



HAL
open science

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

Julien Noel, Amandine Gatien-Tournat, Frederic Fortunel, Christine Margetic

► To cite this version:

Julien Noel, Amandine Gatien-Tournat, Frederic Fortunel, Christine Margetic. 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, revue du Groupe Ruralités, Éducation et Politiques, 2015, Dossier “ La bio à la croisée des chemins, 3 (227), p.251-257. hal-01654400

HAL Id: hal-01654400

<https://hal.science/hal-01654400>

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.

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''

Par Julien NOEL, Amandine GATIEN-TOURNAT, Frédéric FORTUNEL, Christine MARGÉTIC
Géographes, UMR 6590 ESO-CNRS

L'intégration de produits alimentaires locaux et/ou biologiques dans les menus de la restauration collective (resto-co) et hors domicile (RHD) est devenue un faire-savoir et faire-valoir pour les acteurs territoriaux. Au cours de ces dix dernières années, nombreuses sont les structures et autres organismes (privés, publics, associatifs...) qui se sont organisées à différentes échelles territoriales afin de répondre à cette nouvelle demande, notamment suite aux incitations étatiques du Grenelle de l'Environnement de 2007 (20% de produits bios *et* locaux dans les cantines).

Avec plus d'une centaine de repas par jour en moyenne servis dans chacun des quelques 6000 établissements de la Région, les Pays de la Loire participent eux aussi à cette dynamique d'approvisionnement, en suivant divers documents de cadrage – rapport 2010 du Conseil économique, social et environnemental, Chartes de proximité et de qualité (2012)... –, et encouragent les collectivités locales à faire de même. Il est vrai que la Région bénéficie en parallèle d'un fort potentiel en termes de surfaces agricoles biologiques – plus de 108 000 ha, soit 5,2 % de la surface agricole utile régionale (2^e place des régions françaises) – et d'exploitations (un peu plus de 2000 sont engagées dans cette démarche qualité), l'agriculture bio ne cessant de progresser depuis 20 ans (les surfaces converties ont été décuplées).

Dans le cadre de cet engouement institutionnel et de ce potentiel productif, l'article met l'accent sur les dynamiques territoriales de deux initiatives menées en Pays de la Loire autour de ces politiques d'approvisionnement en produits bio/locaux de la resto-co publique, à savoir *Manger Bio en Vendée* (MBeV) pour le département éponyme, et la *SCIC Le bio d'ici* à l'échelle du Pays du Mans¹. Ces déclinaisons locales sont le fruit de consensus et de compromis territoriaux, dont l'article souligne les différentes dynamiques et logiques d'acteurs qui se jouent autour de cet approvisionnement bio local.

1. MBeV et Le Bio d'Ici, deux exemples ligériens d'approvisionnement bio-local

Historiquement, *MBeV* et *Le bio d'ici* sont fondées par des acteurs du monde agricole investis dans la bio, épaulés par leurs Groupements d'agriculteurs biologiques (GAB) respectifs dans l'organisation collective (du point de vue de la gestion, de la logistique...) pour pouvoir approvisionner le secteur de la resto-co publique en produits bio et locaux. *MBeV* est ainsi créée en 2003 par une dizaine de maraîchers vendéens sous la forme d'un Groupement d'intérêt économique (GIE) destiné à réaliser ponctuellement des repas évènementiels pour quelques communes du département. Appuyé par le GAB 85 et le Conseil général de Vendée (CG 85), ce GIE est incité à se muer en 2011 en une association de producteurs afin de pouvoir coopérer avec l'Association de réadaptation et d'intégration par l'accompagnement de Vendée (ARIA 85) qui dispose sur la Roche-sur-Yon d'une plateforme logistique et d'un atelier de transformation-légumerie (figure 1). En 2013, ce sont ainsi une quarantaine de producteurs – 28 maraîchers plus 12 autres producteurs (surtout des éleveurs) – qui écoulent

¹ Ces deux structures ont fait l'objet d'entretiens semi-directifs réalisés de 2012 à 2014 auprès de leurs acteurs maillants (producteurs, collectivités, GAB...).

environ 20 tonnes/mois d'un catalogue de 150 produits, pour un chiffre d'affaires de 30 000 € et quelques 1,5 millions de repas annuels sur l'ensemble du département.

