Products in the Scottish and English border”, *Environment and Planning*, vol. A 37, issue 5, p. 823-844.

Kébir, L. (2012), « Les cantines bio : que reste-t-il de l'esprit pionnier ? », *Métropolitiques*, 27 février, 5 p. [En ligne] URL : <http://www.metropolitiques.eu/IMG/pdf/MET-Kebir.pdf>. Consulté le 25 avril 2016.

Jeunes Agriculteurs et Mouvement Rural de la Jeunesse chrétienne (JA-MRJC). (2013), *Création d'activité par les entrepreneurs hors cadre familial : besoins spécifiques, leviers d'action et complémentarité des dispositifs d'accompagnement*, Paris, JA-MRJC, 70 p. [En ligne] URL : [http://www.reseaurural.fr/files/rapport\\_creation\\_dactivite\\_par\\_les\\_entrepreneurs\\_hors\\_cadre\\_familial.pdf](http://www.reseaurural.fr/files/rapport_creation_dactivite_par_les_entrepreneurs_hors_cadre_familial.pdf). Consulté le 27/04/2015.

Labriet, J., Grunewald, E. (2010), *S'impliquer dans la restauration collective biologique. Guide pratique à l'usage des organismes de développement et de formation souhaitant accompagner les producteurs*,



Paris, Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), 79 p. [En ligne] URL :

<http://www.fnab.org/images/files/formations/Cahier%20th%C3%A9matique%20FNAB%202013-web.pdf>. Consulté le 25/01/2015.

Lardon, S., Loudiyi, S. (2014), « Agriculture et alimentation urbaines : entre politiques publiques et initiatives locales », *Géocarrefour*, vol. 89, n° 1-2, p. 3-10.

Le Velly, R., Brechet J-P. (2011), « Le marché comme rencontre d'activités de régulation. Initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la restauration collective », *Sociologie du travail*, vol. 53, n° 4, p. 478-492.

Lecouteux, C., Moinet, K., Liagre, F., Mottet, G., Coulombel, A., Dusoier, S., Baudoin, G., Dupont, G., Sanso, B. (2013), *La bio au cœur de la transition agroécologique*, Paris, FNAB, 24 p. [En ligne] URL : <http://www.fnab.org/images/files/formations/Cahier%20th%C3%A9matique%20FNAB%202013-web.pdf>. Consulté le 25/01/2015.

Lenancker, P. (2013), *Les Sociétés coopératives d'intérêt collectif (SCIC) - Chiffres clés au 31 décembre 2012*, Paris, enquêtes SCIC 2012, 6 p. [En ligne] URL : [http://www.les-scic.coop/export/sites/default/fr/les-scic/\\_media/documents/Les\\_Scic\\_en\\_chiffres\\_2012.pdf](http://www.les-scic.coop/export/sites/default/fr/les-scic/_media/documents/Les_Scic_en_chiffres_2012.pdf). Consulté le 10/02/2015.

Marsden, T., Banks, J., Bristow, G. (2000), "Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development", *Sociologia Ruralis*, vol. 40, issue 4, p. 424-438.

Maréchal, G. (2008), *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires*, Dijon, Educagri, 213 p.

Marty, P. (2014), « De la restauration scolaire à l'intégration de l'agriculture dans le projet de territoire : vers une ville acteur normatif de la question agricole ? », *Géocarrefour*, vol. 89, n° 1-2, p. 135-143.

Maye, D., Holloway, L., Kneasfey, M. (2007), *Alternative Food Geographies. Representation and Practice*, London, Elsevier Science Ltd, 316 p.

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF). (2014), *Guide pratique : favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective*, Paris, 3<sup>e</sup> édition, novembre, 92 p. [En ligne] URL : <http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-lapprovisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective> Consulté le 15/03/2015.

Minvielle, P., Consales, J.-N., Daligaux, J. (2011), « Région PACA : le système AMAP, l'émergence d'un SYAL métropolitain », *Économie rurale*, n° 322, p. 50-63.

Moncomble, F. (2002), « La proximité », *EspacesTemps.net*. [En ligne] URL : <http://www.espacestems.net/en/articles/la-proximite>. Mis en ligne le 16/10/2002. Consulté le 5/04/2015.

