



HAL
open science

Enjeux des politiques de restauration collective et changement des comportements - Une approche à travers deux cafés participatifs

Patricia Gontier, Christophe Dansac, Cécile Vachée, Sophie Ruel

► To cite this version:

Patricia Gontier, Christophe Dansac, Cécile Vachée, Sophie Ruel. Enjeux des politiques de restauration collective et changement des comportements - Une approche à travers deux cafés participatifs. [Rapport de recherche] Groupe de Recherche Interdisciplinaire et Pluridisciplinaire de Figeac; Université Toulouse Jean aurès. 2022. hal-03683847

HAL Id: hal-03683847

<https://hal.science/hal-03683847>

Submitted on 1 Jun 2022

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.



Enjeux des politiques de restauration collective et changement des comportements

Une approche à travers deux cafés participatifs

Rapport terminal sur les travaux menés dans le cadre du projet BILOREC
(Effets et limites de l'introduction de produits BIOlogique et LOcaux dans la REstauration Collective)

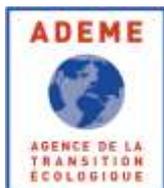
**Patricia Gontier, Christophe Dansac,
Cécile Vachée, Sophie Ruel**

Équipe Organisation Non Orientées vers le Profit et Gouvernance (ONOP-G)
Groupe de Recherche Interdisciplinaire et Pluridisciplinaire de Figeac (GRIP Figeac)

Avril 2022

Avec le soutien de
L'ADEME

En collaboration avec
Le Laboratoire PACTE



Patricia Gontier
Christophe Dansac
Sophie Ruel
Cécile Vachée

Résumé – Ce rapport présente les résultats d'un travail de collecte et d'analyse de données réalisé dans le cadre du projet de recherche BILOREC soutenu par l'ADEME. Des cafés participatifs ont été organisés sur deux communes rurales avec des représentants des différentes parties prenantes de la restauration collective en milieu scolaire. L'analyse à la fois qualitative et statistique, à travers l'utilisation du logiciel IRaMuTeQ des matériaux collectés, a permis de mieux comprendre les dynamiques, freins et facilitateurs, à l'œuvre dans l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique et/ou locale dans les services de restauration collective (RC) dans le cadre plus général d'une réflexion sur la transition agri-alimentaire.

Abstract - This report is the result of data collection and processing carried out as part of the BILOREC research project funded by ADEME. World cafés were organized in two rural municipalities with representatives of the various stakeholders in collective catering in schools. The materials collected were submitted to qualitative and statistical analyses, through the use of the IRaMuTeQ software which made it possible to better understand the dynamics, brakes and facilitators at work in the introduction of products from the organic and/or local agriculture in collective catering services (RC) within the more general framework of reflection on the agri-food transition.

TABLE DES MATIERES

1. Outils méthodologiques mobilisés pour la collecte et l'analyse des données	6
1.1. Dispositif méthodologique de collecte des données : les cafés participatifs.....	7
1.1.1. Le café participatif : méthode et questions de méthode.....	7
1.1.2. Description du déroulement de la collecte de données	8
1.2. Analyses statistiques sur des corpus de textes : le logiciel IRaMuTeQ.....	10
1.2.1. Description de la méthodologie d'analyse : codage et classification hiérarchique	10
1.2.2. Résultats de la classification hiérarchique : identification de 9 classes significatives.....	11
2. Les résultats de l'analyse thématique : une définition consensuelle d'une RC de qualité	12
2.1. Une définition par les intrants du concept de « restauration de qualité » : la nourriture idéale.....	12
2.1.1. Classe 4 – Nourriture idéale : des produits bruts, végétaux, de saison, cultivés localement	12
2.1.2. Classe 6 – Nourriture idéale : légumes et modes de préparation au service de la diversification.....	13
2.1.3. Classe 8 - Nourriture idéale : variée, équilibrée et accessible à tous	14
2.2. La primauté du critère de localisation dans la définition de l'idéal : dialectique entre organisation de la production et contraintes logistiques.....	16
2.2.1. Classe 1 – Production locale et taille des exploitations agricoles.....	17
2.2.2. Classe 9 – Approvisionnement local et logistique idéale.....	18
2.3. Education au goût, au plaisir et au respect de l'environnement.....	18
2.3.1. Classe 7 - L'idéal (éducatif) : diversification, partage, participation, et respect de l'environnement.....	19
2.3.2. Une question sociétale : l'éducation au goût.....	21
2.3.3. Classe 2 : l'enfant au centre, et les enjeux éducatifs	21
2.4. Un changement de comportement perçu comme une norme contraignante	22
2.4.1. – Transversal aux classes centrées sur l'éducation : une volonté de transformer les comportements	23
2.4.2. Classe 5 - Les menus végétariens : une contrainte imposée aux acteurs de la RC.....	23

3. Processus de co-construction de la notion de restauration collective idéale : le poids du territoire et de l'expertise	24
3.1. Le territoire au centre de la définition de l'idéal et des freins identifiés.....	25
3.1.1. – Rôle direct des collectivités : structuration de la production et de la distribution	26
3.1.2. Rôle indirect des collectivités territoriales : mise en cohérence des contraintes des producteurs et de la restauration collective	27
3.2. Poids des professionnels-experts dans la définition de l'idéal	29
3.2.1. Les aspects réglementaires : besoin de clarification et d'harmonisation ..	31
3.2.2. Décalage entre les exigences envers la restauration collective et les modes de consommation individuels	32
3.2.3. La prise en compte des composantes de coût : un besoin de faire évoluer le modèle économique de la RC	32
3.2.4. Difficultés d'appropriation des concepts : une révolution de la culture professionnelle dans RC.....	34
 Conclusion.....	 35
 ANNEXES.....	 37
<i>Annexe 1 – Trajectoire des deux communes étudiées.....</i>	<i>38</i>
<i>Annexe 2 - Traces laissées sur les nappes</i>	<i>39</i>
<i>Annexe 3 : Retranscription des traces laissées sur les papiers adhésifs</i>	<i>46</i>
<i>Annexe 4 : Dendogramme et nuages de mots des classes signifiantes.....</i>	<i>50</i>
<i>Annexe 5 : Segments caractéristiques des différentes classes</i>	<i>51</i>
<i>Annexe 6 – Processus de construction</i>	<i>58</i>
 BIBLIOGRAPHIE	 61

Ce travail est une des composantes du projet de recherche BILOREC piloté par le laboratoire PACTE et soutenu par l'ADEME, qui visait à comprendre les dynamiques, freins et facilitateurs, à l'œuvre dans l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique et/ou locale dans les services de restauration collective (RC) dans le cadre plus général d'une réflexion sur la transition agri-alimentaire.

Cette préoccupation est d'importance car, avec plus de 3 milliards de repas servis chaque année en France (XERFI, 2016), une transformation, même marginale, des produits servis (par exemple, l'instauration d'une part de 10 % de bio ou local) peut avoir de fortes conséquences en termes d'offre agricole et donc affecter les filières de production et générer un impact social et environnemental direct. Or, si seuls 3% des établissements de RC déclaraient proposer des produits issus de l'agriculture biologique en 2005, ce chiffre s'élevait à 58% en 2016 (Agence Bio, 2016) et un nombre croissant d'établissements servent des aliments produits à proximité (Romeyer, 2012). Ces efforts, sur le bio ou les circuits courts, sont, de plus, fortement soutenus par les pouvoirs publics locaux, régionaux comme nationaux, dans le cadre des Lois Grenelle ou « Égalité et Citoyenneté ». Cette transformation des pratiques agri-alimentaires se matérialise dans les dispositifs de développement de l'agriculture biologique (Lamine, 2012 ; Cardonna et al., 2014) et, dans une moindre mesure, des circuits-courts (Lamine et Chiffuleau, 2012), mis en œuvre par différents niveaux de gouvernement – européen, national et territorial (Prally, 2012). Parmi ces dispositifs, la volonté de garantir des débouchés aux agriculteurs locaux en transformant la politique des RC a pris une ampleur croissante (Brand, 2012 ; Le Velly, 2012).

Cette évolution permet de répondre à une demande sociétale, une pression exercée par certains citoyens ou organisations mobilisés (parents d'élèves, producteurs, associations de défense de l'environnement, *etc.*) qui prend la forme d'une consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009) et voit les individus changer leurs pratiques alimentaires (Régnier et al., 2009) dans le cadre d'un « militantisme alimentaire » qui cherche à faire se conformer les pratiques alimentaires aux exigences de durabilité (préférence pour les produits bio, locaux et moins carnés) (Guthman, 2008).

Au-delà, ces changements sont également susceptibles d'influencer la structure des préférences en matière alimentaire et environnementale, à travers la possible transformation des représentations et des pratiques des usagers et de leurs proches. En effet, près d'un Français sur six mange dans un service de RC (AgroMedia, 2016) et, si on y ajoute leurs proches (parents d'élève notamment), on constate que le nombre total de citoyens concernés par la RC est très élevé. Il s'agit des usagers des cantines scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, cantines d'entreprise, ... et, aussi, des agents travaillant aux différents niveaux de ces services (dirigeants, acheteurs, cuisiniers) ou encore des acteurs politiques et administratifs en charge de ces politiques dans les collectivités. En contact quotidien avec ces établissements, ces individus peuvent être influencés par un éventuel changement dans l'origine et la nature des produits qui leur sont servis ou qu'ils ont contribué à servir (Pernin, 2014). L'introduction de produits bio et/ou locaux devrait donc avoir également un impact social et environnemental indirect. En ce sens, les politiques de RC peuvent être considérées comme un instrument du « gouvernement des conduites » (Dubuisson-Quellier, 2016) qui impacte l'architecture des choix et la rationalité (Dubuisson-Quellier 2016) et dont l'efficacité peut être évaluée à travers l'analyse de l'effet du changement des politiques de RC sur les individus concernés. L'introduction de produits bio ou locaux dans les services de RC participe, en effet, à créer ou renforcer certaines normes sociales pour les usagers directs (Tarkianen, Sundqvist, 2005), mais

aussi les agents de ces services (acheteurs, cuisiniers...). La légitimité publique de la plupart des établissements de RC, qui agissent sur un point conséquent de la vie des individus – leur alimentation – est de nature à affecter leurs connaissances des enjeux liés à l'alimentation, leurs croyances, et, *in fine*, leur comportement (Aertens et al. 2011). Les approches en termes de socialisation du consommateur aboutissent à des conclusions similaires, en élargissant même le spectre des individus concernés. Elles permettent de penser comment la transformation du référentiel des usagers peut s'étendre à leurs proches (Ayadi, Brée, 2010). Par exemple, si l'introduction de produits bio dans les cantines transforme, dans un sens positif, les préférences des enfants, alors ceux-ci seront une source d'influence auprès de leurs parents afin que ces derniers achètent davantage de produits bio (Pernin 2014).

Cette approche permet de mieux comprendre les formes d'intervention de l'Etat ou des acteurs publics et les cibles de leur action (Lascoumes et Le Galès 2004).

La transformation de l'action publique via une importance croissante de la régulation par le marché (Drissen 2010) ou les nouvelles formes de management public (Bezes 2007) permet alors d'analyser l'évolution de la RC sous l'angle d'une « forme d'instrumentation » spécifique (Halpern et al. 2014), par laquelle les acteurs d'un territoire utilisent la commande publique (ou privée), et donc le marché comme instance de régulation (Le Velly 2010 ; Le Velly et Bréchet 2011), pour atteindre des objectifs politiques et économiques spécifiques (Aubry 2012 ; Noël et al. 2015).

L'outil de participation et de recueil de la parole constitué par les Cafés participatifs a été mobilisé pour contribuer à cerner les représentations des différents acteurs de la RC, usagers, agents et acteurs politiques et tester ce postulat de dialectique entre structure des préférences des consommateurs et politiques mises en œuvre. La méthodologie d'analyse des résultats croise méthodes qualitatives et quantitatives, permet de saisir les résistances et d'identifier les verrous sociaux et économiques perçus ou plus implicites et d'aborder les éléments qui sont habituellement identifiés comme susceptibles de d'influencer ces transitions agri-alimentaires. Il s'agit, en particulier, des questions du surcoût financier, d'absence de filière agricole structurée, d'aptitude à répondre à cette demande sur le territoire, de réticence des entreprises ou des employés de la RC à changer leurs habitudes (Gatien-Tournat et al., 2016) ou encore de risque de contradiction potentielle avec le souhait de favoriser la justice alimentaire (Guthman, 2014), qui demeure un objectif central des politiques de RC.

1. Outils méthodologiques mobilisés pour la collecte et l'analyse des données

Afin de limiter le nombre de variables exogènes, deux cafés participatifs ont été organisés sur deux territoires (*Commune-Lot* et *Commune-Isère*) ayant en commun leur caractère rural et le portage politique de cette évolution des pratiques de RC. Les facteurs distinctifs ont ainsi pu être concentrés sur les différences dans les caractéristiques géographiques, au niveau physique et historique, et dans les systèmes d'incitations et de contraintes institutionnelles, mises en place par leurs collectivités territoriales d'appartenance (commune, département et région) qui induisent des trajectoires différentes [Annexe 1].

Cette approche a permis de collecter de nombreuses informations sur les freins identifiés par les participants comme sur ceux plus implicites dont ils peuvent ne pas avoir conscience à travers un travail d'analyse conceptuelle des discours et de leur construction lors des échanges dans le cadre des cafés participatifs.

1.1. Dispositif méthodologique de collecte des données : les cafés participatifs

Dans le cadre de plusieurs de ses interventions, l'équipe Organisations Non Orientées vers le Profit et Gouvernance (ONOP-G) a utilisé le café participatif, technique adaptée du Word Café (Brown & Isaacs, 2005) né en Amérique du Nord en 1995 (Steier et al., 2015). Cette technique, variante de l'« appreciative inquiry »¹ (Hornett, 2014), permet, même avec un grand nombre de participants, une production collective d'idées. Son succès est considéré comme lié à sa capacité à restructurer les relations sociales en offrant un espace délimité et sécurisant, dans lequel les routines d'interaction usuelles et les structures hiérarchiques peuvent être temporairement suspendues (Jorgenson & Steier, 2013). Ce dispositif a été utilisé dans des situations très diversifiées : pour la consultation des populations, pour des démarches prospectives (Tan & Brown, 2005), pour la mise en place de politiques publiques (Aldred, 2011; Tan & Brown, 2005), pour des questions de changement organisationnel (Fullarton & Palermo, 2008; Thunberg, 2011) y compris du « team building » (Prewitt, 2011). Il a également été mobilisé dans l'enseignement en grands groupes (Hornett, 2014), la stimulation d'une pratique de recherche en travail social (Fouche & Light, 2011), l'appréhension de la thématique de l'internationalisation de l'enseignement supérieur (Estacio & Karic, 2016), une réflexion sur le sens du bonheur (Carson, 2011) ou même, à des fins de recherche-action en tant qu'outil de recueil de données et comme méthode de transformation des représentations (Ruel et al., 2019).

1.1.1. Le café participatif : méthode et questions de méthode

Dans les faits, la méthode du café participatif consiste à répartir les participants dans de petits groupes (de 4 à 6 personnes) autour de tables aménagées de façon conviviale et recouvertes de nappes sur lesquelles sont disposés des crayons incitant à l'écriture. Une session commence par l'explicitation des règles de la réunion, après quoi une première question permet de solliciter les échanges à l'intérieur des petits groupes préalablement formés. La discussion s'effectue ensuite en une succession de cycles commençant chacun par une phase de mouvement permettant de réorganiser les groupes tout en laissant à chaque table une personne nommée l'amphitryon chargé de transmettre aux nouveaux arrivants la teneur des échanges précédents avec pour objectif de « faire polliniser » les idées, en facilitant leur diffusion parmi l'ensemble des participants. Une fois opérés les changements de table, de nouvelles questions peuvent éventuellement être introduites pour faire progresser la discussion. Des traces de la genèse des idées du groupe sont recueillies sous forme écrite et/ou dessinée, imposée (réponses aux consignes) ou spontanée (notes sur les nappes) et d'enregistrements audio.

Les questions posées sont généralement courtes, assez précises pour obtenir des réponses au questionnement mais peu contraignantes ou prescriptives pour que vivent les discussions entre les participants. L'enchaînement des questions permet de gagner progressivement en précision et de relancer la dynamique des discussions. Les résultats attendus ciblent aussi bien des éléments issus des représentations, des systèmes de valeurs que des discours sur des pratiques (professionnelles par exemple).

La manière dont est introduit le temps du café, dont les consignes sont présentées aux participants, dont vont s'engager les débats ainsi que les conditions dans lesquelles est obtenu l'assentiment des individus sont fondamentales. La mise en place matérielle et technique, le décor et l'emplacement du mobilier sont eux-mêmes constitutifs de la méthode et essentiels pour le climat que les animateurs doivent instaurer. Même si la plupart des dispositifs méthodologiques dédiés à la recherche demandent un minimum de contrôle de l'environnement, celui-ci semble plus déterminant encore dans le cadre du café participatif.

¹ <http://ifai-appreciativeinquiry.com/> pour une présentation en français.

Tout se passe en effet comme si l'ensemble des participants adhéraient implicitement à une sorte de contrat de communication, en acceptant le format, les règles, le fait d'être enregistré, l'anonymat dans le traitement des données, etc. Les participants sont donc, par définition, des personnes volontaires susceptibles d'être *a priori* déjà intéressées par le thème du café participatif, ce qui introduit un biais tout en étant un excellent levier pour la communication.

1.1.2. Description du déroulement de la collecte de données

Pour atteindre l'objectif visé de parvenir à une meilleure compréhension des dynamiques à l'œuvre dans l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique et/ou locale dans les services de restauration collective et de saisir finement les résistances et les verrous sociaux et économiques freinant ces transitions, ont été invités à ces deux cafés participatifs des usagers et des opérateurs de la RC, des acteurs politiques ainsi que des professionnels de l'agriculture.

