



HAL
open science

Economies, spatialités et urbanités du pain

Jennifer Buyck, Théo Courcoux

► **To cite this version:**

Jennifer Buyck, Théo Courcoux. Economies, spatialités et urbanités du pain : Explorations dans la métropole grenobloise. Transitions économiques et nouvelles ruralités, Réseau ERPS, May 2017, Sabres, France. hal-01735451

HAL Id: hal-01735451

<https://hal.science/hal-01735451>

Submitted on 15 Mar 2018

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.

Economies, spatialités et urbanités du pain

Explorations dans la métropole grenobloise

Jennifer Buyck¹ & Théo Courcoux²

¹ Maître de conférence, Institut d'Urbanisme de Grenoble, Université Grenoble Alpes, UMR PACTE, France, jennifer.buyck@univ-grenoble-alpes.fr, tel. 0630308691, 14 avenue Marie Reynoard 38100 GRENoble

² Etudiant en master mention recherche, Institut d'Urbanisme de Grenoble, Université Grenoble Alpes, UMR PACTE, France, courcoux.theo@gmail.com

Session 1 : Echelle micro

A l'heure de la mondialisation et de l'urbanisation des modes de vie, le pain continue d'être présent dans la quotidien et l'imaginaire des Français¹. Mais le divorce entre le mythe et la réalité n'a jamais été aussi flagrant. « Le pain est d'avantage porteur de sens que de connaissances » (GNABA, 2011). Sa dimension symbolique et son poids culturel sont tels que sa matérialité, sa spatialité, sa durabilité, sont relativement peu connues et rarement questionnées. Pourtant comme le reste de notre alimentation, le pain est le produit d'un processus d'industrialisation. Le pain s'en trouve profondément modifié et avec lui les territoires de sa fabrique, de sa commercialisation et de sa consommation. Pour donner à voir ces territoires du pain à la fois dans leur forme urbaine et dans leur potentiel d'urbanité, nous proposons ici une exploration de la métropole de Grenoble. Où et comment peut-on y acheter du pain ? D'où la farine vient-elle ? De quelles terres agricoles ? Cartographie, traitement d'archives et de données spatiales, arpentage et analyse sensible constituent la base de nos réponses. C'est en remontant la chaîne logistique du pain que nous organiserons notre propos. Le tout avec une hypothèse comme fil conducteur : prendre en compte, structurer et conforter l'alimentation durable dans les territoires contemporains, notamment à travers une nouvelle économie locale du pain, c'est inventer de nouveaux modes de partage. De nouveaux modes de partage qui ne sont pas sans conséquence sur l'urbain et le rural, l'urbanité et la ruralité, l'urbanité et les urbanités.

Paysage alimentaire et nouvelles économies locales

Si l'agriculture est aujourd'hui une des thématiques émergentes – sinon importantes – des documents d'urbanisme, la question alimentaire, et *a fortiori* celle du pain, est pour sa part absolument absente. C'est notamment le cas pour la métropole grenobloise où la « gouvernance foncière agricole et environnementale » est bien mobilisée (VARGAS, 2016) mais où l'alimentation reste « une problématique vitale oubliée » des documents de planification spatiale (BRAND, 2015). L'urbanisme, fortement remis en cause par le contexte de crises auquel il fait face (crises environnementales, économiques, sociales, démocratiques) doit pour sa part reconsidérer ses pratiques (BOURDIN, 2014). La prise en compte des enjeux alimentaires (STEEL, 2008) est à n'en pas pas douter un des principaux chantiers de l'urbanisme de demain. En d'autres termes, ce questionnement sur l'alimentation – ses économies, ses spatialités, ses urbanités – est pour nous une manière de réévaluer les modalités de penser, d'expérimenter, et fabriquer les territoires – durables – de demain.