Morgan, K. (2009), "Feeding the City: The Challenge of Urban Food Planning", *International Planning Studies*, vol. 14, issue 4, p. 341-348.

Morgan, K. Sonnino, R. (2008), *The School Food Revolution, Public Food and the Challenge of Sustainable Development*, London, Routledge, 256 p.

Muchnik, J., De Sainte Marie, C. (2010), *Le temps des Syal. Techniques, vivres et territoires*, Versailles, éditions Quae, 314 p.

Muchnik, J., Sanz-Cañada, J., Torres Salcido, G. (2008), « Systèmes agroalimentaires localisés, état des recherches et perspectives », *Cahiers agricultures*, vol. 17, n° 6, p. 513-519.

Mundler, P., Laughrea S. (2016), “The contributions of short food supply chains to territorial development: A study of three Quebec territories”, *Journal of Rural Studies*, vol. 45, p. 218-229.

Murdoch, J., Marsden, T., Banks, J. (2000), “Quality, nature, and embeddedness: some theoretical considerations in the context of the food sector”, *Economic Geography*, vol. 76, issue 2, p. 107-125.

Noël, J., Gatien-Tournat, A., Fortunel, F., Margétic, C. (2015), « Dynamiques territoriales et jeux d’acteurs dans l’approvisionnement bio-local de la restauration collective ligérienne. L’exemple de Manger bio en Vendée et du Bio d’ici en Sarthe », *Pour*, n°227, p. 251-258.

Peltier, C. (2010), « Agriculture et projet urbain durable en périurbain : la nécessité d’un réel changement de paradigme », *Vertigo*, vol. 10, n°2, 16 p. [En ligne] URL : <http://vertigo.revues.org/10119>. Mis en ligne le 02/09/2010. Consulté le 25/04/2015.

Perrin, C., Soulard, C.-T. (2014), « Vers une gouvernance alimentaire locale reliant ville et agriculture. Le cas de Perpignan », *Géocarrefour*, vol. 89, n° 1-2, p. 125-134.

Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C., Mundler, P. (2014), « Les circuits de proximité, cadre d’analyse de la relocalisation des circuits alimentaires », *Géographie, économie, société*, vol.16, n°4, p. 455-478.

Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C., Saleilles, S. (2012), « Repenser l’échelle d’approvisionnement des cantines », in Prigent-Simonin, A-H., Hérault-Fournier, C. (Eds.), *Au plus près de l’assiette. Pérenniser les*

*circuits courts alimentaires*, Versailles - Dijon, éditions Educagri / Quae, p. 170-186.

Prigent-Simonin, A-H., Herault-Fournier, C. (2012), *Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Versailles - Dijon, éditions Educagri / Quae, 264 p.

Rastoin, J-L. (2015), « Systèmes alimentaires territorialisés : le cadre conceptuel », *Journal Résolis*, n°4, p. 11-13.

Rastoin, J-L., Ghersi, G. (2010), *Le système alimentaire mondial, Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Paris, éditions Quae, 581 p.

Renting, H., Marsden, T.K., Banks, J. (2003), "Understanding Alternative Food Networks: exploring the Role of Short Food Supply Chains In Rural Development", *Environment and Planning*, vol. A 35, issue 3, p. 393-411.

Roep, D., Wiskerke, J.S.C. (2010), "On Governance, Embedding and Marketing: Reflections on the Construction of Alternative Sustainable Food Networks", *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, vol. 25, issue 2, p. 205–221.

Romeyer, C. (2012), « La restauration collective en quête de solutions logistiques », in Prigent-Simonin, A-H., Herault-Fournier, C. (Eds.), *Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires*. Versailles - Dijon, éditions Educagri / Quae, p. 139-161.

Traversac, J.-B. (2011), *Circuits courts. Contribution au développement régional*, Dijon, Educagri, 224 p.

Van Dam, D. (2005), *Les agriculteurs bio, vocation ou intérêt ?*, Namur, Presses universitaires de Namur, 201 p.