Au total ce sont 31 participants qui ont été conviés à rejoindre des tables de personnes qu'ils ne connaissaient pas forcément. Une fois les participants accueillis et les consignes du café participatif présentées, 4 questions permettant une construction progressive de l'interconnaissance du sujet ont été posées successivement :

1^{ère} question : « *Qu'est-ce que serait pour vous une restauration collective idéale ?* »

2^{ème} question : « *Qu'est-ce que serait la restauration collective idéale pour votre territoire ?* »

3^{ème} question : « *Quels sont les changements qu'il faudrait mettre en œuvre pour s'en approcher ?* »

4^{ème} question : « *Comment à votre niveau vous pourriez contribuer à ces changements ?* ».

Chaque question a donné lieu à une phase de discussion d'environ 20 minutes et s'est achevée avec la demande formulée aux différents groupes de consigner sur des papiers adhésifs des mots ou expressions clés choisies individuellement (questions 2 et 4) ou collectivement (questions 1 et 3). Entre les questions 1,2 et 3, a été effectuée une « pollinisation » suite à laquelle les amphitryons restituaient les échanges précédents.

Café participatif organisé à Commune-Lot

Suite à l'invitation envoyée par mail à 30 personnes identifiées comme appartenant à l'une des catégories pré-définies, 19 participants ont répondu présents.

Les personnels de la restauration scolaire et les personnes ayant un positionnement « politique » se sont mobilisées (chacune de ces catégories a représenté 37% des participants). Les agriculteurs ont, eux, peu répondu (11% des participants pour 20% des « invités ») dont aucun représentant de l'agriculture conventionnelle.

Ces 19 participants ont été répartis dans de petits groupes de 4 ou 5 personnes autour des 4 tables aménagées selon les modalités du café participatif.

Code personne	Fonction	Sexe	Parent ?	Rôle	Élu ?	nb. Interv.
f13	Commerçante Vrac	2	1	autr	0	331
f16	Agricultrice	2	0	Prod	0	235
f7	ATSEM	2	0	Edu	0	165
f3	ATSEM	2	0	Edu	0	79
f2	Chef cuisinier École	1	0	Cook	0	324
f1	Général retraité	1	0	autr	min	183
f14	Chef cuisinier Collège	1	1	Cook	0	455
f17	Administrative hôpital	2	0	autr	maj	283
f18	Employée municipale en charge des écoles	2	0	adm	0	397
f8	Assureur	1	0	autr	cand	295
f9	Administrative EHPAD retraitée	2	0	autr	cand	309
f12	Employée librairie	2	0	autr	cand	234
f10	Commerçante retraitée	2	0	autr	maj	197
f11	Enseignant	1	1	Ens	0	200
f4	Cuisinier Écoles Figeac	1	0	Cook	0	335
f5	Chef cuisinier Lycée	1	0	Cook	0	260
f6	Paysagiste/Permaculture	2	1	Prod	0	273
f15	Enseignante retraitée	2	0	Ens	min	232
f19	Enseignante directrice	2	0	Ens	0	102

Légende du tableau : Prod : producteur ; Ens : Enseignant ; Edu : personnel éducatif ; Cook : cuisinier ; altr : autre rôle ; maj : élu majoritaire ; min : élu minoritaire ; cand : candidat

Café participatif organisé à Commune-Isère.

Suite à l'invitation envoyée par mail, 12 participants ont répondu présents dont 33% d'élus (appartenant tous à la majorité municipale), 33% des parents ou enseignants, 50% de personnels de la RC et 25% de producteurs (une même personne pouvant appartenir à plusieurs catégories).

Ces 12 participants ont été répartis dans de petits groupes de 3 personnes autour de 4 tables mais, juste avant la question 3, des défections ont eu lieu et 2 tables ont dû être stoppées.

Code personne	Fonction	Sexe	Parent ?	Rôle	Élu ?	nb. interv ^o
a8	ATSEM	2	1	Edu	0	163
a12	Administrative CCMV (Jeunesse et vie locale)	2	0	adm	0	243
a14	impliqué appel d'offre cantine scolaire	1	0	Edu	maj	121
a3	ATSEM	2	1	Edu	0	134
a7	Enseignante retraitée	2	0	Edu	0	155
a5	Responsable du Bois de Lune (restauration scolaire commune)	2	0	Cook	0	247
a10	Productrice fromage de chèvre bio	2	0	Prod	maj	259
a1	Producteur pains bio, fournit notamment le Lycée de Villard	1	0	Prod	0	183
a11	Citoyenne, a un projet dans la production d'agriculture bio	2	1	Prod	0	131
a13	Élue municipale	2	0	autr	maj	226
a4	Maire	1	0	autr	maj	173
a9	Administrative CCMV (Coordinatrice enfance)	2	0	adm	0	196

Légende du tableau : Prod : producteur ; Ens : Enseignant ; Edu : personnel éducatif ; Cook : cuisinier ; autr : autre rôle ; maj : élu majoritaire ; min : élu minoritaire ; cand : candidat

Ces deux cafés participatifs ont duré chacun un peu plus de 2 heures et ont permis de collecter un volume important de matériaux : échanges oraux entre les participants dont les enregistrements ont été transcrits et traces écrites laissées par ces derniers sur les nappes et les papiers adhésifs (cf. exemples ci-dessous).



Document : Traces écrites lors des ateliers participatifs

La variété des modes de recueil des données, orales ou écrites, contributions individuelles ou collectives, contributions spontanées ou demandées ; tout comme la diversité des interlocuteurs et le positionnement différencié généré par des questions allant d'un exercice de définition de concept à une mise en perspective par rapport à un territoire géographique et à des comportements individuels ; ont permis l'expression des différences dans les niveaux de connaissance et de militance initiaux et leur mutualisation dans le sens d'une co-construction collective progressive.

L'analyse de ces matériaux a été conduite non seulement à partir des corpus de résultats auxquels on parvient (identifications de différentes classes de discours) mais aussi sur le cheminement réalisé (graphes conceptuels) en lien avec les caractéristiques des contributeurs.

1.2. Analyses statistiques sur des corpus de textes : le logiciel IRaMuTeQ

Le logiciel *IRaMuTeQ* développée par le LÉRASS de l'Université de Toulouse permet de faire des analyses statistiques sur des corpus de textes et sur des tableaux individus/caractères, en s'appuyant sur la méthode de classification de Max Reinert (classification hiérarchique descendante sur un tableau croisant les formes pleines et des segments de texte). Cette opération est précédée par l'élimination des mots-outils, ou stopwords, ainsi que par un processus de lemmatisation (agrégation des termes ayant une même racine lemmatique). Cela permet, par exemple, de regrouper les différentes occurrences d'un même mot, tantôt écrit au pluriel tantôt au singulier, ou bien de réunir les différentes formes conjuguées d'un verbe. L'analyse sous *IRaMuTeQ* facilite donc l'identification, à partir des co-occurrences de termes, de classes de discours récurrentes et l'évaluation du poids de chacune d'entre elles au sein du corpus en mettant en évidence termes qui en sont les plus représentatifs.

1.2.1. Description de la méthodologie d'analyse : codage et classification hiérarchique

Les conversations enregistrées ont donné lieu à une transcription identifiant, pour chaque intervention, qui en était la source. Les discussions sans rapport avec le sujet ont été supprimées du corpus (digressions, questions de clarification quant aux procédures, apartés, éléments d'appréciation du buffet).

Le codage préparatoire à l'analyse a ensuite consisté à qualifier chaque intervention selon les différentes variables discriminantes identifiées : le lieu (Commune-Isère ou *Commune-Lot*), la table (groupe de discussion), l'épisode (question concernée) et l'identification du participant. Ce dernier a été caractérisé à travers son sexe, son statut en termes d'engagement politique sur le territoire (élu en responsabilité ou pas et candidats aux prochaines échéances électorales), son rôle vis-à-vis de la RC et de l'éducation, et le fait qu'il soit ou pas parent d'élève.

```
**** *lieu_Autrans *table_A1 *ep_q1 *s_a1 *sex_h *elu_0 *rol_Prod *par_0
La découverte du goût c'est l'éducation.

**** *lieu_Autrans *table_A1 *ep_q1 *s_a2 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_1
La découverte du goût c'est pareil, hein.

**** *lieu_Autrans *table_A1 *ep_q1 *s_a2 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_1
Après en même temps, local et saison ça peut être... ça peut être sur
l'environnement, hein.

**** *lieu_Autrans *table_A1 *ep_q1 *s_a1 *sex_h *elu_0 *rol_Prod *par_0
Oui, oui, c'est vrai.

**** *lieu_Autrans *table_A1 *ep_q1 *s_a2 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_1
Du coup, si on mange des fraises en novembre.
```

Extrait d'un fichier résultant du codage

Ce codage a été opéré selon les règles de mise en forme de corpus du logiciel *IRaMuTeQ*², que nous avons utilisé pour l'analyse des conversations.

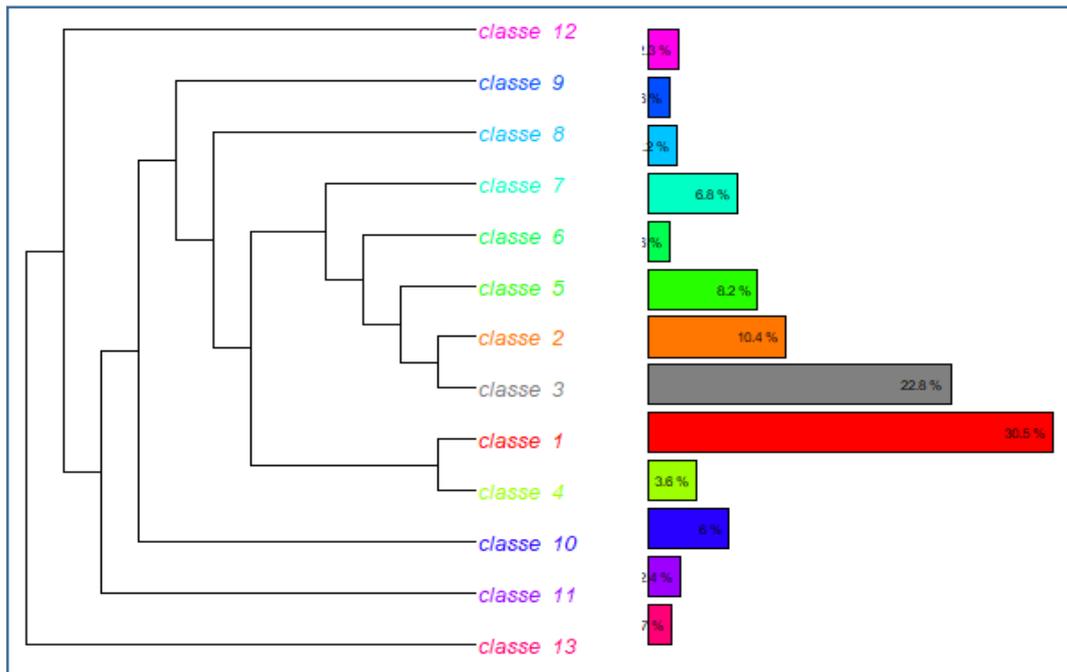
Afin d'analyser le corpus, nous avons utilisé la fonctionnalité de classifications hiérarchiques descendantes selon la méthode Reinert de *IRaMuTeQ*. Dans la mesure où les textes étaient courts, nous n'avons pas découpé le corpus en segments, et avons procédé à une classification hiérarchique directement sur les textes. Leur forte redondance a imposé de demander un nombre

² IRaMuTeQ 0.7 alpha 2 2020, créée et développée par Pierre Ratinaud ; <http://www.iramuteq.org/>

élevé de classes finales (80) puis de réduire leur nombre en fixant le seuil du nombre de textes devant être regroupés³.

1.2.2. Résultats de la classification hiérarchique : identification de 9 classes significatives

Le corpus constitué comprend 6450 textes (interventions individuelles retenues après nettoyage) dans lesquels on trouve 105675 mots qui relèvent de 5226 formes différentes. La lemmatisation du corpus distingue 3407 formes actives, dont 1343 ont une fréquence d'apparition supérieure ou égale à 3. Les textes sont d'une longueur moyenne de 16,4 mots (formes). La méthode retenue permet de prendre en compte 4293 textes soit 66.56% de l'ensemble et aboutit à identifier 13 classes.



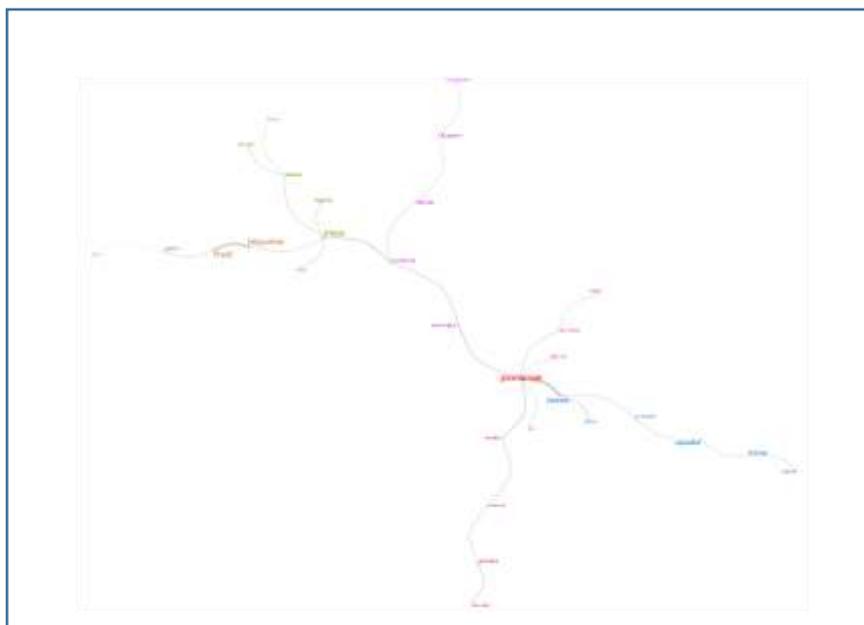
Dendrogramme des classes issues de la classification hiérarchique descendante (méthode Reinert)

Une première analyse des nuages de mots associés à chaque classe et des formes les plus caractéristiques montre que les classes 11, 12 et 13 concernent le marquage de l'acquiescement et de l'accord dans les dialogues. La classe 10 est pour sa part principalement liée aux rires et au fait d'écrire (sur la nappe et/ou les post-it). Les segments caractéristiques de ces 4 classes montrent donc peu d'éléments de contenu liés au thème, et ne seront plus évoqués par la suite. Le dendrogramme peut donc être ramené à 9 classes [Annexe 2] qui feront l'objet de l'analyse avec les nuages de mots qui caractérisent chacune d'elles et dans lesquels la taille des mots générée est proportionnelle à leur fréquence d'apparition dans les discours.

Pour chacun des univers de discours, les modalités des variables qui y sont significativement représentées sont analysées et la classe est ensuite illustrée par son graphe des similitudes.

³ Nous tenons à remercier ici Pierre Ratinaud (LERASS, Université Toulouse Jean Jaurès) et Lucie Loubère (LERASS, Université Paul Sabatier de Toulouse) pour leurs précieux conseils techniques sur ce point.

Le graphe des similitudes de la classe montre deux pôles, un constitué autour des pommes (et pommes de terre) et un autre constitué autour du « mois » faisant apparaître les légumes. Les aliments évoqués sont, par ailleurs, tous d'origine végétale. L'analyse des segments caractéristiques montre que à l'origine de l'apparition de ces éléments, se trouvent les dimensions de saisonnalité et de provenance.



Graphe des similitudes de la classe 4

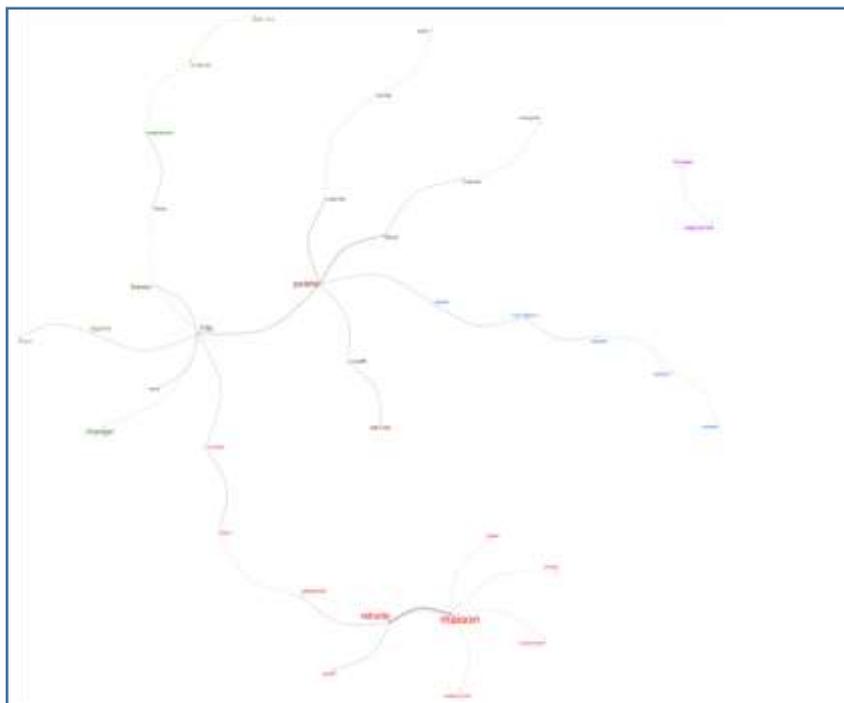
Dans cette classe, on parle beaucoup des aliments (pomme, pommes de terre, carottes, choux, courges). La saisonnalité est évoquée à travers les moments où les producteurs peuvent fournir la matière brute. Son respect amène à bousculer les « modes » alimentaires, avec une référence aux temps anciens où les personnes étaient contraintes de manger ce qui était de saison, notamment en hiver. En arrière-plan apparaît déjà une notion qui sera étoffée dans la classe 6 et qui concerne les spécificités du travail de préparation de ces matières brutes (légumes frais, fruits). Exigeant en main-d'œuvre, il conduit à envisager une forme de division des tâches reposant sur la possibilité d'externaliser une partie de celles-ci, par exemple, à une « légumerie ».