Pour ce faire, notre ambition est, à travers la figure d'un aliment emblématique, d'esquisser le « paysage alimentaire » de la métropole grenobloise. Dans le prolongement de la vision du paysage de Tim Ingold pour qui les pratiques ne s'inscrivent pas dans ou sur un paysage mais donnent forme au paysage (INGOLD, 1993), nous mobilisons ici la notion de « paysage alimentaire » où le paysage est certes une « portion d'espace soumis à la vue » mais plus encore « un construit social qui comporte à la fois de espaces matériels et immatériels et permet de saisir les représentations de l'individu qui l'observe » (NIKOLLI, 2016). L'ajout de l'adjectif alimentaire permet à l'expression de recouvrir « ce que connaissent les acteurs de l'offre commerciale et de leur environnement alimentaire et la façon dont ils se le représentent » (NIKOLLI, 2016).

¹ En France, le pain est consommé quotidiennement par 97,6% de la population (source : observatoire du pain) et la consommation journalière autour de 125 g / jour / personne est relativement importante (source : confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française)

Cette notion informe donc de la diversité des perceptions de l'offre alimentaire locale, tout comme des choix en matière alimentaire (des consommateurs, des producteurs, des acteurs publics) et des processus de connexion (ou déconnexion) qui en découlent (entre espaces urbains et ruraux notamment).

D'autre part, dans ce « paysage alimentaire », une attention particulière est ici portée aux transitions économiques en faveur d'une « alimentation durable » (ESNOUF, 2011), c'est à dire viable sur le plan économique et social, plus respectueuse de l'environnement, de la santé et des diversités culturelles. En ce sens, cette recherche s'incarne dans une métropole, celle de Grenoble, où depuis le mois de janvier 2016 nous menons nos investigations. Ce choix n'est pas anodin. L'agglomération qui fait partie des partenaires investis dans le projet de recherche PSDR FRUGAL2 n'est peut-être pas un territoire auquel on pense spontanément quand on parle de pain. En effet, la production de céréales n'est pas importante et d'ailleurs elle est essentiellement réservée à l'alimentation des animaux. Par contre, les signaux faibles en faveur d'une alimentation durable y sont nombreux et diversifiés³. Certains⁴ parlent même de Grenoble en tant que « laboratoire des transitions ».

Acheter du pain,

De l'urbanité contrastée à l'urbanité paradoxale

La boulangerie artisanale, de centre-ville souvent, véritable image d'Epinal, fait partie d'une offre disparate où les supermarchés où il y a toujours du pain, les boulangeries industrielles de zones artisanales périurbaines où le pain est toujours chaud et où on a à peine besoin de descendre de voiture et la boulangerie de quartier qui fait pourtant exactement le même pain que dans les villes voisines, coexistent dans un même espace dépourvu d'avenir commun (RAZEMON, 2016).

De plus, la distribution n'a pas échappé à la mécanisation globale du secteur alimentaire. Afin de faciliter le travail et la rentabilité des boulangeries, on a privilégié la rapidité, le débit de vente et la standardisation. En conséquence de quoi, la concurrence entre les acteurs du secteur s'est accrue et de 49 000 en 1950, les boulangers seraient en 2015 autour de 32 000⁵. Aujourd'hui si 58% de la distribution en pain s'effectue en boulangerie, la part de marché consacrée au pain industriel est de 32% alors qu'elle était de 8% en 1984. « Le pain s'en trouve profondément modifié et avec lui les territoires de sa fabrique, de sa commercialisation et de sa consommation » (ASTIER, 2016).