En Sarthe, l'idée de monter une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) nommée *Le bio d'ici* émerge en 2009 à l'initiative conjointe d'un paysan syndicaliste lié au GAB72 et de la mairie d'Allonnes. Tous deux espèrent ainsi faire renaître la production biologique sur cette commune du sud-ouest manceau afin d'en fournir les cantines scolaires. Dans son esprit initial, *Le bio d'ici* doit se positionner en interface entre la production agricole et les collectivités locales. Idéalement, ce dispositif de plateforme locale cherche à se déployer dans l'Économie sociale et solidaire (ESS) *via* une SCIC où collectivités (mairie d'Allonnes) et structures d'accompagnement agricole (GAB 72) travaillent de concert avec des entreprises d'insertion, telles que des associations départementales d'aide aux handicapés (ADAPEI 72, APAJH 72) pour la production de plants maraîchers et l'atelier de transformation, ou bien encore EchoTri à la logistique (figure 2). La SCIC est ainsi sensée fédérer plusieurs collègues d'acteurs, dont celui des producteurs (7 maraîchers et 3 arboriculteurs), des « partenaires » (GAB 72 et des prestataires comme EchoTri, l'ADAPEI...) ainsi qu'une quinzaine de clients (majoritairement Allonnes qui contribue au capital social). Au total, la structure de production en projet doit fournir quelques 1800 repas quotidiens en produits bio.

MBeV et *Le bio d'ici* ont donc pour mission d'approvisionner en produits bio et « locaux » (fruits et légumes surtout) le secteur de la resto-co dans leur territoire respectif. Outre un fort soutien à une production agricole bio et locale, tant chez les maraîchers adhérents des GAB (mais aussi de nouveaux installés) que pour les établissements et services d'aide par le travail (ESAT) tels que l'ARIA 85, l'ADAPEI 72, l'APAJH 72, etc., s'ajoute le souhait de promouvoir une alimentation de qualité pour les enfants des cantines des collectivités territoriales (CG 85, mairie d'Allonnes)². Au-delà, les acteurs de ces organisations ambitionnent de structurer une filière biologique locale, de la production à la consommation, en passant par la transformation, le conditionnement et la distribution, afin de permettre le développement d'un système agricole durable et pérenne, véritable outil de politique publique en lien avec tous les acteurs de la filière sur le territoire.

Pour remplir cette mission d'approvisionnement, MBeV formalise un partenariat exclusif avec l'ARIA 85 qui repose sur une répartition précise des tâches, l'atelier d'insertion jouant ici le rôle d'interface entre l'association de producteurs et les collectivités locales. Tout en conservant d'autres débouchés, chaque agriculteur de MBeV se spécialise sur des segments de gamme de produits selon un volume planifié et des prix négociés au préalable. Les produits achetés aux adhérents par MBeV sont ainsi revendus à la plateforme d'ARIA 85, en charge par la suite de ramasser et/ou de réceptionner les denrées, de les transformer et de les conditionner en 4^e gamme au sein de sa légumerie, avant de les livrer hebdomadairement à son réseau d'une centaine de clients (dont 60 collectivités).