Wezel, A., Bellon, S., Dore, T., Francis, C., Vallod, D. (2009), « Agroecology as a science, a movement and a practice. A review », *Agronomy for Sustainable Development*, vol. 29, issue 4, p. 503-515.

Winter, M. (2003). "Embeddedness, the new food economy and defensive localism", *Journal of Rural Studies*, vol. 19, issue 1, p. 23-32.

# Figures

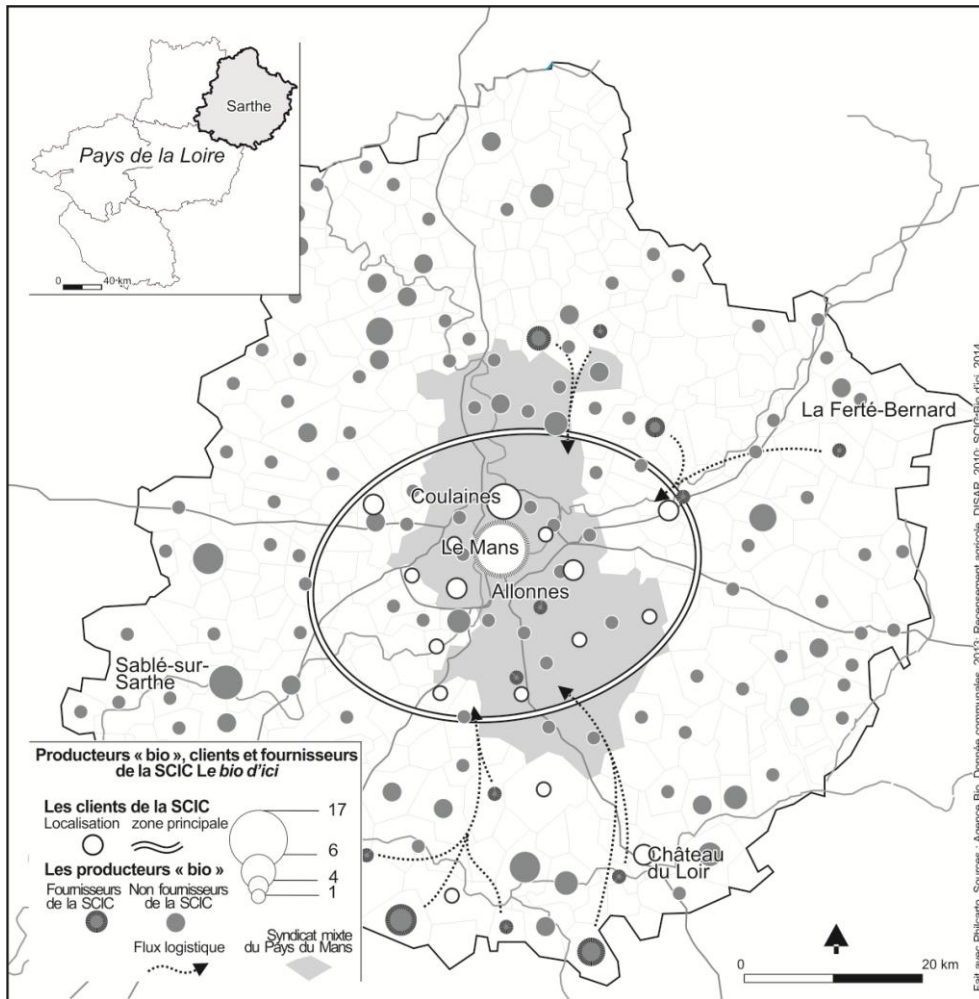


Figure 1

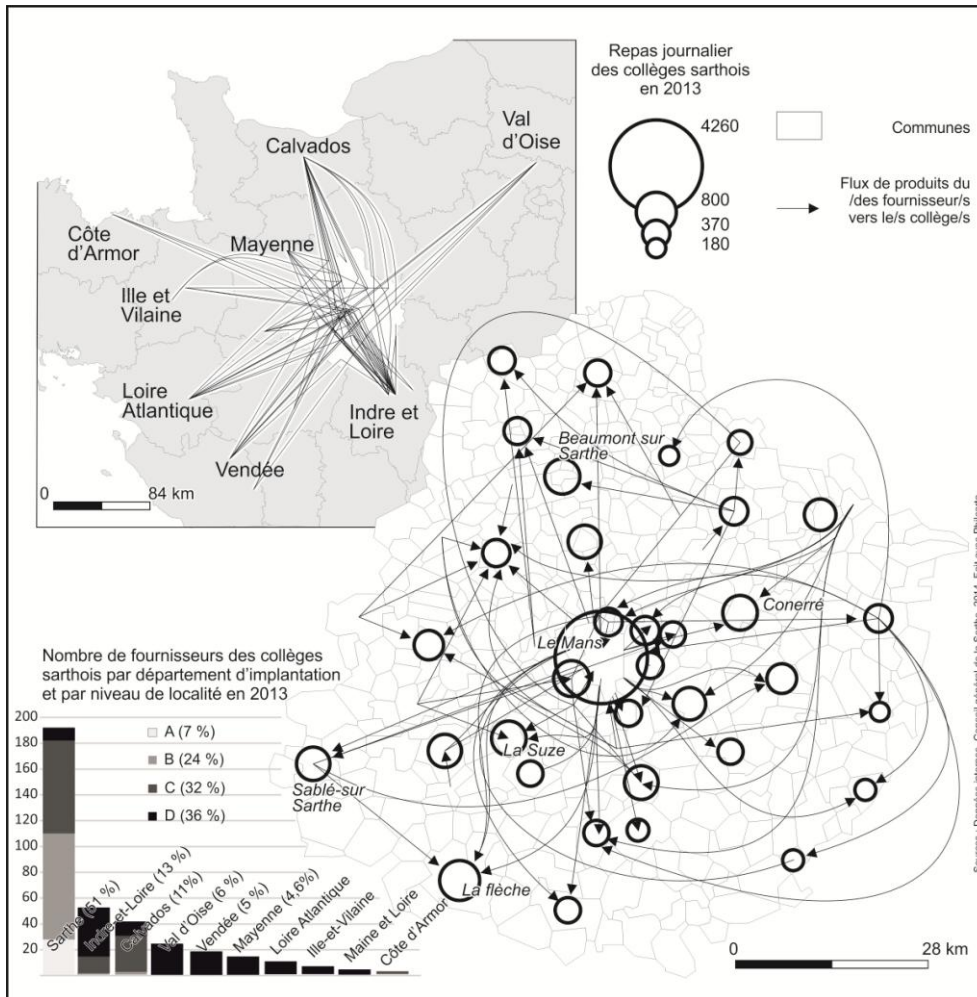


Figure 2

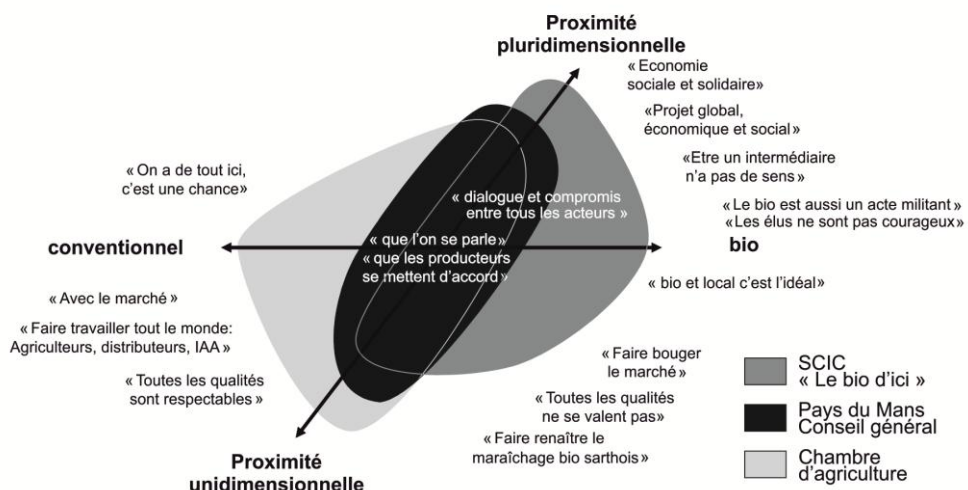


Figure 3