La réalisation de cartes localisant les lieux de la distribution de pain dans la métropole grenobloise montre une répartition non homogène des points de vente. Ils se regroupent essentiellement en centre-ville et le long des grands axes historiques. Les quartiers Sud pour leur part semblent peu alimenter en pain. Une rapide analyse pourrait aussi laisser entendre que les boulangeries sont moins nombreuses autour des hypermarchés. Il convient pourtant de nuancer cette affirmation en notant que les quartiers sujets à la politique de la ville⁶ sont à quelques rares exceptions près dépourvus de boulangerie. L'absence de boulangerie, à l'image de celle d'autres commerces de première nécessité, y renforce l'isolement et l'injustice spatiale. Il existe donc de véritables déserts alimentaires où acheter du pain est plus compliqué qu'ailleurs (impossibilité d'acheter du pain sans posséder et conduire une voiture, quasi impossibilité d'accéder à une offre d'alimentation durable, ...). Révéler les déserts alimentaires – urbains ou ruraux – où le pain se fait rare est une manière de rendre compte d'injustices spatiales et alimentaires. De plus, on pressent que ces fractures spatiales se doublent de fractures culturelles qui mettent en jeu des conceptions différentes de la vie individuelle et collective (SECCHI, 2015). Cependant en comparant la localisation des

2 Ce travail se fonde sur les premiers résultats du projet de recherche PSDR FRUGAL (FoRmes Urbaines de la Gouvernance ALimentaire). Actuellement en cours, ce projet est centré sur l'analyse des enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire de métropoles du Grand Ouest français et en région Rhône-Alpes. Dans un contexte de crises récurrentes (économiques, sanitaires, foncières, etc.), l'hypothèse à partir de laquelle la recherche s'organise est celle d'une autonomie alimentaire accrue dans une perspective de villes-territoire post-carbone et d'une meilleure valorisation économique et sociale des ressources de ces territoires.

3 Pour ne citer que quelques exemples : les cantines de la ville de Grenoble sont fournies à 50% par des produits issus de l'agriculture biologique (d'ici deux ans, l'objectif est de mettre en place un approvisionnement entièrement biologique), la forte structuration du réseau des AMAP et des paysans-boulangers, l'existence d'épicerie singulières (solidaires, coopératives, sans emballages...), la ferme urbaine qu'aménage la Ville pour encourager les circuits-courts...

4 On pense notamment à la conférence-débat issue du programme PUCA « Grenoble : un démonstrateur métropolitain des transitions ? », à la Biennale de Grenoble « Villes en transitions » ou encore aux nombreux articles de journaux (nationaux et régionaux) qui depuis 2014 qualifient la ville de « laboratoire » des transitions (tantôt de la transition énergétique, tantôt de la transition écologique, tantôt de celle de la qualité de l'air ou de l'alimentation).

5 Source : confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française

6 Quartiers qui bénéficient de mesures spécifiques en faveur du logement, de l'emploi et du développement économique du quartier. Les questions de sécurité, de prévention de la délinquance, d'enseignement scolaire et de promotion de l'« égalité des chances » sont tout aussi centrales.

points de distribution du pain avec la répartition des revenus médians, on remarque qu'il n'y a pas forcément une forte présence des boulangeries dans les zones où le niveau de vie est meilleur. En d'autres termes, il n'existe pas de corrélation entre niveau de vie et nombre de boulangeries. Si la question des revenus n'est pas centrale, celle de la forme urbaine l'est beaucoup plus (peu voire pas de boulangeries dans les zones pavillonnaires et les quartiers de grands ensembles).

Enfin, la durabilité du modèle territoriale de la filière pain de la métropole grenobloise interroge. Un grand nombre d'achat se font en mobilisant la voiture individuelle et d'ailleurs les boulangeries installées sur les grands axes de circulations et aux sorties d'autoroute le montrent bien. La même question se pose à propos de l'approvisionnement⁷ des boulangeries.

A Grenoble comme ailleurs les boulangeries indépendantes sont entraînées dans une dynamique de mécanisation et de standardisation. Bien souvent pour survivre à la concurrence de la grande distribution et des chaînes de boulangeries, elles font appel à une image de marque haut de gamme basée sur l'authenticité (WARNIER, 1994), la proximité et la convivialité. Mais cette image de marque cache souvent des réalités alimentaires paradoxales. Si une certaine diversité apparaît en vitrine, peu de différences existent réellement avec les pains industriels où l'offre s'ouvre elle aussi au bio ou au sans gluten, s'appuie sur des promotions et met en avant la restauration rapide.