De son côté, la SCIC *Le bio d'ici* connaît plusieurs difficultés qui entravent son fonctionnement. En 2010, suite à l'impossibilité d'implanter une structure de production sur Allonnes (les terres sont allouées à un autre agriculteur) ainsi que l'ajout d'une offre concurrente (l'APAJH 72 obtient le marché de la resto-co communale ainsi que celui du Mans), le projet évolue vers un réseau de producteurs mixtes (maraîchers confirmés, jeunes installés, travailleurs handicapés) situé dans un rayon de 50 km. L'année suivante, n'ayant (toujours) pas un potentiel de production suffisant, et considérant que les agriculteurs bio sarthois ne sont pas prêts (ou peu intéressés), le projet de coopérative se recentre vers la

² « Mon ambition était que les enfants de Vendée puissent être nourris en bio par les producteurs de Vendée ; on reste dans la logique de proximité et bio, [...] on privilégie des produits 100% bio et des fermes 100% bio et locales » (la chargée de mission resto-co du GAB 85).

logistique. Pour composer son offre commerciale, la SCIC est contrainte à se fournir auprès d'entreprises agricoles privées et des structures d'insertion de Sarthe (association Tarmac) ou d'ailleurs (Bio Loire Océan, BLO), ne devenant selon son gérant qu'un simple intermédiaire de plus³. Avec un panier moyen de 70 € ainsi qu'un résultat d'exploitation déficitaire de plus de 15 000 € pour sa première année d'exercice en 2013, *Le bio d'ici* survit difficilement. Force est donc de constater que la stabilité de l'approvisionnement et des débouchés vers la resto-co reste un enjeu-clé plus ou moins contrôlable selon les structures collectives, et que celle-ci génère des dynamiques territoriales ambivalentes.

2. Des initiatives aux dynamiques territoriales mouvantes et ambivalentes

Une analyse plus approfondie de ces deux organisations collectives sur le plan des résultats concrets et des stratégies actuelles qui jalonnent leur structuration à leur échelle d'action respective, met en exergue des dynamiques territoriales assez opposées.

À l'évidence, le partenariat entre le groupement de producteurs MBeV et l'atelier d'insertion ARIA 85 présente une forte coordination de la filière. Cette entente permet notamment aux producteurs un approvisionnement régulier et varié en produits bios et locaux pour les resto-co vendéennes ainsi que des économies d'échelle en termes de gestion et de logistique, car largement pris en charge par ARIA 85 (facturation unique, livraisons...). Toutefois, ce projet de structuration de filière bio à destination de la resto-co départementale ne saurait être effectif sans le soutien de deux autres acteurs centraux. À la naissance du GIE, le GAB 85 se rapproche du groupement et lui apporte un appui logistique essentiel dans sa recherche de fournisseurs et de clients en vue d'aller vers une « Vendée biologique ». Ce dernier s'occupe également des activités d'animation pédagogique et de communication, par l'organisation de journées de rencontre et de promotion autour des produits bios locaux (dégustation, visites de fermes...). De son côté, le CG 85 favorise le projet d'ARIA 85, par sa décision de soutenir financièrement un seul investissement de légumerie dans son territoire. Cette collectivité permet en outre un accès « privilégié » à sa resto-co au moyen d'une procédure de marché public réservée aux ateliers d'insertion (ARIA 85), corrélé à une différenciation par une offre agricole ancrée exclusivement sur le département (MBeV).

C'est donc cette adjonction plusieurs intermédiaires – ici au nombre de trois (MBeV, ARIA 85, cuisines scolaires) – dans un circuit de proximité géographiquement assez restreint (la Vendée) qui permet à cette organisation de se développer. Néanmoins, ce partenariat connaît récemment quelques difficultés qui fragilisent sa pérennité. MBeV reste ainsi un débouché secondaire pour ses producteurs adhérents et l'offre en produits bio reste supérieure à la demande des resto-co vendéennes, interrogeant par la même la structuration de cette filière dans le temps (en termes de planification, de variabilité, d'hétérogénéité...). S'ajoute aussi à cela des questions de gouvernance entre acteurs, et notamment du rôle d'intermédiaire joué par MBeV et des liens à conserver avec l'ARIA 85, au vu de l'investissement (économique) limité par les producteurs de l'association au sein de cet atelier⁴.