2.1.2. Classe 6 – Nourriture idéale : légumes et modes de préparation au service de la diversification



C'est une classe qui regroupe assez peu de textes, 70 c'est-à-dire seulement 1,6% des textes classés. Les phases de conversation qui y sont représentées significativement sont celles de la *pollinisation de la question 2* et la *question 3*. La classe est représentative plutôt des conversations qui se sont tenues lors des cafés participatifs de *Commune-Lot*, et le seul rôle ayant une représentation significative dans la classe est celui de *cuisinier*.

Le graphe de similitudes de la classe est centré sur un pôle de la « patate » (mais aussi de la pomme de terre), sous différentes formes (frites, purée). D'autres légumes sont présents autour de ce point d'attraction. Un second pôle concerne les maisons de retraite. C'est l'analyse des segments caractéristiques qui permet de montrer la finalité des discours autour de ces légumes : la diversification et la saisonnalité.



Graphe des similitudes de la classe 6

Cette diversification de l'alimentation par les légumes est évoquée à travers de nombreux exemples de légumes anciens et, en particulier, topinambour et panais, courge, courgette, patate douce, fenouil, salsifis, comme une invitation à découvrir de nouveaux goûts.

Cette diversification peut aussi passer par des façons différentes de travailler les légumes, envisagées à partir de l'exemple des pommes de terre, qui peuvent être cuisinées de très nombreuses manières.

Est alors introduite la question du temps de travail nécessaire et l'insuffisance de main-d'œuvre qui pourrait constituer un frein à la diversification plus important que les contraintes liées à la saisonnalité. Les participants font ici le parallèle avec les maisons de retraite, dont ils concèdent mal connaître le fonctionnement mais pour lesquelles le fonctionnement en continu sur la totalité de l'année, devrait faciliter le respect des saisons de production.

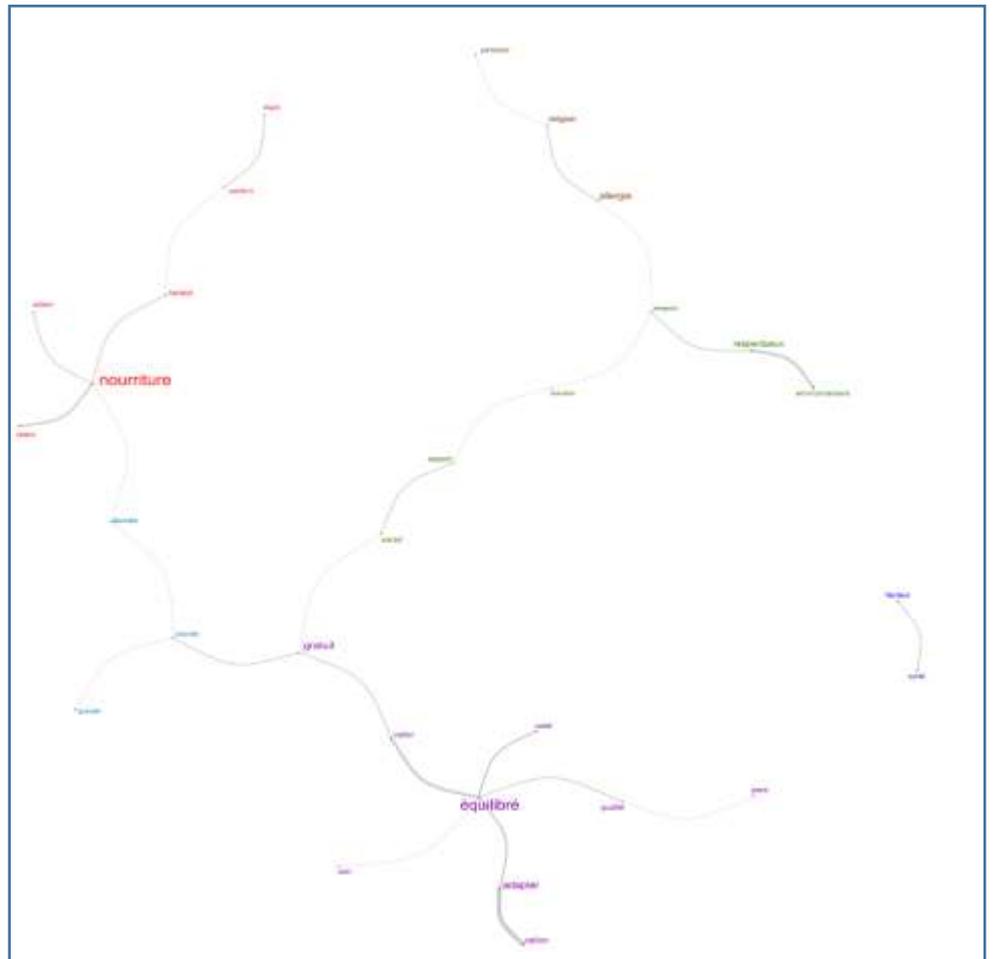
2.1.3. Classe 8 - Nourriture idéale : variée, équilibrée et accessible à tous



Cette classe ne regroupe que 93 interventions (soit 2,2% de la totalité) qui sont, de plus, assez courtes (souvent des phrases tronquées par la dynamique de la conversation).

Dans cette classe sont représentées significativement les discussions liées à la *question 1* (restauration idéale), et celle liées à la *pollinisation de q1* qui la suit. La modalité *élu majoritaire* est représentée sur cette classe.

Le graphe de similitude montre un réseau qui révèle trois points centraux, un premier autour de la nourriture, un second autour de la notion d'équilibre, ces deux pôles étant connectés par la notion de gratuité. Le troisième se développe autour de la notion de respect. Il semble que ce soit l'aspect social qui articule ce dernier avec les deux pôles précédents via la notion de gratuité non remise en cause par le respect des régimes particuliers et de l'environnement. L'analyse des segments de textes caractéristiques invite à penser que la notion centrale reste néanmoins celle de nourriture, d'où l'intitulé de cette classe.



Graphe des similitudes de la classe 8

Le thème de la nourriture variée, équilibrée apparaît le plus souvent dans les segments caractéristiques, le caractère sain étant représenté significativement aussi dans cette classe. Vient ensuite la notion de gratuité qui est vue comme relevant des représentations d'un monde idéal, et non comme de modalités opératoires nécessaires dès lors que les personnes en grandes difficultés sociales « touchent des aides ».

Les régimes alimentaires différents sont abordés rapidement et présentés comme des cas particuliers (qu'il faut respecter) et subis de la même manière que les menus végétariens, même si ces deux contraintes n'ont pas la même origine.

Enfin, l'idée d'acheter en vrac pour les restaurants scolaires afin d'éviter des déchets apparaît ici de manière marginale.

Bien que centrées sur l'importance des caractéristiques des matières brutes dans la démarche de définition d'un idéal pour la RC, les modalités de construction de ces 3 classes, à travers les connexions entre les différents pôles identifiés, font déjà référence aux freins qui peuvent exister dans la généralisation d'une restauration de qualité.

Ainsi, le rapprochement du 100% bio (dont la volonté est marquée par la présence dans ces textes du « sans pesticide ») est évoqué comme rendu difficile par les ressources du territoire qui contraignent la provenance des matières (classe 4) rendant incompatibles la satisfaction simultanée du 1^{ère} critère qualitatif qui est le caractère local de la production et la possibilité de privilégier des produits bio. Plus largement ce sont les contraintes logistiques qui sont invoquées pour expliquer l'écart entre les quantités d'intrants qui permettraient d'atteindre les objectifs qualitatifs et ceux effectivement disponibles et accessibles pour la RC. De même,

certains échanges soulignent que l'effort de diversification à partir de produits frais implique un besoin en main-d'œuvre supplémentaire, qui, non satisfait, conduit à des choix non optimaux de report sur l'ouverture de boîtes de conserve ou l'utilisation de surgelés (classe 6).

Enfin la notion de nourriture qualitative est progressivement élargie pour n'être pas seulement « *denrée* » mais inclure la présentation du plat et un « *aspect humain* » dans une démarche plus globale de participation à l'éducation à travers la prise en compte d'un changement du rapport à la nourriture qui n'inclurait plus la notion de plaisir chez les enfants (classe 8).

2.2. La primauté du critère de localisation dans la définition de l'idéal : dialectique entre organisation de la production et contraintes logistiques

La préoccupation en termes d'origine des produits débouche immédiatement sur un discours centré autour des impératifs logistiques avec une production de proximité qui serait favorisée par la collaboration entre les petites structures de production caractéristiques des deux territoires géographiques concernés. L'objectif est de limiter les difficultés en termes d'approvisionnement voire de permettre la participation des consommateurs/usagers à la production des matières de base par exemple via la création de jardins partagés ou de potagers communaux. Ce circuit court d'approvisionnement (producteurs « petits » et locaux) en suscitant une re-localisation de la production serait également vertueux en termes d'emplois.

Si seulement 2 classes sur 9 relèvent de ce positionnement, elles représentent près d'un tiers des textes classés (32%). Plusieurs enseignements peuvent être tirés de l'importance de ce poids relatif.

Il est d'abord évident que cette contrainte pèse très lourdement sur les possibilités de transformation de la RC avec une incompatibilité entre le modèle sur lequel cette dernière a été développée (recherche d'économie de taille incitant à la centralisation) et les critères consensuels de définition des aliments de qualité parmi lesquels la localisation est le plus important. Ce lien paraît ainsi particulièrement fort pour les 2 communes de référence pourtant situées en territoire rural.

L'autre enseignement concerne l'existence d'un biais consécutif aux modalités de participation suscitées. En effet celles-ci, en reposant sur le volontariat, tendent à une sur-représentation des personnes déjà sensibilisées et ayant donc amorcé un travail de réflexion, formalisé ou pas, pour identifier les freins potentiels. Le contexte institutionnel peut amplifier ce phénomène d'expertise initial. Les personnels de la restauration collective tout comme les personnes ayant une implication au niveau politique ont forcément commencé à se préoccuper de la manière de répondre aux exigences réglementaires croissantes dans ce domaine, en particulier en ce qui concerne l'application des principes de la loi Egalim adoptée en 2018.

2.2.1. Classe 1 – Production locale et taille des exploitations agricoles

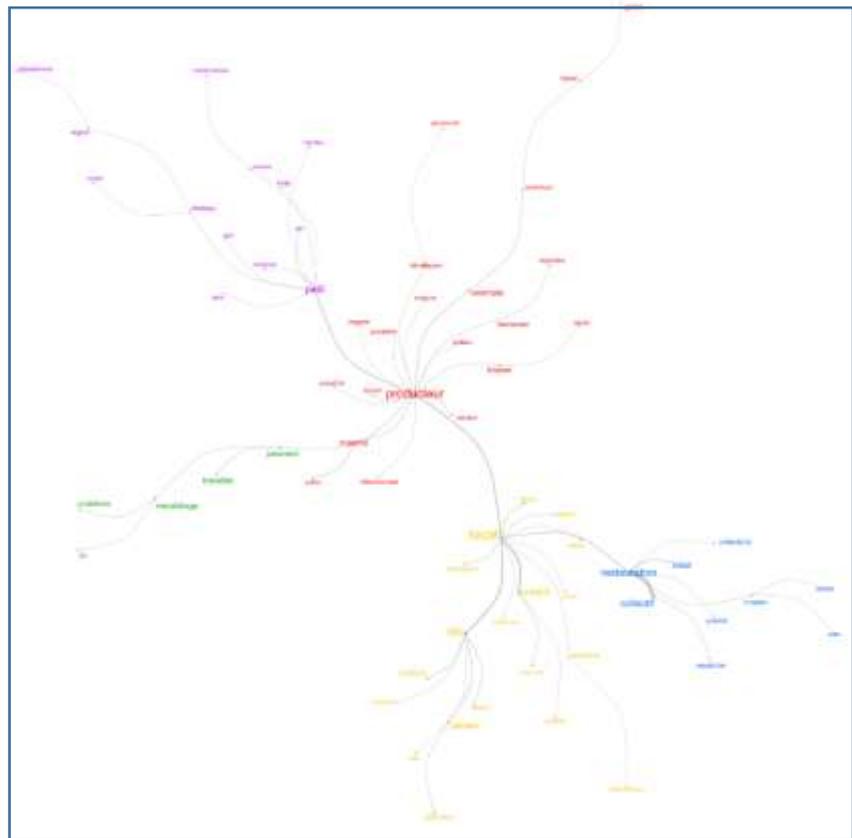


Cette classe regroupe 1308 textes soit 30,4% des textes classés (4293). Il s'agit de la classe la plus importante quantitativement, ce qui montre l'importance de ces thèmes dans les échanges entre participants.

Les modalités des variables qui sont significativement représentées dans cette classe : *Enseignant, élu minoritaire, élu candidat, producteur, homme, non parent d'élève.*

Différentes phases de la discussion sont bien représentées dans la classe, de la *q1b (idéal pour le territoire)* à la pollinisation après *q2* (changements nécessaires pour atteindre l'idéal). Autrement dit toutes les phases de la discussion sauf celles liées à la question 1 et à la question 3.

Cette classe met en avant un trinôme, de la production, du local, et de la taille, en soulignant la notion de besoins reposant sur les producteurs qui sont des structures de petite taille.



Graphe des similitudes de la classe 1

Cette classe pointe la nécessité de mettre en correspondance le besoin des collectivités en matière de produits bruts avec la capacité de production des acteurs locaux (notamment en bio) en tenant compte des contraintes du territoire en termes de climat et de saisonnalité. Les agriculteurs (surtout en bio) ayant des exploitations de petite taille sont mal armés individuellement pour contribuer aux volumes nécessaires à la restauration collective et aux contraintes règlementaires qu'elle impose.

Le constat concerne alors un besoin de développement du maraîchage, et d'agriculteurs bio de manière plus générale, avec ce que cela entraîne comme problématiques d'installation et d'accession au foncier. Démarrage et pérennisation de l'activité agricoles sont vus comme dépendants de la mise en place de politiques volontaristes d'accompagnement et de soutien des petits producteurs. Les collectivités territoriales sont évoquées pour leur capacité à faciliter l'accès à la terre (par des aides à l'installation, des « pépinières agricoles »), leur rôle dans la mise en adéquation entre l'offre et la demande (structuration de réseaux et développement d'instances de concertation) et l'impact potentiel de leurs stratégies d'achats sur les revenus des agriculteurs (avec la possibilité de recourir au conventionnement).

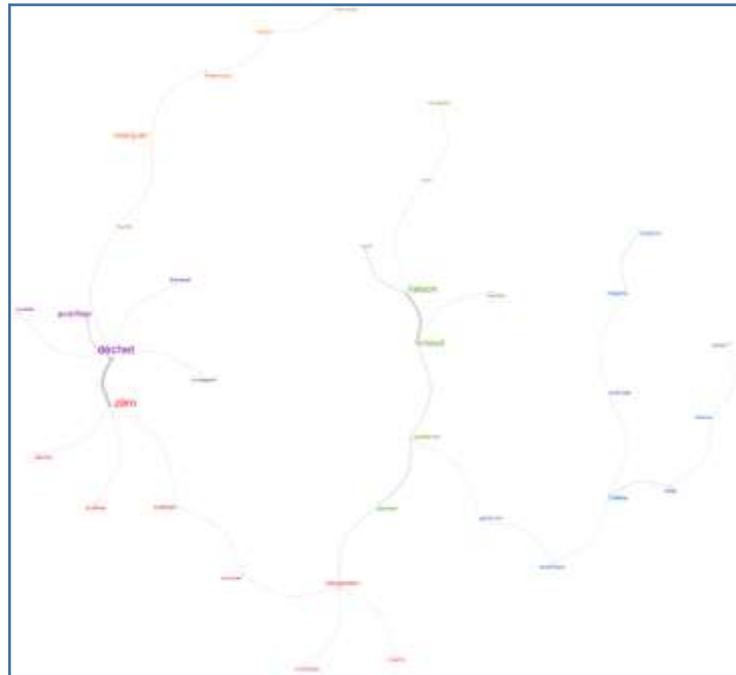
2.2.2. Classe 9 – Approvisionnement local et logistique idéale



Cette classe regroupe 69 textes (c'est-à-dire 1,6% des textes classés) dont les segments caractéristiques montrent qu'ils sont courts, de l'ordre de quelques mots à une phrase seulement.

La *question 1* ainsi que la phrase qui la suit de *pollinisation de ql* sont bien associées à cette classe. Ce sont les conversations ayant eu lieu lors du café participatif de *Commune-Lot* qui sont bien représentées, essentiellement par les personnes ayant des rôles *autres*.

Le graphe de similitude de la classe se structure en trois branches, une centrée sur le « zéro déchet », une centrée sur la notion de « liaison chaude » (s'articulant avec la première par une préservation des saveurs suite à la « préparation ») et une précisant des « critères » parmi lesquels le bilan carbone. Dans la mesure où c'est encore une classe correspondant aux conversations tenues dans la première phase (restauration collective idéale) nous avons qualifié cette classe comme étant révélatrice de la logistique idéale.