Fortes de leur ampleur, les chaînes de boulangerie fonctionnent comme des boulangeries indépendantes, mais avec une cadence industrielle : rapidité, débit et standardisation sont de mise pour ces groupes. Ces chaînes sont positionnées de manière stratégiques (à l'entrée de zones commerciales, aux noeuds de transports en commun, le long des principaux axes de transports routiers). Les points chauds qui réchauffent sur place des produits réalisés ailleurs, souvent industriels, sont principalement concentrés en centre-ville. Ils n'est pas forcément évident de les distinguer des boulangeries indépendantes.

Les grandes surfaces représentent une part importante de la vente de pain en France. Grenoble n'inverse pas la tendance. Le pain qui y est vendu correspond à une production standardisée adaptée à la vente à grande échelle. A l'échelle nationale, Carrefour est le principal vendeur de bio sur le territoire. A l'échelle locale on constate qu'il hésite un grand nombre de magasins bio. Ces derniers ont des inscriptions spatiales des plus diverses (de l'échoppe de centre-ville à la « boîte à chaussures » de zones commerciales).

Impossible de lire dans l'inscription spatiale de l'urbanisme commerciale (GARCEZ, MANGIN, 2014) le degré de durabilité de l'alimentation vendue en ces lieux. D'autre part, la métropole grenobloise est le lieu de nombreux marchés de plein vent. On y trouve du pain, essentiellement de la région et artisanal. Là encore il n'est pas simple de distinguer le paysan-boulangier du simple revendeur. Le doute semble maintenu et entretenu délibérément. Personne du consommateur au boulanger ne semble vouloir lever le doute. Là encore nous y voyons le signe d'urbanités paradoxales. La boulangerie est un lieu de rassemblement et d'échanges mais le pain semble y être un tabou. On n'en parle pas. On ne parle pas de ce que mange.

Transformer le blé,

Entre impérialisme économique et nouvelles formes de partage

La production de farine est très certainement l'étape clé de la filière du pain aujourd'hui en France. Cette importance n'a rien n'a voir avec le nombre d'employés mobilisés pour transformer le blé. En effet, peu nombreux sont ceux qui travaillent dans ce domaine où la mécanisation est très avancée. Alors que l'on comptait au début du XXème siècle 40 000 moulins, seuls 439 établissements existent aujourd'hui et ils sont tenus par 372 entreprises. De grande taille, ces moulins sont confrontés à une concurrence internationale et les prix du blé, de la farine, sont fluctuants. De plus, comme dans de nombreux secteurs de l'agro-alimentaire, on assiste à une concentration du marché au sein de quelques entreprises tentaculaires. Quatre grandes entreprises fournissent à elles seules la moitié de la production de la Farine française.

D'autre part, le rôle des meuniers ne s'arrête pas à la production de farine. Ils mènent aussi des actions tout au long de la chaîne de production du pain. Certains groupes⁸ accompagnent les boulangers dans l'ouverture de leur commerce. Ils les orientent sur des questions de marketing ou de gestion et influencent l'ensemble de la chaîne logistique.

Dans ce cadre, il y a peu de place pour des farines non standardisées et celles-ci finissent par toutes se ressembler. Mais peut-on encore parler de farine quand celles-ci sont systématiquement livrées avec des adjuvants (gluten ajoutés, exhausteur de goût, conservateurs, mixes de graines, etc.) ? En découle une uniformisation des produits et des pratiques, la perte de savoirs techniques et artisanaux.

7 La question de la logistique n'a pour l'instant pas été traitée dans le cadre de notre recherche. Elle le sera dans un second temps.