De son côté, *Le bio d'ici*, initialement fondé en juin 2012, est contraint de déposer le bilan deux ans plus tard, avec un passif de 30 000 €. De fait, le fonctionnement de la SCIC pose

³ « Cela n'a aucun intérêt. 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 » (le gérant de la SCIC).

⁴ « On a des producteurs qui disent que c'est à nous de nous engager dans une démarche collective, parce qu'on a besoin de maîtriser les ficelles du système ; et en même temps, l'atelier d'ARIA, y'a pas un producteur qui a mis 1€ dedans [...] Si on voit d'autres démarches qui ne sont pas ARIA et qui sont intéressées pour être approvisionnés par une association de producteurs, il n'y a pas de problème » (un maraicher de MBeV).

d'importantes difficultés avec des coûts de transports qui explosent, des marchandises produites mais invendues... Face à une offre en produits bio/locaux peu structurée – en partie liée à des problèmes de qualité et/ou de quantité (les céréales et les élevages hors-sols dominant dans le paysage agricole départemental) – s'ajoutent aussi des commandes peu conséquentes et très émietées. Sur 46 clients, seuls deux réguliers représentent à certains moments 70% du chiffre d'affaires ; la mairie Allonnes n'achète ainsi que très tardivement (2013) et modestement des légumes (quelques centaines de kg) à son partenaire initial.

Au-delà de sa (courte) activité, la SCIC s'est retrouvée au centre d'un jeu d'acteurs complexe. La bio locale n'a ici pas fait consensus autour d'elle, peut-être autant en raison de la personnalité du gérant (ex-président du GAB 72, proche de la Confédération paysanne) que d'une offre et d'une demande ni l'une ni l'autre véritablement préparées à s'engager dans ce dispositif. Parallèlement, d'autres acteurs se sont aussi montrés intéressés par ce marché de la resto-co sarthoise. Outre les ESAT (ADAPEI 72, APAJH 72) qui développent tour à tour des projets maraîchers concurrents à la SCIC, la Chambre d'agriculture départementale (CA 72) ou le Pays du Mans (PdM) entament des réflexions similaires qui trouvent notamment une traduction conjointe dans la charte « Qualité et Proximité » aux caractéristiques agricoles plus malléables que le bio local paysan défendu par la SCIC. Paradoxalement, au moment où cette dernière enterre son projet fin 2014, une étude de marché commanditée par le PdM valide, avec l'appui de la CA 72 et le financement du CG 72, l'idée d'une plate-forme dans le sud Sarthe, démarche initialement conçue par *Le bio d'ici*...

En conclusion, *MBeV* et *Le bio d'ici* restent ainsi représentatives des questionnements récurrents qui ont cours dans l'approvisionnement bio et local de la resto-co (interconnaissance, efficience économique, efficacité logistique...) ainsi que de certaines contradictions persistantes. Les deux structures restent à cet égard dépendantes des politiques publiques, tant dans l'allocation de subventions pour leur fonctionnement (notamment pour la transformation) que dans l'attribution des marchés publics. Ceci alors qu'est parallèlement souligné l'investissement nécessaire des collectivités territoriales dans le développement de ces circuits⁵. La question de la délimitation (sémantique et spatiale) s'avère également primordiale, tant les représentations et les pratiques autour du bio et du local peuvent diverger entre acteurs. La question de la taille critique des organisations et de leur nécessaire articulation sur un territoire se pose, car les problèmes de chevauchements territoriaux persistent. Au final, la structuration de l'approvisionnement de cantines scolaires en produits bio et locaux, en Pays de Loire comme ailleurs dans l'Hexagone, nécessite donc un accompagnement collectif pensé dans des logiques pluri-actérielles et multiscalaires⁶ à même d'intégrer l'ensemble des enjeux en matière de durabilité agricole et alimentaire.