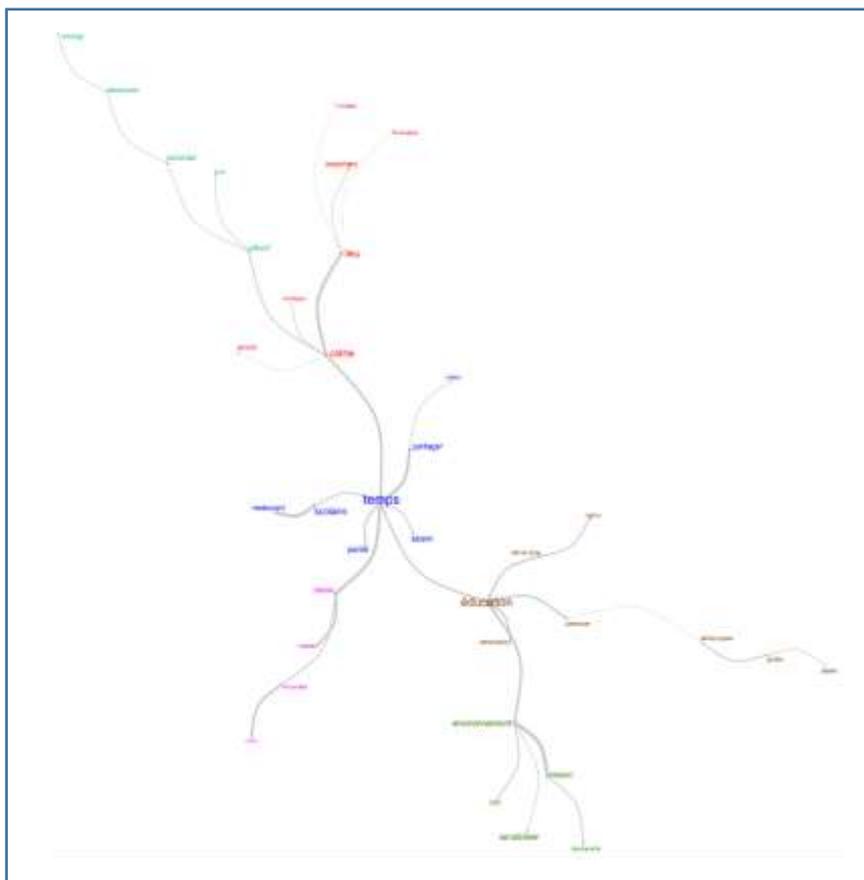
Graphe des similitudes de la classe 9

L'examen des segments détaillés conforte l'analyse déjà faite du graphe des similitudes. Il y a d'une part le zéro déchet, associé à l'absence de gaspillage, et qui doit être pris en considération dès la préparation. Cette préparation doit de manière préférentielle être faite sur place, et si ce ne peut être le cas, la saveur des préparations doit être préservée par une liaison chaude. La préservation de la saveur doit cependant se faire pour un coût raisonnable, ce coût faisant partie des critères de choix, tout comme celui du bilan carbone.

2.3. Education au goût, au plaisir et au respect de l'environnement

Avec 40% des textes classés et 3 classes concernées, cette composante éducative a, de loin, le poids le plus important, dans la définition de la RC idéale. Cela reflète la reconnaissance et l'appropriation par les participants, essentiellement les *personnels de l'enseignement*, les *personnels de la RC* et les *femmes*, de l'enjeu en termes de modification des comportements porté par les politiques de RC. Il ne s'agit plus ici de répondre à une demande mais de « *faire prendre conscience* ». Cela explique l'apparition des problématiques environnementales en lien avec une dimension éducative au sens large dans une logique de socialisation familiale « inversée » par laquelle les parents apprennent de leurs enfants. La « *rérosocialisation* » qui désigne la transmission de valeurs culturelles, de savoirs et de pratiques depuis les enfants

Dans la mesure où cette classe représente bien les conversations de l'épisode lié à la *question q1* (sur la restauration idéale) et au vu du second pôle présent dans le graphe de similitudes, cette classe peut être considérée comme reliée à l'idéal éducatif dans la restauration collective. L'apparition d'un pôle centré sur les conditions du repas, souligne l'importance de ce moment. L'analyse des segments caractéristiques permet de justifier la mise en avant dans la dénomination de cette classe de la dimension éducative dans une approche multi-dimensionnelle qui concerne les produits eux-mêmes, l'environnement et les conditions matérielles de la prise des repas.

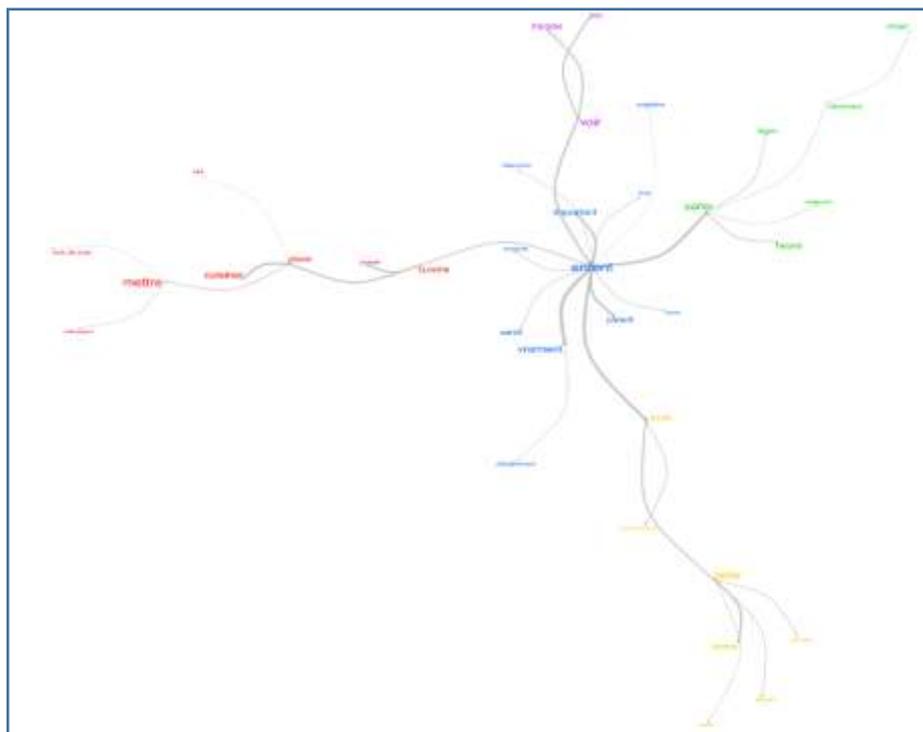


Graphe des similitudes de la classe 7

Le temps du repas est vu comme un temps de partage, de convivialité, qui doit donc bénéficier de circonstances adéquates : un lieu propice, accueillant, agréable, calme, ce dernier point étant lié au respect de petits effectifs suffisamment encadrés. Ce temps est vu aussi comme relevant de l'éducation des enfants au respect des autres (dans l'échange) et du travail des autres (les repas élaborés par les cuisiniers, les aliments produits par les agriculteurs). En matière d'éducation, il participe aussi à celle du goût, par le fait qu'il permette la découverte, notamment de nouvelles saveurs, grâce à une bonne diversification des menus et des aliments utilisés. Et c'est également un temps contribuant à l'éducation de l'enfant au respect de l'environnement, dans laquelle les produits bio ont une importance centrale. Cette éducation relevant d'une « *pédagogie [...] de l'alimentation* » passe par le fait que l'enfant puisse faire le lien entre ce qui se passe à table et ce qui se passe dans la classe.

Cet idéal éducatif s'accompagne d'une volonté de participation. Celle des personnels d'une part, par leur implication vis-à-vis de ces valeurs (qui permettrait de bien cuisiner même à un coût réduit, de faire de belles présentations des mets), mais aussi celle des enfants, non seulement dans le service du repas lui-même (le débarrassage), mais aussi en amont, dans la conception des menus.

Comme le montre le graphe des similitudes, cette classe est surtout centrée sur l'enfant, et l'analyse des segments significatifs fait apparaître les différents enjeux éducatifs.



Graphe des similitudes de la classe 2

La restauration collective idéale est vue comme procurant aux enfants une alimentation contribuant à leur santé, accessible, sur des temps de repas de qualité, calmes, où l'enfant n'est pas pressé par la contrainte de multiples services. Cette alimentation est vectrice de découverte de saveurs, d'odeurs, et ceci est encore plus vrai si l'on cuisine sur place, que les enfants peuvent mettre une image sur ce qu'ils mangent.

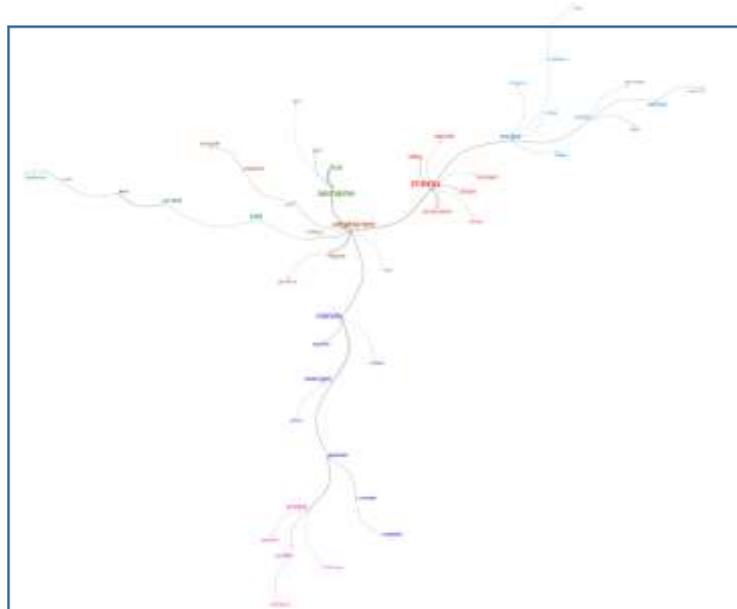
Les adultes sont évoqués dans cette classe comme étant des modèles. Du côté des personnels encadrants, ce sont des modèles positifs qui incitent à goûter à table, expliquent l'origine de la nourriture, dont les discussions bénéficient à l'enfant, ce qui bien-sûr n'est possible qu'avec un taux d'encadrement suffisant.

Du côté des parents, ces modèles peuvent parfois, au contraire, être des modèles négatifs qui ne savent pas manger sainement (ils ne prennent pas le temps de cuisiner, « ouvrent des boîtes »), mais dont heureusement les habitudes alimentaires peuvent changer grâce à l'influence que la restauration scolaire a eu sur leurs enfants. Ces mêmes parents peuvent contribuer, par leur implication auprès des élus et des personnels de la restauration scolaire, par la participation de tous, à mieux prendre en compte les enjeux éducatifs.

2.4. Un changement de comportement perçu comme une norme contraignante

La norme de référence est bien intégrée par tous et perçue comme légitime. Pour autant les comportements semblent en décalage avec celle-ci et doivent être modifiés, essentiellement de manière autoritaire grâce à l'exercice du pouvoir réglementaire des autorités publiques. Cette dissonance cognitive entre les valeurs et les pratiques est perceptible dans les différentes classes de discours autour de l'éducation et constitue une notion centrale dans la classe 5.

On constate sur le graphe des similitudes de la classe que la forme « végétarien » est centrale dans la classe, associée au « menu », concepts de menu et à la viande. L'analyse des segments caractéristiques laisse transparaitre que du point de vue des interlocuteurs, ces menus sont surtout perçus comme une contrainte, tant pour ceux qui les produisent (qui doivent apparemment « enlever » la viande de ces menus) que pour ceux qui les consomment (qui peuvent les contourner).



Graphe des similitudes de la classe 5

Le caractère obligatoire des menus végétariens est bien reconnu comme lié à des préoccupations écologiques (et éventuellement de maintien des emplois localement), et l'obligation de les mettre en place est présentée de manière négative. La santé est quasiment absente en tant que critère fondamental pour ce choix. Les menus végétariens ne sont alors perçus que comme une opportunité de respecter la saisonnalité des productions végétales et liés à une économie de moyens financiers, ce qui incite les élus majoritaires à se défendre de préoccupations majoritairement de nature économique dans *Commune-Figeac*.

Cette contrainte de proposer des menus végétariens est présentée de manière très pragmatique et opérationnelle comme identique à celle qui consiste à tenir compte de régimes alimentaires spécifiques quelle que soit l'origine de ceux-ci. La prise en compte des allergies ou des préférences religieuses est ainsi abordée de la même manière, sous l'angle des contraintes imposées, et ne débouche pas sur des débats plus larges concernant le vivre-ensemble ou les appartenances culturelles et religieuses.

La « culture de la viande » est invoquée comme explication aux difficultés inhérentes à la généralisation des repas végétariens, qui peuvent être surmontées grâce à une approche pédagogie auprès des professionnels de la restauration dont les représentations les amènent à considérer qu'il faut « enlever » la viande des repas et qu'ils peuvent déroger aux conséquences de « l'obligatoire » menu végétarien en proposant celui-ci parmi d'autres choix n'en faisant alors qu'un « menu conseil ».

Au lycée, le menu végétarien, et ce qu'il implique comme découverte, peut être contourné par cette possibilité de choix.

3. Processus de co-construction de la notion de restauration collective idéale : le poids du territoire et de l'expertise

La convergence des discours et le consensus qui en découle autour de la définition du concept de RC de qualité masquent des schémas de construction différenciés en fonction des lieux et de l'organisation de la RC qui les caractérisent ainsi que de l'importance relative des prises de parole des différents participants aux échanges. Variables d'appartenance et lieux de collecte vont intervenir sur le poids de chacune des classes de discours.

3.1. Le territoire au centre de la définition de l'idéal et des freins identifiés

L'épisode d'échanges centré sur la *question 1*, de définition d'une RC idéale, est significativement représenté dans les classes 5, 7, 8 et 9. Logiquement, le questionnement sur la restauration collective idéale (sans allusion au territoire) imprègne donc la plupart des classes à l'exception de la 1 (*Production locale et taille des exploitations agricoles*) et de la 6 (*Nourriture idéale : légumes et modes de préparation au service de la diversification*) et conduit à poser, dès les premiers échanges, les 4 critères de définition (caractéristiques des matières brutes, organisation de la production/distribution, rôle éducatif, norme contraignante).

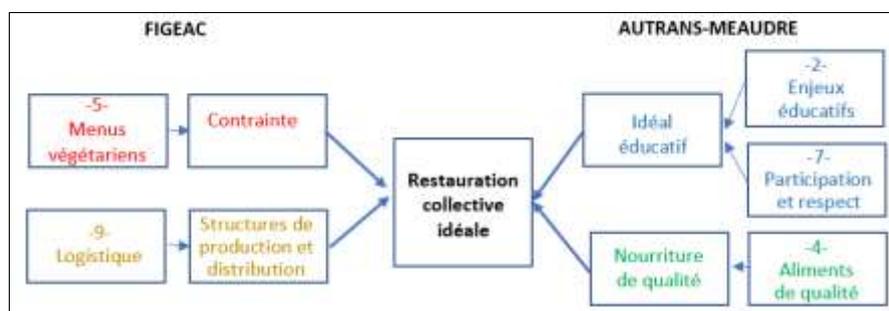
Pour autant le poids relatif accordé à chacun de ces critères comme leur ordre d'apparition diffèrent dans les deux territoires considérés. Dès la première question, les aspects éducatifs sont priorités dans le cas de *Commune-Isère* et pas de *Commune-Lot*.

La différence de perception entre les deux territoires s'accroît encore dès la première phase de pollinisation qui est fortement associée aux classes 2, 3, 5, 8 et 9 mais avec une prédominance, à nouveau, des aspects éducatifs pour *Commune-Isère* et des développements portant essentiellement sur les contraintes de logistique et d'application de la réglementation concernant les menus végétariens à *Commune-Lot*.

La *question 1b* de définition territorialisée de la RC idéale n'est, elle, représentée de manière significative que dans les classes 1 (*Production locale et taille des exploitations agricoles*) et 4 (*Nourriture idéale : des produits bruts, végétaux, de saison, cultivés localement*). Il en est de même pour la *pollinisation de q1b*.

Commune-Isère est significativement associé aux classes 2 (*L'enfant au centre, et les enjeux éducatifs*) et 7 centrée sur l'idéal éducatif ainsi qu'à la classe 4 qui consiste à définir ce que sont les produits bruts de qualité. Les notions les plus importantes pour définir une RC de qualité sont ainsi la définition des intrants et le rôle éducatif.

Commune-Lot est, pour sa part, plus représenté dans les classes 5 (*Les menus végétariens : une contrainte imposée aux acteurs de la RC*), 9 (*Approvisionnement local et logistique idéale*) et, de manière « tardive » quand sont évoqués les freins, dans la classe 6 (*Nourriture idéale : légumes et modes de préparation au service de la diversification*). L'entrée priorisée sur cette commune lors de cet exercice de définition d'une RC de qualité concerne essentiellement les modalités d'organisation de la production et des circuits de distribution.



La *question 2* sur les freins à la mise en place d'une restauration idéale n'est significativement associée, sur les deux territoires, qu'à la classe 1 (*Production locale et taille des exploitations agricoles*), qui est également centrale dans la phase de *pollinisation de q2* durant laquelle un autre frein va apparaître, essentiellement sur le territoire de *Commune-Lot*, autour des questions liées à la transformation des produits (*Classe 6 – Nourriture idéale : légumes et modes de préparation au service de la diversification*).

Au total, pour les participants des deux territoires, l'évolution vers une RC de qualité est donc entravée essentiellement par les modalités de structuration de la production agricole. Ces freins sont évoqués, avant même la *question 2* portant directement sur les difficultés identifiées, dès la *question 1 bis* qui introduit la question du territoire. L'un des participants de *Commune-Lot* déclare ainsi, lors de cette phase des échanges que « *Pour trouver des produits locaux encore faut-il qu'il y ait des produits locaux* ».

De manière totalement spontanée dès les échanges consécutifs aux questions *1* et *1 bis* sont évoquées par les participants des pistes de solutions qui feront ensuite l'objet d'approfondissements lors des questions *3* et *4* et qui conduisent à attribuer un rôle très important aux collectivités locales. Cette importance peut avoir été exacerbé par le pourcentage de participants à ces cafés relevant des *Personnes ayant un engagement local* (respectivement 37% pour *Commune-Lot* et 33% pour *Commune-Isère*) et le contexte pré-électorale dans lequel ont été réalisés ces cafés.

3.1.1. – Rôle direct des collectivités : structuration de la production et de la distribution

Au-delà des caractéristiques des deux territoires concernés indissociables de leurs histoires respectives (territoire de montagne pour *Commune-Isère* et pratique intensive des cultures, en particulier de maïs et de tabac, pour *Commune-Lot*), le maraîchage et l'agriculture biologique (auxquels s'ajoutent les volailles pour *Commune-Isère*) sont pointés comme peu développés voire quasiment inexistantes et dans l'incapacité de répondre aux besoins identifiés. La première préoccupation est alors de savoir comment ceux-ci pourraient être favorisés en identifiant les raisons à l'origine de ce manque de ressources et les différentes manières d'y remédier.