8 Comme les Moulins Soufflets ou les Moulins de Paris par exemple.

S'intéresser à la Farine pour la métropole de Grenoble est un travail très délicat. Il faudrait repérer auprès de chaque point de distribution d'où vient la farine utilisée. Celle-ci étant susceptible de venir de très loin. Nous avons donc fait le choix de procéder à l'inverse et de nous intéresser aux meuneries les plus proches de la métropole grenobloise. Le cadrage géographique que nous avons choisi s'arrête au Nord à Lyon et descend au Sud jusqu'au Diois. Le Vercors et la Chartreuse font partie de ce cadrage. Ce que nous apprend en premier lieu la carte de localisation des moulins est le petit nombre de ces moulins. On compte un moulin d'échelle d'internationale, deux moulins inter-régionaux et trois moulins régionaux. Quelques moulins communaux ont aussi été repérés mais leur nombre n'est pas encore définitif.

Quelque soit leur échelle les moulins se situent à proximité des grands axes de transports voire de FRET. La présence de ces infrastructures est décisive. La notion de réseau est aussi essentielle à l'échelle des entreprises elles-même car deux des moulins implantés sur la zone étudiée font partie de regroupement plus large (dont les autres moulins ne se situent pas sur la carte).

On remarque aussi que certains moulins s'inscrivent clairement dans une géographie singulière. On pense notamment aux deux moulins inter-régionaux. Le premier d'entre eux, la Minoterie du Trièves – dont le marché s'étend aujourd'hui sur le quart Sud Est de la France⁹ – affiche dans son nom son ancrage géographique de moyenne montagne. Les farines produites par ce moulin sont elles aussi tournées vers la montagne avec la mise en avant d'une gamme de farine – la « farine du trièves ». Le second moulin inter-régional, le moulin de Bion, tourne quant à lui le dos à la montagne. C'est sur les berges du Bion à proximité de Bourgoin-Jallieu (Isère) qu'une pléiade de petits moulins est construit. Ils appartiennent au groupe Nicot Meunerie qui regroupe 4 moulins dont celui de Bion ainsi que 3 sites logistiques et commerciaux. Cette entreprise qui revendique ses liens avec la Bourgogne n'affiche pas cet ancrage territorial au niveau de sa farine. Détenteur de la très célèbre marque « banette » créée au début des années 80 pour « privilégier la qualité sensorielle, sanitaire, technique et économique » et que l'on retrouve en France un peu partout, Nicot meunerie livre aujourd'hui 1500 artisans boulangers sur 30 départements. Tout en étant une entreprise familiale indépendante, elle fait partie des dix plus grands meuniers français. Elle propose d'ailleurs une école de boulangerie « banette » – formation de 6 mois focalisée sur la reconversion professionnelle.

Le nom d'un des moulins présent sur notre carte des meuneries situées autour de la métropole grenobloise peut prêter à sourire. Il s'agit des Grands Moulins de Paris dont l'un des établissements est à Voiron. Devant la difficulté de la France à assurer son ravitaillement pendant la première guerre mondiale, quatre hommes ont échafaudé un grand projet : celui de construire à Paris, le plus grand moulin industriel du monde. Leur rêve est aujourd'hui en passe de devenir réalité car NutriXo, groupe industriel agro-alimentaire de premier plan, premier meunier français est l'un des leaders européens de la meunerie. Il se définit comme « un ambassadeur de la boulangerie française ». De plus en 2013, NutriXo intègre Vivescia puissant groupe coopératif agricole et agroalimentaire « maîtrisant les filières du champ à l'assiette, du producteur au consommateur ». « En France, près d'un boulanger se fournit 4 fait confiance à Grands Moulins de Paris ». Dans un tel contexte de concentration du marché des économies alternatives en faveur d'une alimentation durable sont elles possibles ? Basé sur la volonté de promouvoir les circuits-courts alimentaires (MARECHAL, 2008), la Minoterie du Trièves en est très certainement la preuve. Bien qu'à une toute autre échelle, cette attention aux gestes, savoirs-faire et métiers se retrouvent aussi chez les paysans-boulangers, qui sont nombreux à s'installer autour de Grenoble, et qui refusent ce contrôle des minotiers sur la chaîne de production du pain.