À lire

- Fortunel F., Gatien-Tournat A., Noel J., 2016 (*en révision*). « La bio locale paysanne, entre volontés et réalités territoriales en Sarthe. *Annales de Géographie*, n° spécial, 18p.
- Margétic C., Noel J., Dufeu I., Le Grel L., 2016 (*à paraître*). « Le Département comme référence à des formes d'organisation collective territorialisées ». In Mundler P., Rouchier J., *Alimentation et proximités : jeux d'acteurs et territoires*, Dijon, Educagri, 12p.

⁵ « Ce qu'on veut vraiment apporter, c'est essayer que les cuisiniers, les collectivités intègrent le poids qu'ils peuvent avoir dans le développement d'une agriculture biologique et dans la structuration de la filière. On essaye un maximum de créer du lien entre eux et les producteurs » (la chargée de mission resto-co du GAB 85).

⁶ Nos deux structures s'adressent ainsi plus ou moins ponctuellement au réseau ligérien *BLO*, soit par obligation (*Le bio d'ici*), soit par complément de gamme (*MBeV*).

Réalisation : Christine Margetic, 2013

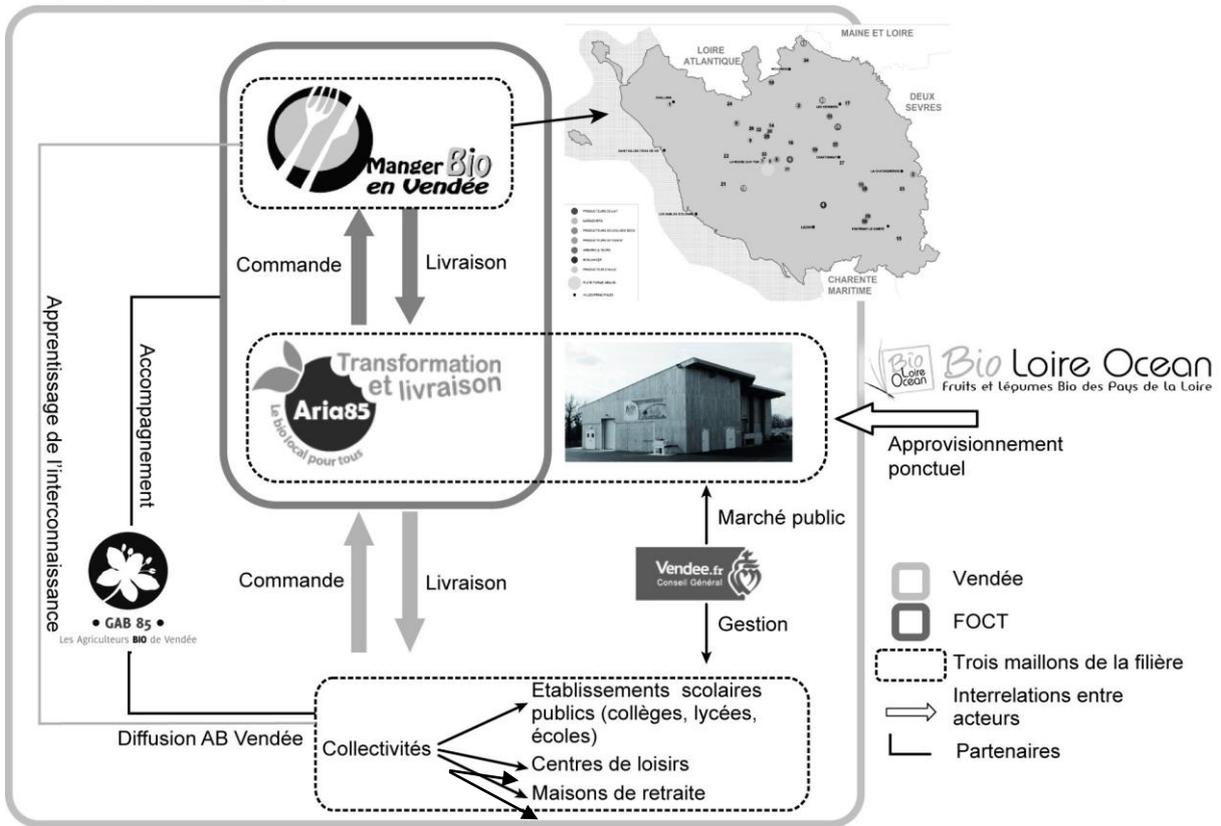


Figure 1 : l'organisation du partenariat MBeV-ARIA 85 pour approvisionner la resto-co vendéenne

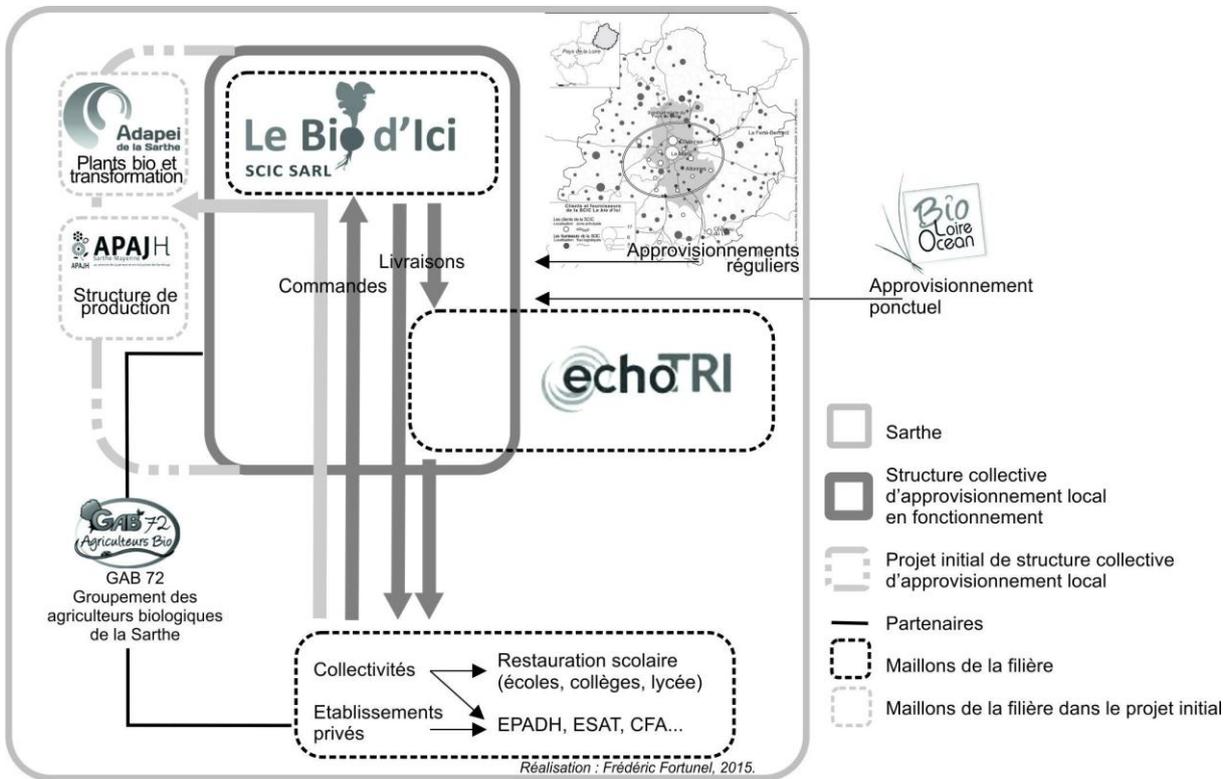


Figure 2 : l'organisation de la SCIC Le bio d'ici pour approvisionner la resto-co d'Allonnes