Sur les deux territoires, les participants aux cafés attribuent l'insuffisance de certaines cultures à un manque d'offres potentiels dû aux difficultés rencontrées par ces derniers pour s'installer et/ou développer leur activité mais soulignent également un décalage entre cette réalité et la perception amplifiée qui en est faite et qui reflète la méconnaissance de l'offre agricole locale.

Tous les participants s'accordent à penser que les instances politiques locales ont un rôle central et dans le développement des productions agricoles avec leur mise en adéquation avec les besoins locaux dont ceux de la RC et de la diffusion de l'information sur l'existant.

Cette participation n'est cependant pas envisagée sous la forme d'une contribution directe via des services publics comme cela a pu être développé dans certaines communes⁴. Cette question de la prise en charge directe n'est évoquée qu'à deux des tables des cafés organisés à *Commune-Isère* et se concentre sur la question de l'opportunité de la gestion municipale de serres avec des prises de positions très partagées.

Les collectivités locales sont plutôt interpellées sur leur capacité à accompagner l'installation et le développement d'agriculteurs privés et attendues sur la mobilisation de plusieurs types d'aides.

⁴ Exemple devenu emblématique de Mouans-Sartoux, commune des Alpes maritimes de près de 10000 habitants qui a réussi le pari du 100% bio dans ses cantines en se dotant de sa propre ferme et en embauchant un maraîcher.

Intervention des collectivités locales sur l'emprise foncière

Le premier frein identifié concerne le manque de disponibilité du foncier. Il est expliqué par l'histoire récente (développement de cultures de nature industrielle) à *Commune-Lot* mais aussi par les contraintes géographiques dans les deux zones. L'idée développée tourne alors autour du rôle majeur que les différents niveaux de collectivités locales peuvent avoir dans la modification de cette trajectoire orientée à la baisse de la superficie agricole grâce à une politique de constitution d'une réserve foncière avec des terrains qui pourraient ensuite être mis à disposition des exploitants selon différentes modalités (location ou vente) et pour des périodes plus ou moins longues (idée d'exploitation éphémère⁵) mais, dans tous les cas, à un coût initial faible.

Aides à l'installation

Une aide financière pour faciliter les investissements initiaux pourrait convaincre de nouveaux agriculteurs à s'installer et donc faciliter la transmission des exploitations. Concernant le cas spécifique de l'agriculture biologique, il pourrait aussi s'agir d'une aide à l'installation en facilitant la conversion des terrains soit de manière financière (subvention visant à couvrir le coût de la certification) soit en allégeant le coût représenté par le temps de jachère initial pour des terrains précédemment exploités en agriculture conventionnelle.

Garantie de revenus suffisants pour les producteurs

Un autre frein à l'installation de nouveaux agriculteurs au niveau économique, c'est la faiblesse et le caractère assez imprévisible des revenus habituellement associés à ce type de profession. Plusieurs pistes sont évoquées comme susceptibles de permettre aux producteurs de générer des revenus suffisants et réguliers du fait de leur activité.

Il est d'abord question de la nécessité de rémunérer à un « *juste prix* », quitte à accepter une augmentation des coûts, les matières premières qui répondent aux critères de qualité.

L'autre piste citée par plusieurs participants relève plutôt de la question de la sécurisation des revenus des producteurs envisagée à travers un système de pré-commandes du type de celui utilisé dans les AMAP.

3.1.2. Rôle indirect des collectivités territoriales : mise en cohérence des contraintes des producteurs et de la restauration collective

La question des difficultés d'approvisionnement en produits locaux et/ou bio qui découle du décalage entre les volumes d'achats en RC et les capacités de production des exploitations agricoles non conventionnelles, est systématiquement évoquée et présentée comme centrale par les professionnels de la RC comme par les décideurs politiques.

Au-delà du caractère prioritaire d'une meilleure connaissance mutuelle de l'existant et des besoins/contraintes de chaque partie-prenante, la question qui se pose est de savoir sur quelle composante du marché, il est possible et pertinent d'agir. Faut-il aider les producteurs à accroître leurs capacités et, le cas échéant, comment est-il possible d'y parvenir ? N'est-il pas plus cohérent d'agir sur la demande qui est du niveau direct de responsabilités des collectivités locales et d'adapter le mode de fonctionnement des cuisines collectives ?

⁵ Sur le modèle des expériences de boutiques éphémères qui ont essaimé ces dernières années dans le cadre des politiques de revitalisation du commerce de centre-ville.

Bien que les deux approches aient été systématiquement évoquées par l'ensemble des participants aux cafés, une distinction peut être faite entre *Commune-Lot* et *Commune-Isère* (inversion de logique) qui semble explicable en grande partie par les choix déjà effectués.

Adéquation entre l'offre et la demande : la nécessité d'espaces de dialogue

L'instauration d'une dynamique partenariale via la mise en place d'instances de dialogue est censée pouvoir favoriser l'adéquation de l'offre aux besoins grâce à une meilleure interconnaissance et à la possibilité de planifier à l'avance, voire de prendre des engagements réciproques en amont de la production, sur les types de produits et les volumes concernés.

Le rôle des collectivités locales est à nouveau souligné en ce qui concerne l'adaptation des appels d'offre dans lesquels doivent être insérées des clauses privilégiant les produits locaux de qualité et la possibilité de différencier des lots pour favoriser la participation des producteurs locaux. Avec, au moins dans un premier temps, un travail de communication et un accompagnement dans le travail administratif nécessaire pour s'adapter au formalisme des appels d'offre, les producteurs locaux, souvent de petite taille, devraient trouver un intérêt plus grand à s'orienter vers ce mode de distribution.

Adéquation entre l'offre et la demande : un lissage annuel de l'activité

Un autre enjeu important concerne le calendrier annuel de la restauration collective, et le nombre important de semaines de vacances scolaires dans l'année qui, de plus, coïncident avec les périodes de forte production en maraichage. A ce titre, les cuisines qui fonctionnent pendant les vacances scolaires pour les accueils de loisirs, par exemple, comme c'est le cas pour *Commune-Isère*, ont les moyens de lisser leurs achats. Le fonctionnement des cuisines centrales, avec le soutien d'activités du type des légumeries, peut également assurer la continuité des approvisionnements pendant l'été grâce à la production de conserves qui pourront être utilisées plus tard dans l'année.

Adaptation de l'offre : regroupement des producteurs

Le travail de mise en commun des productions des agriculteurs locaux pour atteindre les seuils critiques leur permettant de répondre aux besoins de la restauration collective est un autre point abordé lors des deux cafés participatifs. Dans le cas de *Commune-Lot*, est envisagé le développement de plateformes de distribution d'abord comme devant permettre le dialogue et l'interconnaissance mais aussi de manière plus structurée la définition conjointe des plans de culture et même déboucher sur la création d'organisations formelles pour répondre de manière collective aux appels d'offre. Cette modalité de structuration est rapidement évacuée des discours à *Commune-Isère* avec comme argument principal que la volonté de mettre en place un outil de ce type n'avait pas abouti [Cf annexe 1].

Adaptation de la demande : deux visions alternatives

Cette question de l'adaptation de l'offre a pour image, dans les deux communes, son corollaire en termes d'adaptation de la demande aux possibilités de production locale. Logiquement deux modalités différentes vont être privilégiées.

À *Commune-Lot*, le travail engagé de structuration de l'approvisionnement auprès des producteurs via l'adaptation des appels d'offre réalisés et le choix organisationnel effectué de travailler avec une cuisine centrale et la mise en place de liaisons chaudes conduit à concentrer la réflexion autour des systèmes d'incitation et d'accompagnement au regroupement des producteurs.

À *Commune-Isère*, à la fois la taille, les caractéristiques du territoire et les expérimentations antérieures, sont telles que producteurs et acteurs de la RC se connaissent visiblement bien et envisagent une solution aux problèmes d'adaptation de la demande plutôt à travers la promotion de petites unités de production de repas comme cela a déjà été amorcé.

3.2. Poids des professionnels-experts dans la définition de l'idéal

Durant le café différents types de parcours peuvent être identifiés concernant la manière dont les discours ont pu évoluer et s'augmenter les uns des autres alimentant plus ou moins certaines classes en fonction du poids des représentants des différents rôles.

Certains rôles ont une faible représentation dans les classes constituées. Ainsi le *personnel administratif* n'intervient pas de manière significative dans la construction des classes, il ne fait que frôler la significativité sur la classe 7 (*l'idéal éducatif*).

Les *enseignant·e·s* ne sont représenté·e·s que dans la *classe 1* et, étant donnée la teneur de cette classe centrée sur les aspects organisationnels de production, ce poids peut s'expliquer par des facteurs autres que leur rôle et, en particulier, la connaissance générale du territoire. Les rôles *autres* ne sont représentés que sur la classe 9, celle de la logistique. Les *producteur·trice·s* ne sont significativement représenté·e·s que dans la *classe 1*, ce qui est cohérent avec le contenu de celle-ci, la production.

La variable *Parent* n'apparaît significativement que dans la classe 1 (*Production locale et taille des exploitations agricoles*) où ce sont les *non parents* qui sont représentés, et la classe 7 (*L'idéal éducatif : diversification, partage, participation, et respect de l'environnement*), avec une représentation des *parents*.

Ce sont les personnels *éducatifs* (notamment les ATSEM), et les personnels de *cuisine* qui sont les plus présents à travers les différentes classes, avec une assez bonne cohérence de leurs domaines d'intervention respectifs : les *personnels éducatifs* représentés dans les classes 2 (*les enjeux éducatifs*), et 7 (*l'idéal éducatif*), mais aussi dans la classe 4 (*nourriture idéale*). Les personnels de *cuisine* ont une bonne représentation sur les classes 3, 4, 5, 6, toutes liées à la nourriture, manger ou pas de bonnes choses, les produits végétaux, les menus végétariens (une contrainte) et cuisiner les légumes⁶.

Malgré les précautions méthodologiques prises lors du recueil des données par les chercheurs, la place occupée par les professionnels de la restauration collective conduit sur certains échanges à occuper tout l'espace de parole (tables 1 et 4 à *Commune-Lot*). Cela génère un discours très technique, réglementaire peu tourné vers la militance et les considérations écologiques, centré plus sur des aspects descriptifs des contraintes techniques et réglementaires et sur l'existant que sur les dimensions de nature, de santé ou de bonheur. Les arguments de nature économique interviennent de manière prioritaire. Les questions sur l'importance du bio, la saisonnalité, la gestion des déchets ou le local n'interviennent qu'ensuite sous la forme de précisions en réponse à des questionnements de la part des participants non experts qui, d'ailleurs, conduisent les spécialistes du domaine à se réinterroger sur certaines de leurs pratiques. Ainsi l'alimentation de qualité est présentée dès le départ comme une résultante de l'utilisation de produits locaux et bio qui semble aller de soi puisque rendue obligatoire en particulier dans le cadre de la loi Egalim. Dès la fin des échanges sur la première question commencent à être évoqués les freins qui empêchent d'aller plus loin que ce qu'imposent les

⁶ Les résultats obtenus sont très genrés avec une représentation significative des *hommes* dans les classes 1 (la production) et 5 (les menus végétariens, une contrainte) alors que les *femmes* sont pour leur part représentées dans les classes 2 (l'enfant au centre) et 7 (l'idéal éducatif). Ce résultat n'est cependant pas significatif du fait des biais de notre échantillonnage des personnels éducatifs exclusivement féminins et des personnels de cuisine masculins.

contraintes réglementaires : disponibilité des produits en particulier en termes de maraichage et volume de personnel alors que l'utilisation de produits agricoles bruts achetés directement aux producteurs implique un temps de préparation supplémentaire.

Malgré les possibilités d'expression qu'offre la méthode du café participatif, certaines opinions peuvent rester inexprimées par peur du jugement, contrôle ou pression sociale. Ces opinions résistent également à la pollinisation, ou sont peu reprises par le collectif lors des discussions. Les papiers adhésifs individuels sont les seuls endroits où ce qui n'est pas exprimé ailleurs peut l'être. Ces traces individuelles permettent d'exprimer des valeurs et d'échapper à la pression sociale. Cependant, la nature des questions peut venir relativiser les effets cités puisque, pour les papiers individuels, étaient demandés les principaux freins qui contraignent les gestes à faire, cette question peut influencer des réponses plus « engagées » ou incriminantes. Nous y retrouvons d'ailleurs l'expression de gestes guidés par des valeurs : sensibiliser, embaucher, militer, faciliter l'installation de paysans et l'accès à la terre, organiser des événements pour sensibiliser, devenir acteur du changement. Par ailleurs, des possibles non-dits sont exprimés comme le manque de volonté politique ou le manque de travail sur l'accès à la terre. Ces éléments sont présentés comme des freins par écrit alors qu'ils sont peu développés à l'oral, sur les nappes ou encore sur les papiers collectifs. La présence d'élus locaux ou de personnalités emblématiques peut aussi expliquer ce genre de décalage. Il en est de même lorsque le manque de motivation des producteurs et des cuisiniers est évoqué sur les papiers individuels.

Enfin, la montée en généralité sur le plan idéologique ou politique est facilitée, en particulier en ce qui concerne les questions de « *mal-bouffe* », l'excès de normes, la complexité de la réglementation, l'individualisme grandissant dans la société, le manque d'éducation des enfants et des parents.

Le croisement, permis par la participation de personnes aux rôles variés et les différentes modalités de collecte des matériaux, entre une présentation experte croisée et des préoccupations de nature plus sociétales a deux types d'incidences. D'un côté les participants « *non experts* » et « *non décideurs* » disent avoir progressé dans leur connaissance du sujet comme cela apparaît clairement lors des phases de pollinisation. D'un autre côté, les professionnels de la restauration collective semblent à plusieurs reprises incités à réinterroger leurs pratiques.

Durant les épisodes de discussion dans lesquels les professionnels de la RC n'occupent pas tout l'espace, la question du coût est traitée de manière secondaire comme relevant d'un choix collectif et/ou de société qui ne doit pas être considéré comme un frein. La dynamique de construction de l'idéal diffère alors.

Ainsi à *Commune-Isère*, l'interconnaissance et la proximité des acteurs en présence permet une plus grande fluidité dans la construction d'un consensus autour des éléments qui structurent l'idéal de restauration collective. Il s'agit plus d'une agrégation d'éléments déjà intégrés par les participants, et qui conduit à une consolidation plus qu'à une construction de cet idéal.

Un certain nombre de points d'achoppement susceptibles de freiner la mise en place d'une RC de qualité telle qu'elle est définie de manière consensuelle, apparaissent donc dans les discours mais aussi, au-delà, dans les modes de représentation discernables dans les interrogations et les éléments priorisés lors des phases de pollinisation comme dans les post-its individuels [*Annexe 3*] et les traces écrites laissées sur les tables [*Annexe 2*]. Il s'agit dans la majorité des cas de préoccupations très pragmatiques appelant des réponses directement opérationnelles.

3.2.1. Les aspects réglementaires : un besoin de clarification et d'harmonisation

Le café participatif organisé sur la commune de *Commune-Lot* a permis de faire dialoguer des cuisiniers intervenant dans des établissements relevant de différents niveaux d'enseignement avec le responsable de la cuisine centrale municipale (restaurant des écoles maternelles et primaires de compétence municipale) et les chefs cuisiniers du collège (compétence du département) et du lycée (compétence de la région).

Deux constats essentiels émergent de ces participations, l'un concerne le besoin de précisions et d'harmonisation du critère « *local* » et l'autre, l'absence de passerelles et de mutualisation entre collectivités.

Définition et harmonisation du critère « local »

En l'absence de définition officielle de ce qui peut être qualifié de « *local* », chaque niveau de collectivité a toute liberté pour définir le périmètre de ses approvisionnements pouvant recevoir cette qualification et tend à le faire coïncider avec ses propres frontières. Ainsi la restauration du collège est qualifiée de locale lorsque les achats sont réalisés dans le département du Lot alors même que le département limitrophe de l'Aveyron est situé à moins de 10 km. Pour le lycée, est considéré comme local un approvisionnement réalisé dans les limites géographiques régionales et pouvant donc concerner des productions réalisées à plus de 100km. La restauration communale considère, quant à elle qu'un produit est local s'il a été réalisé à moins de 30 km.

Absence de passerelles entre les différentes collectivités ayant des compétences dans la restauration collective

Dans le même ordre d'idée la répartition des compétences entre les différents niveaux de collectivités débouche sur une absence de mutualisation entre écoles, collèges et lycées. Des axes de collaboration possibles sont évoqués et viennent en écho aux freins identifiés pour permettre la généralisation de la RC de qualité : échange de pratiques entre professionnels, organisation de formations, partage d'informations, convergence des critères de définition ou encore mutualisation de certaines procédures d'achats.

Adapter les procédures d'achat pour accroître leur flexibilité

Le Code des marchés publics constitue une contrainte pour les acheteurs qui voudraient augmenter les produits locaux de la restauration collective locale, puisque les acheteurs publics doivent respecter les règles de la mise en concurrence, souvent au détriment des producteurs locaux, ou mettre en œuvre des stratégies qui leur permettent de contourner cette contrainte et de ne pas afficher de « préférence géographique » qui est prohibée.

Le *sourcing*, encadré par le code de la commande publique, permet aux collectivités de préparer leurs marchés : mieux connaître les produits, les contraintes des fournisseurs et les conditions auxquelles ils peuvent répondre à la demande de la collectivité afin de mieux les accompagner après avoir bien ciblé leurs difficultés.

Pour dépasser la contrainte des marchés publics, d'autres solutions existent : développer les allotissements avec un appel d'offre qui permet de couvrir plusieurs besoins ou le « *hors marché* ». Dans le premier cas, l'acheteur public peut allotir en fonction des caractéristiques des produits ou de leurs modes de production. Par exemple, il peut créer des lots qui renvoient à une ou des caractéristiques spécifiques du produit, qui seront définies dans l'objet des consultations, afin d'être davantage pertinent par rapport à l'offre locale. Dans le second cas, le Code des marchés publics permet de passer des marchés sans publicité ni mise en concurrence jusqu'à 39 999 euros HT.

3.2.2. Décalage entre les exigences envers la restauration collective et les modes de consommation individuels

Une meilleure connaissance des produits disponibles et de l'utilisation qui peut en être faite paraît nécessaire et justifie la mise en place d'un véritable plan de communication incluant une cartographie de l'offre, des propositions de « tests » des aliments, une information sur les questions de santé publique.