Cultiver du blé

Des territoires invisibles aux ressources urbaines latentes

Comme l'ensemble du système agricole français, la culture de céréales a fortement évolué au cours du siècle précédent et ce selon les principes d'une agriculture intensive et industrielle. Aujourd'hui, la majorité des blés sur le marché des farines a été sélectionnée pour une teneur en gluten forte¹⁰ et seul un très petit nombre d'espèces de blés sont encore utilisés. Peu à peu on constate que la valeur nutritionnelle de ces derniers ne cesse de décroître. De plus, la mécanisation des moyens de production et l'utilisation d'intrants chimiques (produits phytosanitaires, engrais minéraux) – qui ont fortement modifié le métier d'agriculteur (COLLECTIF, 2010) – sont couramment décriées en raison de leur impact environnemental néfaste. L'agriculteur-entrepreneur – fortement lié au modèle économique capitaliste à l'oeuvre – a-t-il aujourd'hui les moyens de porter, à son échelle ou plus collectivement, des transitions vers de nouveaux systèmes de

9 Plus précisément, elle est présente sur les départements de l'Isère, Savoie, Région lyonnaise, les Hautes Alpes, Alpes de Hautes Provence, le Var, la Drôme, les Bouches du Rhône, le Vaucluse.

10 Le gluten est nécessaire à la fabrication d'un pain industriel.

production plus respectueux de la nature ? Beaucoup d'entre eux sont malheureusement dans l'impasse¹¹.

Si des traces de culture paysanne de blé existent bel et bien (BONNEFOY, 1990), l'aire urbaine grenobloise n'est que très marginalement un territoire de culture céréalière. En d'autres termes, les pentes qui ne conviennent pas à l'agriculture industrielle conventionnelle ont fait de Grenoble une ville sans arrière-pays ou même les vallées alentours sont peu à peu délaissées par les céréaliers. Dans la métropole, il n'y a ni agriculture mécanisée et consommatrice d'intrants chimiques, qui produit et exporte à grande échelle, ni logique d'autonomie alimentaire.

Pourtant dans les marges et plis du territoire (les dents creuses de l'urbanisation, les pentes moyennement fortes, les délaissés d'infrastructure,...) émergent de nombreuses initiatives en faveur d'un pain durable et local. Les cultures expérimentales, qui cherchent à se détacher totalement ou en partie du modèle productiviste¹² afin de se gagner en résilience économique et environnementale, s'y implantent ou s'y maintiennent. Ces cultures sont souvent labellisées et parfois biologiques. La plupart s'engagent dans un processus de valorisation de leur savoir faire et recherchent une qualité particulière de leurs productions. Ces plis du territoire, le plus souvent invisible, deviennent les figures de proue du renouveau agricole.

Les initiatives locales en matière d'une alimentation durable sont nombreuses à Grenoble et la production de blé pour le pain n'est pas extérieure à cette dynamique. Voici ici quelques unes de ces initiatives.

Tout d'abord, attardons nous sur l'action des paysans-boulangers. Ils s'intègrent dans le marché du pain d'une façon particulière puisqu'ils s'approprient l'ensemble de la chaîne de production, de la culture des céréales à la vente en passant par la meunerie et la boulangerie. Leurs exploitations relativement proches de la métropole occupent les piémonts de Belledonne ou de Chartreuse. Parfois installés depuis plus de trente ans (GAEC d'Allicoud), ils assurent leur pérennité économique par la diversité des lieux de vente. Tous privilégient les ventes en local soit via des contrats pain avec les AMAP, soit en fournissant les magasins bio de la métropole. Ces derniers sont d'ailleurs tous approvisionnés en local (soit par des paysans boulangers ou soit en intégrant directement une boulangerie en leur sein). Les marchés de plein vent font aussi partie des lieux privilégiés pour la commercialisation de ces pains.