Mieux connaître l'offre existante pour faire correspondre la RC avec les comportements individuels

Le besoin de communication est évoqué à plusieurs reprises, en particulier par une des participantes de *Commune-Lot* qui souligne à partir de différents exemples la méconnaissance que peuvent avoir les différents acteurs de la restauration des productions disponibles au niveau local. L'accessibilité de certains produits serait alors exploitée au niveau des consommations individuelles mais méconnue et donc inexploitée dans la RC.

Développer une RC de qualité pour faire évoluer les comportements individuels

De manière quasiment unanime la restauration collective est considérée comme un vecteur de diffusion des bonnes pratiques en matière alimentaire. Ainsi, il est évoqué à plusieurs reprises la nécessité d'habituer les enfants, de les éduquer, de faire en sorte qu'ils puissent servir de « prescripteurs » au sein des cellules familiales en application directe du concept de « rétrosocialisation ».

Même si cela peut paraître paradoxal, la majorité des participants appréhende ainsi la restauration collective comme plus qualitative que celle de la restauration à domicile avec des explications/justifications centrées sur le manque de temps dévolu à la préparation des repas.

Il ne s'agirait donc pas de répondre à une demande directe des usagers mais plutôt de contribuer à orienter leurs comportements alimentaires à travers la sensibilisation et l'éducation des enfants afin de faire évoluer leurs pratiques alimentaires individuelles.

Les cuisiniers *Commune-Lot* ont des propos particulièrement révélateurs en la matière puisqu'ils expliquent être confrontés à la nécessité de justifier auprès des familles qu'un repas végétarien peut être nourrissant. Dans le même temps ils véhiculent eux-mêmes cette ambiguïté avec l'un d'entre eux qui reconnaît que « *les enfants se dépensent lors d'une journée scolaire et qu'il est légitime qu'ils aient besoin d'un repas complet* » ou encore lorsque le même intervenant s'inquiète du fait que certains enfants n'ont pas forcément accès à une restauration suffisante à leur domicile et qu'il est donc important de leur servir un repas équilibré, sous-entendant avec des protéines animales.

3.2.3. La prise en compte des composantes de coût : un besoin de faire évoluer le modèle économique de la RC

La question économique est abordée de manière très différenciée. Point d'entrée à l'une des tables de *Commune-Lot* où prédomine le discours expert, elle est évoquée également sous forme d'introduction à une autre mais sous l'angle de la juste rémunération des producteurs et elle est totalement absente de la construction de la notion de restauration collective idéale aux deux autres tables *Commune-Lot*.

Dans cette même commune la question de la gratuité est évoquée de manière militante comme moyen de faciliter l'accès de tous à une restauration de qualité. Elle n'est par contre abordée que pour expliquer que ce ne serait pas pertinent, lors des cafés de *Commune-Isère*.

Par contre les traces écrites [Annexe 2] contiennent de nombreuses références aux contraintes économiques et aux coûts. Différents éléments permettent de penser que plus qu'une analyse des coûts eux-mêmes ce qui semble être questionné c'est le modèle économique de la RC.

Refus de mettre la qualité en balance avec le coût

La question de l'impact à la baisse du coût-matière généré par l'introduction de repas végétariens alors qu'elle semble clairement établie pour plusieurs des participants (la remarque est faite à quatre tables différentes) est peu développée.

Plusieurs raisons peuvent avoir contribué à marginaliser cet aspect et expliquent que, quel que soit leur rôle, les participants aux échanges ont évité de développer le sujet du coût.

Reflète de valeurs qui emportent une adhésion unanime, l'ensemble des participants défend l'idée qu'une restauration de qualité est un objectif supérieur qui ne peut pas être mis en balance avec les coûts que cela peut représenter.

Les professionnels de la restauration collective confrontés aux contraintes nouvelles et à l'évolution de leurs pratiques que suppose l'introduction de repas bio adoptent, quant à eux, une position de défiance. L'un d'eux explique, par exemple, être convaincu que l'argument qualitatif a été mobilisé initialement par les collectivités pour masquer l'objectif réel et légitimer de pouvoir servir des repas sans protéines animales dont le coût matière est plus faible.

Une élue *Commune-Lot* s'en défend et insiste sur les objectifs liés à la santé de l'introduction de repas sans protéines animales.

Définition des coûts de revient dans la restauration collective

Un point important qui peut être relevé aussi bien à *Commune-Isère* qu'à *Commune-Lot* concerne par contre la manière dont est pris en compte le coût de production d'un repas en collectivité. Ce sont les critères de détermination du coût de revient qui apparaissent comme posant question avec une prédominance du coût matière alors que les « *surcoûts* » liés au travail sur des produits bruts concernent le volume de main-d'œuvre nécessaire.

Il semblerait ainsi que la question économique soit difficile à aborder du fait des outils d'évaluation du coût qui sont utilisés et qui ne sont pas adaptés à cette transformation du contenu des repas évoluant d'une composante liée essentiellement aux produits à utiliser à une situation dans laquelle ce sont les coûts de main-d'œuvre qui représentent la part la plus importante.

Dans le même ordre d'idée, la question des grammages est abordée à *Commune-Isère* comme pouvant permettre de diminuer le gaspillage et par conséquent les coûts de revient.

Importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire

La question du coût de revient est assez rapidement évacuée des échanges et supplantée par celle des coûts « *superflus* » à travers la notion de gaspillage alimentaire. Bien évidemment il est alors question d'éducation, de sensibilisation et de mise en place de partenariats avec des structures permettant d'écouler les surplus.

Un débat est engagé à plusieurs tables sur la question du lien entre le niveau de gaspillage et la manière dont se fait le service soit à table soit sous forme de self.

Sur *Commune-Isère*, il est clairement privilégié un système dans lequel les enfants se servent eux-mêmes avec l'idée qu'ils ajustent automatiquement les quantités à leurs besoins.

Sur *Commune-Lot*, ce sont les professionnels qui insistent sur l'intérêt éducatif de « servir » les enfants afin de les inciter à goûter (dans les écoles) quand il s'agit de jeunes enfants, cela devenant difficile voire impossible dans les établissements secondaires (risque de jeunes préférant aller s'acheter un repas à emporter dans un commerce local).

3.2.4. Difficultés d'appropriation des concepts : une révolution de la culture professionnelle dans la RC

Une difficulté supplémentaire peut être décelée dans le fait que cette évolution des normes est certes bien connue mais ne semble pas forcément bien assimilée et intégrée. Les propos tenus par les experts de la restauration collective illustrent le travail qui reste à accomplir pour faire coïncider cette nouvelle définition de la qualité avec des habitudes professionnelles et culturelles et leur permettre de sortir de la zone d'insécurité dans laquelle ils évoluent actuellement et qui génère des réactions de protection et constitue un facteur d'amplification des difficultés identifiées dans l'acceptation sociale des repas sans protéines animales.

Ainsi l'adaptation subie des pratiques (nouveaux produits) ne se traduit pas dans une remise en question de la manière de travailler (définition des menus). Seront, par exemple, qualifiés de menus végétariens, par les professionnels, des repas dans lesquels ont été « enlevés » les produits carnés.

Une réflexion à mener sur l'adéquation des rations aux besoins de chacun : aller vers plus de flexibilité

Le besoin d'évoluer dans un espace professionnel sécurisé peut expliquer la rigidité des professionnels du secteur sur la prise en compte de certaines règles ou supposées telles. Cela débouche sur une culture professionnelle des quantités qui doivent être servies qui repose sur un respect très strict des normes habituelles *conseillées* par les organismes spécialisés dans la nutrition alors qu'il ne s'agit que de recommandations et qu'une plus grande adaptabilité de ces dernières peut doublement impacter à la baisse le coût de revient puisque cela suppose moins de produits mais aussi moins de gaspillage.

Développer le travail partenarial : revoir les pratiques de la RC en intégrant plus d'anticipation

Ce qui apparaît donc une nouvelle fois comme primordial pour stabiliser le changement de pratique c'est le fait de mener une réflexion en amont, d'une part pour estimer de manière fine les proportions réellement utiles en fonction des légumes et de l'âge des enfants et d'autre part pour anticiper ces demandes en intégrant l'idée que, pour avoir un produit, il ne suffit pas de le commander, il faut prévoir à l'avance pour avoir le temps de demander sa mise en culture ce qui nécessite que tous les acteurs se parlent et se coordonnent, afin de prévoir les menus sur plusieurs semaines voire pour une partie d'entre eux, sur une base annuelle.

Conforter les compétences des professionnels : proposer des formations spécifiques

Même avec la volonté de faire évoluer les produits qu'ils travaillent, les cuisiniers sont formés à certaines pratiques et ont du mal à concevoir différemment leur façon de travailler. Pour illustrer ce point on peut faire référence aux recettes qui sont évoquées concernant les produits un peu inhabituels en restauration collective ou les propositions de repas bio.

Il est clair qu'il s'agit de les concevoir de la même manière que des repas reposant sur l'utilisation de produits partiellement transformés et de développer une logique de « substitution » à la protéine animale supprimée.

Des temps de formation et/ou d'échange entre professionnels pourraient permettre d'évoluer vers des repas conçus en tenant compte de ces nouvelles orientations et non par défaut en essayant d'imiter le type de repas pour lequel ils ont été formés et auquel ils sont habitués.

« Moi en tant que responsable, je trouve ça super compliqué d'imposer à l'enfant euh... je le vois par exemple le mien au Vigan, il est euh au vivant. Tous les lundis-là, il a un repas végétarien et déjà il veut plus y aller le lundi quoi parce qu'il sait que les lundis ... »

« Il peut très bien manger un bout de fromage et du pain et ça fait... voilà on remplace la viande. »

Conclusion

Les données collectées lors de deux cafés participatifs et leur analyse à l'aide du logiciel *IRaMuTeQ*, ont mis en évidence à la fois la convergence des perceptions concernant les caractéristiques d'une RC de qualité et une répartition en deux catégories des freins à sa généralisation avec, d'une part, des difficultés liées à la structuration des secteurs d'activité concernés et, d'autre part, des blocages consécutifs aux modes de représentation.

Le cahier des charges du projet Bioloirec dans le cadre duquel ce travail a été réalisé, a conduit à concentrer l'analyse sur la RC organisée par des collectivités publiques et dirigée vers des publics scolaires même si, à quelques reprises, ont été faits des parallèles avec les EHPAD ou la restauration d'entreprises.

Une partie des résultats obtenus résulte de la production collective et permet d'assoir ce qui paraît faire consensus. Ainsi les notions de proximité, de qualité, de petits effectifs, de pédagogie, de cuisine sur place se retrouvent dans les cafés organisés sur les deux communes. Ces éléments constituent donc une sorte de « *noyau central* » des représentations de l'idéal, dont les items largement décontextualisés permettent de penser que cette définition multi-dimensionnelle est généralisable et peut être considérée comme indépendante du type de RC et donc applicable à l'ensemble des situations de restauration en collectivité. Quatre axes sont développées. i) Une RC de qualité repose d'abord sur les caractéristiques de la nourriture et des matières brutes utilisées. ii) Le critère essentiel pour celles-ci concerne la proximité entre les lieux de production et de consommation. iii) Leur valorisation doit permettre la sensibilisation et l'éducation au goût, au plaisir et au respect de l'environnement. iv) L'évolution des systèmes de représentation et des modes de consommation ne constitue pas le moteur de l'émergence de ces nouvelles normes qui résultent pour l'essentiel de la prise en compte des contraintes de nature réglementaire.

Les politiques publiques concernant la RC s'inscrivent ainsi clairement dans une forme d'instrumentation, par laquelle les acteurs d'un territoire peuvent utiliser la commande publique pour orienter le marché en tant qu'instance de régulation. L'évolution de la RC publique est, en effet, susceptible d'initier des modifications du marché des produits agricoles permettant de lever les verrous pratiques en termes de contraintes de production et de distribution en générant une structuration favorable aux unités agricoles locales et de taille réduite tout en favorisant l'interconnaissance des différents acteurs. La levée des principaux freins identifiés à la généralisation d'une RC de qualité, telle que définie précédemment, contribuerait ainsi directement (augmentation de la commande publique) et indirectement (évolution des modes d'organisation) à favoriser une forme d'agriculture moins intensive et moins productiviste.

D'autre part, les moyens identifiés comme en capacité de faire évoluer les représentations i) permettent de faire de la RC en milieu scolaire un outil du gouvernement des conduites

susceptible d'influencer la structure des préférences des consommateurs et ii) d'amplifier ce phénomène initial à travers une rétrosocialisation consécutive au développement d'une forme d'expertise chez les plus jeunes qui augmente leur capacité à influencer le comportement de consommation de leur entourage et facilite, en les légitimant, l'adhésion et l'évolution des pratiques des professionnels de la RC.

La dynamique de construction et les différences entre les traces produites de manière individuelle et collective est également de nature à montrer comment la question de la nourriture qui est souvent un révélateur de fractures sociales peut être dépolitisée par la construction collective d'un référent commun. Les grands thèmes analysés dans les discours se retrouvent ainsi de façon synthétique sur les papiers produits de façon collective comme sur les nappes alors que les éléments de discours de type plus militant ou singuliers sont à noter essentiellement dans les contributions individuelles avec une insistance sur la sensibilisation à l'écologie et à la santé qui apparaissent de manière originale sous forme de « slogans » pour une des tables de *Commune-Isère* (table dépourvue d'élus, d'experts ou de personnels administratifs) : « Respectons l'environnement, mangeons local » ou encore « Mangeons bien pour rester en bonne santé ».

ANNEXES

Annexe 1 – Trajectoire des deux communes étudiées.

Les deux communes étudiées ont leurs particularités et leurs points communs : les partenariats tissés sur le territoire, avec des établissements privés, des collectivités ou des Parcs Naturels Régionaux (*Commune-Isère*) ; la réalisation de diagnostics par des associations ou des collectifs engagés (commune - Lot) ; le portage politique (*Commune-Isère*, commune - Lot).

1 - Commune – Isère : une gestion concédée à un établissement labélisé Ecocert en cuisine

La commune compte 3 000 habitants et appartient à la Communauté de communes du Massif du Vercors (CCVM). La zone d'emploi de la commune compte un taux de chômage de 7 % au deuxième trimestre 2019, soit 1,5 point de moins que la moyenne de la France métropolitaine (Source: Insee, 2e trimestre 2019). Le revenu médian annuel des habitants était de 21 278 EUR en 2017, soit 2,25 % de plus que dans l'ensemble de la France métropolitaine (20 809 EUR) (Source: Insee, 2e trimestre 2019).

La commune compte deux écoles élémentaire une de 119 enfants (5 classes), et une de 86 enfants (4 classes).

La gestion de la cantine scolaire (2 écoles) et de la crèche est **concédée à un centre de vacances labélisé Ecocert « en cuisine » depuis 2015** (label pour les établissements de restauration collective œuvrant à l'introduction de produits bio et locaux dans leurs menus). Les élèves de l'école située à 1,5 km du centre de vacances, viennent y déjeuner. L'autre école est en liaison chaude. Le centre de vacances produit entre 50 000 et 54 000 repas par an, avec des fluctuations importantes selon les mois.

L'approvisionnement en bio et local et la diversification par les menus végétariens sont aujourd'hui bien acceptés par les usagers (élèves et parents d'élèves). Le **contrôle des coûts des repas** s'appuie principalement sur la **lutte contre le gaspillage alimentaire** (les plats de services sont posés sur la table et les enfants se servent, les équipes ont mis en place un système de seau où tous les déchets sont regroupés et pesés certains mois, le pain n'est pas présenté au début du repas, afin d'éviter que les enfants en mangent trop au détriment du menu du jour et les tranches sont coupées en deux, les fruits, sont coupés, ...) et la **promotion des menus végétariens**.

Le territoire a bénéficié d'une importante activité du Parc Naturel Régional notamment à travers le Programme Alimentation Santé et Territoire qui a permis de structurer les réflexions et d'identifier les spécificités du territoire à travers la mise en place d'un Programme Alimentation Santé Territoire qui entend d'abord répondre au **manque de structuration et de coordination du secteur**. Des partenariats avec des acteurs privés du territoire ont pu être mis en place et dépasser certaines contraintes spécifiques du territoire, notamment la **petite taille des structures**, et donc du nombre de repas fournis. **Les relations avec les producteurs locaux** ont été développées, ce qui leur a permis d'augmenter leurs gammes de produits.

Au niveau agricole, la baisse du nombre d'exploitations de poursuit mais à un rythme plus lent qu'entre 2000 et 2010. Alors qu'il y avait 1215 exploitations en 2010, le territoire en compte 1120 actuellement. Plusieurs **Comités Locaux d'Installation** ont été mis en place par des établissement public de coopération intercommunale (EPCI), témoignant **de l'enjeu d'installation/reprise**. On observe un agrandissement des exploitations dans les filières conventionnelles, mais aussi l'apparition de petites et moyennes exploitations en recherche de valorisation des produits via les circuits courts et l'agriculture biologique. Entre 2012 et 2017, le **nombre de producteurs en agriculture biologique a bondi** de 20%. En 2017, 30% des exploitations sont en agriculture biologique.

L'idée de créer une **plateforme d'approvisionnement des produits locaux** sur le territoire a été abandonnée suite à l'étude ayant montré la pré-existence de relations commerciales entre les services de restauration collective et les producteurs locaux et les hausses de prix de 10% à 20% que cela aurait entraîné. Cette étude a également identifié un manque de volonté des producteurs qui préfèrent s'investir dans les relations directes avec les centres de vacances,

Le fonctionnement de la restauration scolaire de la commune 1 – Isère, qui repose sur un appel d'offre de gestion concédée avec une entreprise privée, permet d'éviter les **contraintes posées par les marchés publics et les appels d'offres publics** auprès des producteurs.

2 - Commune - Lot : le lancement d'une dynamique collective avec le diagnostic de Bio46

La commune est à dominante urbaine, située dans le Département du Lot, et compte environ 10 000 habitants. Le revenu médian disponible est de 21 240 EUR en 2018.