La ville de Grenoble et les régies de quartiers de la Villeneuve sont aussi très investies en faveur d'un nouveau rapport au pain et plus généralement à l'alimentation. La preuve, deux moissons ont d'ores et déjà eu lieu dans le parc de la Villeneuve de Grenoble – quartier actuellement en renouvellement urbain. Une association de la Matheysine met à disposition des habitants ses outils et une vieille bêteuse. C'est non seulement l'occasion de récolter le blé semé tous ensemble mais c'est aussi le moment d'une incroyable fête (ZASK, 2016). Cette fête se prolonge dans chacune des fêtes du quartier où les pains produits en local sont servis. Un four à pain, mobile, fixé sur une remorque est dans ce cadre mobilisé et là encore son utilisation fait toujours l'objet d'une fête où en plein cœur des quartiers les symboles de la ruralité retentissent.

Pour conclure provisoirement cette étude, nous souhaitons formuler trois enseignements.

Premièrement, nous faisons le constat d'un rapport « impérialiste » (BIEL, 2016) voire même « colonialiste » aux territoires via l'alimentation. Les plans et autres documents d'urbanisme fondés sur une « amnésie environnementale » (FLEURY, 2017) en rendent compte difficilement mais révèlent le paysage alimentaire du lieu énoncé clairement. Mais au-delà de sa portée critique, esquisser les paysages alimentaires revient aussi à envisager et soutenir l'émergence de nouveaux modes de partage et de reconnexion en faveur d'une alimentation durable reposant sur un « souci de la nature » (FLEURY, 2017)

Deuxièmement, le paysage alimentaire ainsi révélé vient contrebalancer nos représentations de l'urbanisation. L'idée d'un arrière pays rural productif, d'un grenier en quelque sorte, semble tout-à-fait inappropriée. L'est tout autant l'opposition entre territoires fertiles (par exemple ruraux ; BRADEL, 2014) et stérilisateurs (par exemple urbains). Par contre la notion de « désert alimentaire » est particulièrement pertinente tant en monde urbain que rural. De plus, ces lieux de détresse sont aussi des lieux d'invention. S'y inventent localement de nouvelles économies en faveur d'une alimentation durable et d'une justice alimentaire. De la même façon, émergent nombre de territoires invisibles, qui de marges et impensés du territoire deviennent peu à peu des « ressources urbaines latentes » (LAPENNA, 2016). Le paysage alimentaire avancé révèle ainsi des impensés de l'urbanisme et propose alors des reconfigurations qui sont autant de modalités d'envisager la transition urbaine dans son ensemble.

Troisièmement, les urbanités paradoxales dont nous avons parlées mettent en évidence que les symboles de la ruralité (le four et le champ par exemple) sont particulièrement porteurs d'urbanités. Il existe donc des urbanités rurales. Elles favorisent le dialogue, l'attention, la prise d'initiative, la participation, la coopération et plus généralement l'émancipation et la démocratie (ZASK, 2016). On touche alors à la dimension

11 Reprise d'exploitation après le retrait de l'agriculteur, endettement colossal, pérennisation des aides, ...

12 En ayant recours à la culture de blés anciens par exemple ou en s'appuyant sur des techniques agraires plus respectueuses de la nature.

symbolique des paysages alimentaires. Et c'est là sans doute que réside le principal enjeu de ce mode de représentation et de récit qu'est le paysage alimentaire.