La Ville dispose de six écoles publiques (maternelle et élémentaire) et une école privée (maternelle et élémentaire), un collège public et un privé. En 2019, 84 600 repas ont été produits et servis par le restaurant scolaire dont plus de 68 000 pour les écoles publiques de la ville et le jardin d'enfants. **Un repas végétarien** est proposé tous les mois depuis la rentrée 2018. Une enveloppe annuelle de 300 000 € est consacrée à la restauration scolaire.

La commune s'est engagée dans un processus d'amélioration du fonctionnement et des approvisionnements de la cuisine centrale et dans un diagnostic, plan d'action suite au partenariat avec Bio46 (2019-2021), dans le cadre du projet Biolorec avec la mise en place d'un **comité de pilotage et l'adoption d'une Charte d'engagement** pour une restauration scolaire de qualité, assortie de moyens de suivi et d'amélioration continue.

Un état des lieux a été mené portant sur l'organisation générale, l'organisation humaine, l'organisation financière, et l'organisation matérielle de la cuisine centrale et une série de propositions et de recommandations ont été faites sur plusieurs points : l'utilisation du hors-marché, en articulation avec les marchés publics, la saisonnalité des produits, la part de protéines animales dans les menus, la gestion des stocks, l'amélioration de la zone de déchargement.

L'accompagnement par Bio46 représente un projet ambitieux pour la commune déjà inscrite depuis plusieurs années dans une **démarche qualité au niveau de la restauration scolaire**, en conjuguant cette volonté à **des tarifs adaptés** aux revenus des familles.

Un travail autour du tri a été mis en place depuis 2016 permettant ainsi aux enfants d'évaluer le **gaspillage alimentaire** suite à la sensibilisation autour de la question du tri et de la gestion des déchets. Un véritable partenariat s'est créé avec le SYDED du Lot. Une signalétique autour du recyclable et non-recyclable a été mise en place pour une meilleure compréhension de chacun dans les divers locaux de la cantine centrale et des cantines satellites.

Au niveau des équipes, cette démarche a permis de revoir les **pratiques d'achat et d'élaboration des menus**, en intégrant notamment des menus végétariens. Les agents ont également bénéficié de 5 jours de formation (repas végétarien – Loi EGALIM - réunions de travail ...) et atelier culinaire sur les protéines végétales.

Le comité de pilotage a également permis d'acter un certain nombre de principes pour guider le fonctionnement de la cuisine centrale : respect de la saisonnalité, lutte contre le gaspillage alimentaire, nouvelle politique d'achat (circuit court, contact avec des producteurs locaux, animations...) et cette démarche doit être poursuivie, une marge de progression existe encore. La ville parie sur l'installation de nouveaux agriculteurs pour pallier les manques notamment dans le domaine du maraîchage, la filière viande et produits laitiers étant mieux structurée

Annexe 2 - Traces laissées sur les nappes

1/ Café de Commune-Lot

<p>TABLE 1</p>	<p>Formation des professionnels Volonté politique Education</p> <p>Sensibilisation et formation des cuisiniers à la cuisine végétarienne Développer le bio ou sans pesticides Eduquer les parents Augmenter relations avec écoles agricoles Favoriser l'installation des maraîchers dans les communes Réduire la taille des cantines Développer les cafés participatifs entre tous les acteurs de la restauration collective SCOP de producteurs</p> <p>Maraîchage Zone géographique ne dépendant pas du découpage administratif Méconnaissance du territoire Jardins pédagogiques Ateliers et cuisines intergénérationnels</p> <p>Qui satisfasse tous les participants Coût raisonnable (rapport qualité / prix) Qualité bio / produits locaux Menu spécial pour cas particuliers (allergies, religions, végétarien) Préparée par des professionnels Type de service adapté à l'âge du consommateur Prioriser la liaison chaude pour préserver la saveur des plats Faire une commission de menus pour que chacun soit « acteur » de la restauration Lieu convivial, spacieux, décoré</p>
<p>TABLE 2</p>	<p>Plateforme producteurs / restauration collective</p> <p>Embaucher du personnel pour développer le bio et travailler matières brutes Chambre d'agriculture plus incitative (subventions) pour développer maraîchage Revenir aux saisonnalités dans l'approvisionnement Faire confiance aux professionnels pour réussir la restauration collective</p> <p>Respect des produits de saisons Prendre le temps de manger</p> <p>Préparation et élaboration des repas sur place Limitation des déchets Produits bio, locaux et naturels Création de plateformes Mise en réseaux de petits producteurs</p> <p>Réglementation trop stricte Pouvoir manger dehors (cadre cantine)</p> <p>Devenir parent délégué pour participer au projet, chercher des axes d'amélioration Améliorer la provenance des produits Améliorer les conditions sonores de la cantine Trouver des solutions ensemble Proposer aux enfants de toujours goûter Donner peu mais de tout Valoriser le travail du cuisinier, de la cuisinière S'adapter aux nouveaux goûts alimentaires pour les cuisiniers</p>

	<p>Beaucoup de changements dans les habitudes → le cuisiner doit s'adapter < demandes très diverses Attitude volontariste < élus Avoir une ambition affichée et expliquée Se donner les moyens d'appliquer cette politique Faire œuvre de pédagogie par rapport aux parents et aux enfants</p>
<p>TABLE 3</p>	<p>Contente d'avoir rencontré d'autres personnes sur un sujet si important Mutualiser les efforts</p> <p>Plateforme de petits producteurs Changement de mentalité Budget</p> <p>L'environnement Elu voir</p> <p>Sensibiliser l'environnement (cc – économie) Motiver les élus à optimiser le dispositif</p> <p>Producteurs en permaculture Plateforme de producteurs - Organiser les filières - Légumineux notamment Education : changer les mentalités Alimentation = santé Education / consommation</p> <p>3 pour les nouvelles choses 9 pour la soirée et le fonctionnement Bio, local et de saison, pas trop de viande Zéro déchet Equilibré Repas végétarien au moins une fois par semaine</p> <p>Changement Endroit adapté (calme / cadre) Qui génère une amélioration de l'agriculture locale Où on prend le temps Diététique (diététicienne) Qui éduque à l'alimentation (Viande / protéines autres) Saine Peu coûteuse Proximité Variée Equilibrée Rations adaptées Commission menu Produits de saison Développement permaculture Au moins une fois par semaine Mesure de la satisfaction Petites structures Qui réduit les contraintes Taille des établissements et structuration des producteurs</p>
	<p>Une réglementation contraignante Groupements coopératifs / collectivités territoriales / augmenter le nombre de producteurs Règlementation plus souple Vision régionale Il manque un lien entre les producteurs et les établissements territoriaux Actuellement pas compatible → utopiste</p>

TABLE
4

3 ou 4 spécificités du territoire en positif ou négatif
Augmenter la production locale bio
Education alimentaire : exemple goût du pain / respect du repas / ne pas gaspiller
Cas particuliers
Professionnels
Liaison chaude
En règle générale
La restauration collective → 1 repas par jour
Que se passe-t-il à la maison ?
Dans l'idéal → l'aspect social
Une rémunération juste
Producteurs compétents
Risque : refus de producteurs à se structurer pour diminuer les coûts
Question 3
Education parentale
Accepter un effort de tarif augmentation
Coût de la qualité
Etre exigeant
Restauration collective dans le secteur privé
Vision globale du projet public / privé
Demander à la collectivité d'en faire une priorité

Zéro déchet
Local – circuit court
Bio ou sans pesticides
Menus flexitariens
Frais
Sans gaspillage

Restauration collective idéale
Bio, local, circuit court
Plaisir
Zéro déchet
Temps de plaisir
Pas d'intermédiaires

Education des enfants : mauvaise habitude alimentaire / plaisir de manger
Education des enfants par les parents
Elargir le territoire pour trouver suffisamment de produits
Inciter les producteurs locaux à se rapprocher des collectivités
Changer la législation pour l'achat des produits

Tenir compte de tous les cas particuliers (allergies, religions, végétariens)
Préparation par des professionnels
Prioriser la liaison chaude pour conserver la saveur des plats
Service adapté à l'âge du consommateur
Local calme, spacieux, convivial, décoré
Assurer la filière complète en local (du producteur au consommateur)
Eviter le gaspillage

Restauration collective idéale ?
Variée – équilibrée – saine – de proximité – respect de la saisonnalité
Gratuite : faisabilité ? Coût ?
Réflexion sur la gratuité ? Politique d'état comme sécurité sociale
Donner du plaisir aux enfants notamment
Plaisir différent suivant tranches d'âge (enfant / ados / adultes / personnes âgées)
Zéro déchet (emballages)
Réfléchir sur différents moyens de cuisiner
Produits frais
Plus de personnel → générateur d'emplois

	<p>Prendre le temps de manger Partenariat avec les producteurs (supprimer les intermédiaires) Cultiver le vivre ensemble Goûter à différentes saveurs / produits Cuisiner les repas (liaison chaude) Développer le goût Régime flexitarien L'alimentation participe à l'éducation Alimentation biologique en circuit court (environnement / animaux : conditions d'élevage, de transport, d'abattage / respect du travail / gaspillage) Au niveau du territoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - organiser les filières complètes pour fournir les quantités requises en produits biologiques - garantir les prix aux producteurs - organiser les menus par rapport à la saisonnalité - zéro déchet - éducation – retour des enfants aux parents - tri sélectif <p>produits cuisinés</p>
--	---

2/ Café de Commune-Isère

TABLE 1	<ul style="list-style-type: none"> - Bio local - Personnel péda - Impliquer les enfants - Zéro déchet <ul style="list-style-type: none"> o Favoriser les petits producteurs, les aider à l'installation (maraichage) o Faire changer les mentalités o Manger de saison o Restauration exemplaire et de plaisir o Faire de plus en plus de bio et de local - Equilibrée, bonne santé - Local et de saison - Découverte du goût, créativité - Diversité des repas - Lieu accueillant - Education - Lien avec son environnement - Présentation table-plateau - Implication des personnes, ne pas céder à la facilité - Réflexion globale - Charte avec plusieurs objectifs, plusieurs critères identiques pour restauration collective - Accessible à tous <ul style="list-style-type: none"> o Tarif o nombre
TABLE 2	<ul style="list-style-type: none"> - Produits locaux/bio - Cuisine de saison - Bien présenté - Jolis contenants, jolie vaisselle - Tarifs adaptés, accessibles à tous - Cuisiné sur place - Goûteuse - Conviviale - Menus diversifiés - Découverte - Participation/suggestions <ul style="list-style-type: none"> o Avis des enfants pour menus

	<ul style="list-style-type: none"> - Lien école/restauration scolaire <ul style="list-style-type: none"> o Potager, compost partagés - Avoir du temps - Temps de partage, de calme - Petits effectifs - Encadrement suffisant en nombre + Un dessin du four à pain direct dans l'assiette - En tant qu' élu, garantir un prix convenable pour les familles et une rémunération convenable pour le prestataire - Plus de liens avec Bois de Lune - Former le personnel - Charte Cuisiner sur place - Changements <ul style="list-style-type: none"> o Volonté politique o Aides au développement pour les producteurs locaux o Encadrement suffisant et formé au projet éducatif Organiser un forum de l'alimentation Sur chaque producteur, quelle est la quantité non écoulee sur le plateau ? - Cuisine centrale - Partenariat avec centres de vacances alentours
<p>TABLE 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Restauration idéale : pas trop bruyant, salle de petite capacité, convivialité - Produits de qualité - Aspect pédagogique (goût, saveur, odeur, texture) - Découverte (on mange de tout) - Menus avec protéines végétales - Conception et préparation pour les gens d'ici - Bio et local - Restauration du type « Bois de lune » - Cuisiner sur place avec des produits bio, locaux et de saison - Que tous les enfants profitent de la qualité des produits - Identifier les réseaux de producteurs locaux et bio et les possibilités d'approvisionnement - Faire une enquête - Petits producteurs : difficulté à suivre la cadence de production si gros besoins - Se rapprocher du 100% bio pour Autrans et Méaudre - Problème pour les légumes et les fruits - Manque de lien entre Bois de Lune et les parents et les élus - Tout reste à créer, la cuisine centrale pour l'emploi local mais attention à l'approvisionnement local pour les grandes quantités
	<ul style="list-style-type: none"> - Lieu calme, insonorisé, convivial - Cuisine sur place - Petites tables - Vrais cuisiniers - Circuit court - Bio et saisonnier - Personnels pédagogiques - Montrer l'origine des produits - Faire intervenir les producteurs - Sans pesticides - Méthodes de cuisine - Menus végétariens

TABLE
4

- Respect des origines alimentaires
 - Hygiène normes HHCCP
 - Personnel recruté sur place
 - Respect du cahier des charges (prix)
 - Adapter la quantité
- Faire des serres pour cultiver les légumes
- La note
 - Le lieu : insonorisation, calme et convivial
 - Vrais cuisiniers, pas des assembleurs
 - Circuit court
 - Bio, local, saisonnier
 - Respecter le plan alimentaire
 - Un menu végétarien par semaine
 - Prix accessible
 - Gestion des déchets
 - Servi par des personnels formés à la pédagogie
 - Expliquer le contenu des assiettes, l'approvisionnement, l'origine des produits
 - Faire intervenir les producteurs auprès des publics (lors de la semaine sans pesticides en mars)
-
- Bio, de saison
 - Sur place
 - Pédagogie
 - HHCCP
 - Respect du tarif
 - Adapter les quantités
-
- Ici on a de petites unités existantes (Bois de Lune) proches de l'idéal
 - Développer les petites unités pour que les producteurs locaux puissent fournir
 - Que la logistique puisse connecter l'offre des producteurs locaux et la demande de la restauration collective

Annexe 3 : Retranscription des traces laissées sur les papiers adhésifs

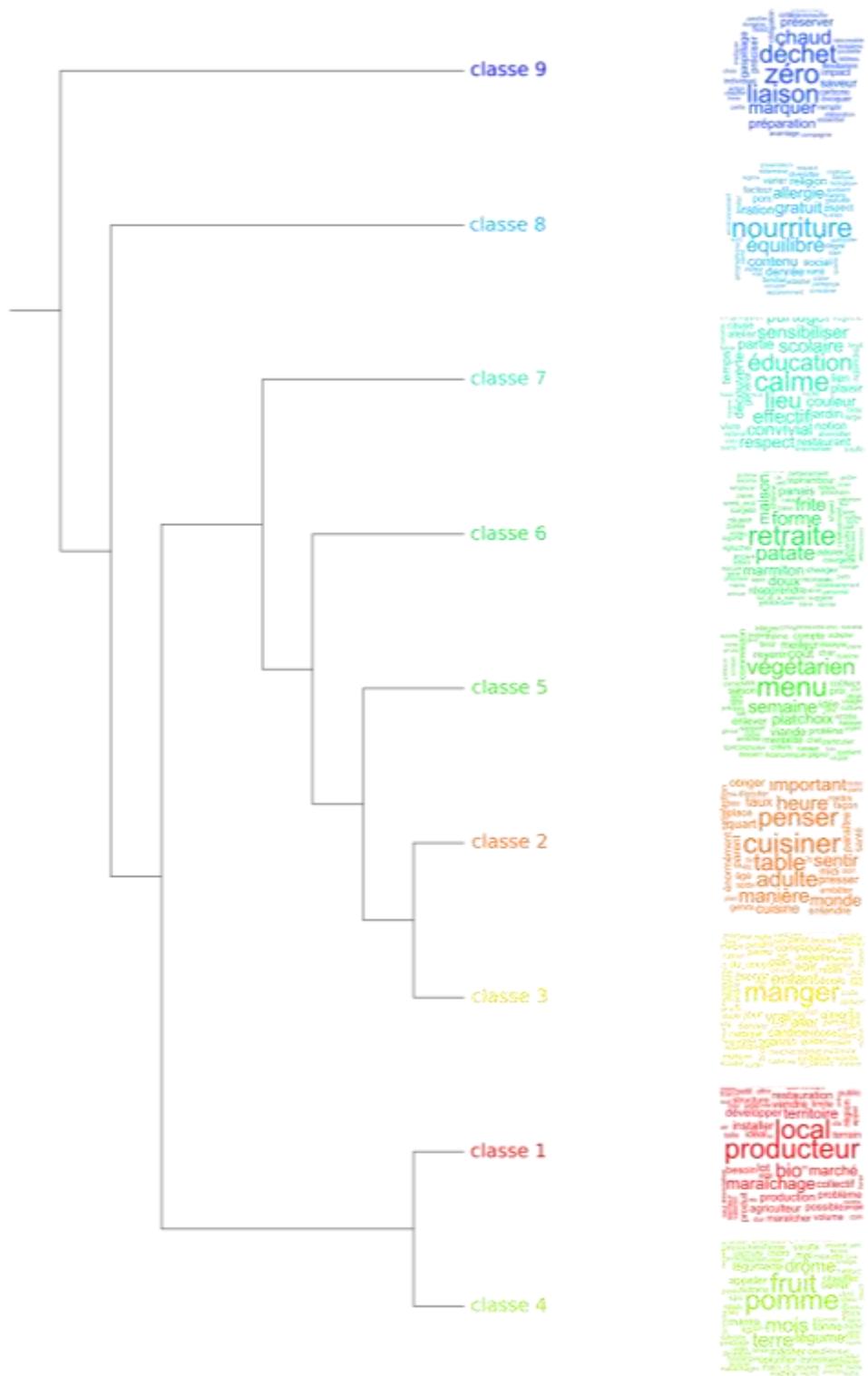
Commune-Isère	
Idéal (post-it collectif)	<p>Mangeons bien pour rester en bonne santé. Respectons l'environnement, mangeons local. Impliquons-nous. Profitons de toutes les valeurs au-delà de l'assiette. Temps de partage. Restauration de proximité. Menus découverte. Petits effectifs. Produits de qualité (idéal 100% bio / local). Proximité des emplois et des produits (circuits courts approvisionnement et production). Une restauration avec du goût, de la saveur, de la découverte. Petites structures conviviales pour prendre son repas. Local cuisiné sur place. Lieu calme – convivial. Produits locaux – bio et de saison. Créer de l'emploi sensibilisé à l'environnement et l'écologie.</p>
Idéal territoire (post-it individuels)	<p>Agriculture bio et ou raisonnée. Valorisation des emplois. Découverte pour les enfants. Sport – santé pour tous. Local et environnement (altitude) donc tout ne pousse pas. Biodiversité. Agriculture +. L'écologie. Une cantine bio, local, respectueuse de l'environnement et diversifiée. De l'emploi local. Une cuisine sur place. Producteurs locaux / bio. Saisonnalité. Diversité de population. Énergie. Prend en considération son environnement (produits locaux, bio de saison). Encadrement de qualité des enfants. Diversité des menus. Recyclage – compost. Qualité des produits (locaux et 40% bio). Petite structure qui achète, cuisine, et alimente la commune en local avec des emplois locaux. Une cantine tournée vers le recyclage, la diététique (repas végétarien), le compost. Appartenance au Parc du Vercors. Production laitières et bovine locale. Forte demande de la population de restauration de qualité. Profiter des agriculteurs présents sur notre territoire. Cadre de vie qui devrait permettre une restauration dans le calme, moins de stress qu'en ville. Territoire de montagne, donc cultures moins, mais ouverture du la Drôme, cultures plus. Territoire rural et périurbain, avec des CSP+++ et beaucoup d'attentes des familles quant à la qualité, donc enjeu fort. Peu de candidats à l'emploi dans le domaine de la restauration. Quatre petites communes, deux plus grosses, cela permet un temps de repas de qualité (calme). Absence de culture de légumes et de fruits. Mettre en avant les produits locaux en définissant un périmètre. Faire travailler du personnel local. Territoire de montagne, donc accompagner les maraichers locaux qui ont forcément moins de rendement. Territoire délimité géographiquement, le local fait vite face à des falaises. Territoire rural, mettre à profit les producteurs par opposition aux villes qui trouvent moins à leur porte. Territoire avec un fort tissu humain. Le climat impactant sur la production locale limite les offres nécessaires à la restauration. L'éloignement et l'acheminement impactent le coût du ticket repas.</p>
Changements (post-it collectif)	<p>Favoriser les producteurs locaux et aider à l'installation. Manger saison et changer les mentalités. Lieu d'exemplarité pour que les enfants transmettent leur savoir alimentaire. Faire de plus en plus de bio et local. Volonté politique. Aide au développement pour les producteurs locaux. Encadrement suffisant et formé au projet éducatif. Pour Commune-Isère, se rapprocher du 100% bio (attention aux fruits et légumes). Pour Commune-Isère, améliorer le lien entre prestataire Bois de lune et les élus et parents. Pour le territoire, tout est à créer, cuisine centrale = emploi local, mais attention à l'approvisionnement local (ne peut fournir une grande quantité). C'est déjà bien ! Développer les petites unités. Tenter d'effacer les verrous logistiques de l'approvisionnement local.</p>
Gestes et freins (post-it individuels)	<p>GESTES Consommer local individuellement. Aider les producteurs locaux. Produits de saison. Montrer l'exemple en mangeant local et de saison Organiser un forum pour débattre de cette question (avec élus, familles, producteurs, prestataires, personnels des temps périscolaires) et poser les bases des projets de restauration collective pour les enfants du territoire. En tant que producteur de pain bio, arrêter de descendre</p>