Bibliographie

- ASTIER M., *Quel pain voulons nous ?*, Paris, Le Seuil, 2016, 124 p.
- BIEL R., *Sustainable Food Systems*, Londres, UCL Presses, 2016, 145 p.
- BONNEFOY S., BOSSO A., DUCLOS J-C., LEONARDON M., *Grenoble : pays, paysans, paysages, Grenoble*, Glénat, 1990, 140 p.
- BOURDIN A., *L'urbanisme d'après crise*, La Tour d'Aigues, L'Aube, 2014, 160 p.
- BRAND C., *Alimentation et métropolisation : repenser le territoire à l'aune d'une problématique vitale oubliée*. Thèse de géographie, Grenoble, Université Grenoble Alpes, Laboratoire PACTE, 2015, 656 p.
- BRADEL V., *Urbanités et biodiversité : entre villes fertiles et campagnes urbaines, quelle place pour la biodiversité ?* Espace rural & projet spatial, Vol. 4, Saint-Etienne, Presses Universitaires de Saint-Etienne, 2014, 344 p.
- COLLECTIF, « Au pays du blé-roi, les paysans se font rares », *Pour*, 2/2010, N° 205-206, pp. 179-186.
- ESNOUF C., RUSSEL M., BRICAS N., *Pour une alimentation durable*, Versailles, Quae Ed., 2011, 286 p.
- INGOLD T., « The Temporality of the Landscape », *World Archaeology*, 25(2), 1993, pp. 152-174
- FLEURY C., PRÉVOT A-C., *Le souci de la nature*, Paris, CNRS éditions, 2017, 377 p.
- GARCEZ C., MANGIN D. (dir.), *Du Far West à la ville. L'urbanisme commercial en questions*, Marseille, Parenthèses, 2014, 240 p.
- GNABA A., *Anthropologie des mangeurs de pain*, Paris, L'Harmattan, 2011, 194 p.
- KAPLAN S., *Le Retour du bon pain*, Paris, Editions Perrin, 2002, 487 p.
- KROPOTKINE P., *La conquête du pain. L'économie au service de tous*, Paris, éditions du Sextant, (1892) 2013, 285 p.
- LAPENNA A., YOUNES C., ROLLOT M., D'ARIENZO R. (dir.), *Ressources urbaines latentes : pour un renouveau écologiques des territoires*, Genève, MétisPress, 2016, 414 p.
- LARRÈRE C., LARRÈRE R., *Penser et agir avec la nature, une enquête philosophique*, Paris, Ed. La Découverte, 2015, 334 p.
- MARECHAL G. (dir.), *Les circuits-courts alimentaires, Bien manger dans les territoires*, Dijon, Educagri, 2008, 213 p.
- MONTETY C., « La "société de consommation" dans le pétrin ? La machine à pain, objet emblématique de la consommation contemporaine », *Sociologies pratiques*, 1/2010, N° 20, pp. 97-106.
- NIKOLLI A., LE GALL J., LAVAL M., « Les marges sociales et les franges agricoles se tournent-elles le dos ? », *Projets de paysage*, N°13, 2016.
- RAFFARD P., FUMEY G., JACKSON P. (dir.), « Cultures alimentaires et territoires », *Anthropology of Food*, 11 / 2016, <https://aof.revues.org/8044>
- RAZEMON O., *Comment la France a tué ses villes*, Paris, Rue de l'échiquier, 2016, 188 p.
- RECLUS E., *Le Pain*, Genève, Héros-Limite, 156 p. (1909) 2010, 97 p.
- SECCHI B., *La ville des riches et la villes des pauvres*, Genève, MétisPress, 2015, 96 p.
- STEEL C., *Hungry City, How Food Shapes our Lives*, Londres, Chatto & Windus, 2008, 383 p.
- VARGAS L., « Définition de la stratégie agricole 2015-2020 de Grenoble-Alpes Métropole : le foncier au coeur des enjeux », *Sciences Eaux & Territoires* 2016/2, N°19, pp. 28-31.
- WARNIER J.P. (dir.), *Le Paradoxe de la marchandise authentique : imaginaire et consommation de masse*, Paris, L'Harmattan, 1994, 192 p.
- ZAHM F., ALONSO UGAGLIA A., BOUREAU H., D'HOMME B., BARBIER J.M., *Agriculture et exploitation agricole durables : état de l'art et proposition de définitions revisitées à l'aune des valeurs, des propriétés et des frontières de la durabilité en agriculture. Innovations Agronomiques*, N°46, INRA, 2015, pp.105-125.
- ZASK J. *La démocratie aux champs*, Paris, La découverte, 2016, 249 p.