	<p>à Grenoble livrer du pain pour ne livrer que sur le plateau du Vercors, en m'assurant que la restauration collective ait besoin d'une quantité équivalente. Former le personnel à l'environnement et gestion des déchets, et à l'accueil des enfants dans de bonnes conditions. Garantir aux familles un prix raisonnable tout en offrant aux prestataires une rémunération convenable. Identifier l'ensemble des producteurs locaux et évaluer les possibilités d'approvisionnement des restaurants scolaires du territoire, faire une enquête. Éducation des enfants sur la saisonnalité des produits. Consommer mieux, zéro déchet, local.</p> <p>Communiquer plus. En tant que producteur de fromage, c'est aller démarcher les cantines pour les proposer des produits locaux.</p> <p>En tant qu' élu, c'est initier des idées dans les commissions pour y développer l'envie et l'action. En tant que parent, c'est demander aux parents d'élève plus de clarté dans le lien, la communication, la transparence sur les repas à donner à mes enfants. Consommer de saison. Tri des déchets. Zéro déchet.</p> <p>Plus de bio et local. Consommer moins de produits animaux. Éviter les emballages.</p> <p>FREINS</p> <p>Altitude, tout ne pousse pas. Petits producteurs, difficulté de répondre à la demande (quantité). Non volonté (véto) des élus.</p> <p>Producteurs peu enclins ou dans l'incapacité de fournir les matières premières nécessaires. Réalité des budgets communaux, la restauration collective ne s'équilibre pas. Le temps de formation est difficile à organiser.</p> <p>Le passage d'un rythme à un autre, d'habitudes à d'autres, nécessite un moment charnière, une rupture. Cette contrainte est forte s'il n'y a pas de préparation ni de concertation.</p> <p>Difficulté d'approvisionner l'ensemble des restaurants scolaires avec les producteurs locaux, au vu du nombre de repas jour à fournir (plus de mille). Les tarifs. La météo qui n'est pas toujours très clémente pour produire. Le manque de formation, d'informations.</p> <p>Trouver un compromis entre 100% bio et un travail attractif pour le bien commun et la rentabilité de mon entreprise.</p> <p>En tant qu' élue, c'est arriver à convaincre le changement aux élus en trouvant des arguments fiables et non utopiques. Les producteurs locaux sur le Vercors peu et difficulté pour le maraichage. Les tarifs des produits et de la revente des repas. Communiquer pour faire de plus en plus de tri.</p>
Commune-Lot	
Idéal (post-it collectif)	<p>Alimentation biologique en circuit court, équilibrée, variée et de qualité (liaison chaude). Respect de l'environnement. Zéro déchet !</p> <p>Local adapté, calme. Prendre du plaisir (notion de temps, vivre ensemble, convivialité, travail sur le goût). Éducation par rapport à la santé, aux différents régimes alimentaires. Produits locaux et Bio. Préparation par des professionnels. Tenir compte des cas particuliers. Préserver la saveur à un coût raisonnable. Rations adaptées et équilibrées. Produits de proximité si possible bio. Éducation alimentaire. Coût adapté (mieux). Participation (avis et satisfaction). Respect des saisons. Produits locaux. Prendre le temps de manger et goûter. Préparation sur place des repas et revenir aux goûts de aliments.</p>
Idéal territoire (post-it individuels)	<p>Plus : Motivation personnels des cuisines collectives. Travail de BIO46.</p> <p>Moins : Pas assez de travail sur les terres agricoles (et leur disponibilité).</p> <p>Prendre en considération l'organisation des producteurs locaux. Augmenter la production bio.</p> <p>Absence totale de certains produits (produits de la mer par exemple). Petits producteurs. Mise en réseau des différents producteurs.</p> <p>Terres disponibles pour des légumeries. Local. Terre d'agriculture. Terre de gastronomie. Terre de tourisme. Terre de chemin. Déficit de production de légumes. Production suffisante de viandes, produits laitiers...</p> <p>Jardins collaboratifs insuffisants. Manque de terres disponibles pour production de légumes.</p> <p>Spécificité de notre histoire, ruralité, proximité, peu de ????, dynamisme. Produits locaux de qualité. Produits en quantité insuffisante notamment en maraichage. Liens et échanges sociaux à développer pour connaître les productions. Développer la permaculture.</p> <p>Apprendre à cuisiner végétarien. Inscrire les achats, la préparation et la consommation dans une démarche zéro déchet.</p> <p>Plateforme de mise en relation producteurs / restauration collective.</p> <p>Collaboration communes ou communautés de communes pour ouvrir leurs portes à l'installation de nouveaux producteurs. Les traditions culinaires.</p>

	<p>Le fait maison. Des produits de qualité. Le savoir-faire. Défaut de maraichage. Bonne implication d'une partie des acteurs locaux.</p> <p>Méconnaissance du territoire. Territoire au carrefour de trois départements. Restauration collective à taille humaine. Plus de bio ou de produits locaux. Locaux plus gais, colorés. Des professionnels qui cuisinent. Liaison chaude. Organiser les filières complètes pour fournir les quantités requises en bio. Les menus par rapport à la saisonnalité. Zéro déchet et tri. Éduquer les enfants, et ainsi retour aux parents. Aliment = plaisir, santé. Respect environnement (condition animale notamment). Pas suffisamment de produits bio, à développer.</p> <p>Sur notre territoire, les enfants (ou plutôt de nombreux enfants) ont l'habitude de manger des plats cuisinés, plus facile. Petites structures de cuisine. Petite taille des exploitations. Volonté d'aller vers le bio. Qui ne mesure pas vraiment la satisfaction des consommateurs. Réapprendre le goût des aliments aux enfants tout en utilisant des produits locaux.</p> <p>Trier les déchets de façon ordonnée pour arriver à zéro déchet. Produit de qualité. Les enfants prennent le temps de manger. Assurer la filière complète en local (du producteur au consommateur). Mutualiser la restauration collective au niveau du Grand <i>Commune-Lot</i> pour optimiser les coûts et approvisionnements. Lutter contre le gaspillage en valorisant le compostage.</p> <p>Dynamiser les circuits courts locaux. Élargir aux départements limitrophes les achats. Rendre attractif le maraichage. Plus d'installations dans le territoire de producteurs de légumes et fruits avec accompagnement.</p>
<p>Changements (post-it collectif)</p>	<p>Embaucher du personnel dans les centres de restauration collective. Développer le bio pour le maraichage, il faudrait que les chambres d'agriculture encouragent le maraichage (et pas le maïs). Revenir à la saisonnalité, plus de pédagogie. Reconnaissance du métier de cuisinier. Respecter le temps de repas. Développement maraichage. Éducation des enfants. Recyclage, tri, zéro déchet. Ateliers cuisine. Formation cuisine végétarienne. Pépinières agricoles. Modifier la réglementation avec vision régionale, élargir le territoire. Augmentation du nombre de producteurs. Créer un lien entre les producteurs locaux et les institutions territoriales. Sortir de l'utopie. Problèmes de volume : création d'une plateforme de petits producteurs. Changement de mentalité, considérer l'aliment comme un vrai facteur de santé. Trouver une communication à grande échelle pour expliquer les problématiques du mal-manger.</p>
<p>Gestes et freins (post-it individuels)</p>	<p>GESTES</p> <p>Travailler avec les producteurs. Encourager l'organisation de la filière des producteurs bio. Formation des professionnels de la restauration. Éducation population. Garder une éthique par rapport au bio. Militantisme. Approfondir pour avoir une meilleure connaissance des possibilités d'amélioration de la restauration collective. Participer à des commissions élaboration de menus. Proposer et échanger des recettes. Participer à des réunions d'échanges plus débats. Conseiller des producteurs à des établissements de restauration collective. Proposer des animations pédagogiques autour du tri et recyclage des déchets.</p> <p>Travailler à plusieurs producteurs (lissage des productions sur l'année quand c'est possible, ou plusieurs à fournir en même temps...). Collaboration avec les collectivités (fournir à une date donnée, la quantité souhaitée). Participer à un projet collectif, trouver des solutions ensemble. Faire œuvre pédagogie parents et enfants. Valoriser travail en cuisine. Sensibilisation par rapport au gaspillage. Tendre vers le zéro déchet. Du frais local et bio. Aimer et améliorer sa cuisine. Trier. Faire que le repas soit un moment convivial. Encourager les enfants à goûter. Servir des portions adaptées. Valoriser le travail du service cantine. Montrer l'exemple. Éducation des enfants. Montrer l'exemple. Devenir acteur du changement.</p> <p>Partager avec les autres acteurs de la restauration collective pour trouver des solutions ensemble. Expliquer l'intérêt de ces changements. Éducation au bien-manger. Diffuser des infos vers les producteurs. Sensibilisation au bio et aux circuits courts.</p> <p>Acheter plus de bio et des circuits courts en l'intégrant au maximum dans les marchés publics. Faire changer les mentalités en faisant goûter des produits de notre territoire. Produits faits maison. Qualité. Saveur des produits. Tri des déchets. Circuit court. Formation adaptée. Communication adaptée à un public jeune. Libérer du temps pour éduquer, encadrer, conseiller. Sensibiliser les acteurs environnants (consommateurs, associations, producteurs). Motiver les élus du Grand <i>Commune-Lot</i> pour optimiser le dispositif (mutualisation de moyens, information des réseaux, subventions aux producteurs locaux). Repas doit être un plaisir.</p>

	<p>Cantine plus agréable, décorée. Expliquer aux enfants de ne pas gaspiller la nourriture. Acheter local et faire part aux responsables de réduire les circuits d'achat. Limiter le gaspillage. Sensibiliser au goût et au bien-manger. Éveiller au goût. Éducation familiale. Accepter le coût. Rencontrer les acteurs pour exprimer mes attentes. Demander à la collectivité d'en faire une priorité. Éducation enfants et adultes. Ateliers de sensibilisation à cuisiner et inviter les parents à déguster. Apprendre enfants et adultes à mener un potager et expliquer l'importance de consommer des légumes et fruits bio et local, bons pour la santé. Accepter un tarif plus élevé (citoyen). En tant qu' élu, faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs. Favoriser le choix des producteurs locaux (élu) dans la restauration collective. Faire du goût un projet de territoire (élu).</p> <p>FREINS</p> <p>Coût. Responsable politique. Les marchés publics. Mentalités et préjugés par rapport au bio (sur le coût notamment). Accompagnement à la conversion en bio. Communication.</p> <p>Manque de communication entre besoins et contraintes des producteurs et structures de restauration collective. Budget des collectivités par rapport au prix de vente des producteurs.</p> <p>En viande, que faire des autres morceaux non vendus ? Conviction de tous les acteurs dans la nécessité du bien-manger : bio ou sans traitement, menus équilibrés avec moins de produits carnés. Lenteur de la prise de conscience collective de l'importance du sujet.</p> <p>Lenteur des décisions politiques allant dans le sens de la lutte contre la dégradation environnementale. Une ambition présente dans ce domaine mais limitée faute de vision globale de la problématique. Dire que l'on va consommer bio dans les cantines, c'est bien, mais pas suffisant. Attention au coût. Répondre aux attentes d'une clientèle très diverse (culture, régime alimentaire). Accepter un prix de revient plus élevé. Contraintes administratives.</p> <p>Manque d'éducation. A priori. Manque de soutien des collectivités. Financiers.</p> <p>Manque de personnels. Élection municipale à venir donc pas de changements ou améliorations d'ici là. Législation. Marché. Manque de produits locaux (légumes). Coûts – budgets disponibles. Mise relation producteurs – collectivités. Code des marchés publics contraignant.</p> <p>Une offre de producteurs restreinte. Temps. Coût matière. Manque d'offre. Manque de personnel. Manque de temps dans les emplois du temps des enfants. Méconnaissance du territoire. Définition de l'achat local. La mal-bouffe (McDonald) L'individualisme excessif dans la société. Les normes draconiennes à respecter dans la qualité des repas. Pas assez de producteurs bio (maraichers). Règlements trop strictes pour les producteurs. Cantine trop petite par rapport au nombre d'enfants toujours en augmentation. Producteur bio local pas assez.</p> <p>Manque de maraichers locaux. Une réglementation complexe. Sortir de l'utopie. L'habitude, se bousculer. Les règles trop strictes. Difficultés d'approvisionnement en quantité suffisante au local. Prix de revient. Taille des exploitations. Le manque de structuration du monde agricole.</p> <p>Le manque d'éducation des enfants et des parents. Le manque de formation des professionnels.</p>
--	--

Annexe 4 : Dendrogramme et nuages de mots des classes significantes



Annexe 5 : Segments caractéristiques des différentes classes

Segments caractéristiques⁷ de la classe 1 (échantillon choisi)

**** *lieu_Commune-Lot *table_F3 *ep_q1b *s_f13 *sex_f *elu_0 *rol_autr *par_1
je sais pas comment se font les les **productions** ici mais j'ai l'impression que c'est surtout monoculture et peut-être que la **solution** ce serait **justement** de **développer** les **producteurs** en permaculture pour avoir plus de choix au **niveau** des **productions** et d'avoir d'avoir ces **produits** là qui voilà qui tournent et qui soient de saison malgré tout mais mais en fait la permaculture oui c'est c'est je **pense** que ça peut s'**inscrire** dans une **démarche bio** mais sans forcément avoir le **label** mais en respectant tous les codes mais ça permet surtout d'avoir pas un **seul** un **seul** grain de de pommier et puis rien d'autre autre autour c'est c'est avoir des pommiers et puis d'autres d'autre chose qui poussent en même temps dans le même jardin et ça permet une **grande grande** variété sur un très **petit** espace

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q1b *s_f16 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_0
on parlait de **circuit** court tout ça mais d'avoir vraiment des partenariats ou des **structures** qui se **montent** que ce soit à la fois facile pour le **producteur** de **vendre** son **produit** pour une **restauration collective** et que ce soit facile pour la **restauration collective** d'aller euh **chercher** le **produit** puisque s'il faut commencer à aller **chercher** euh je sais pas moi trois **salades** euh **là bas** et et 10 carottes **là bas** et pour pouvoir avoir le **volume** qu'il faut pour les **restaurations collectives** je **trouve** que c'est compliqué euh à gérer et à mettre en **place**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_Poll1bis *s_f9 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0
alors sur cette table enfin sur les trois ou quatre **spécificités** du **territoire** on a parlé de l'**organisation** des **producteurs locaux** qui était nécessaires pour pouvoir **répondre** aux **besoins** des **collectivités** en **termes** d'alimentation qu'il fallait **augmenter** la **production locale bio** qu'elle était **insuffisante** pour pouvoir satisfaire alors moi je **connais** pas le **territoire** mais bon il y a des gens qui avaient l'**air** de savoir un **petit** peu qui disait de toute façon on pourrait pas **produire** autant enfin il faudrait **augmenter** qu'en ce moment c'était **insuffisant** on a parlé beaucoup aussi alors en **termes** de **territoire** moi j'ai parlé un **petit** peu de l'absence totale de certains **produits** de fait puisque on est loin de la **mer** donc forcément si on veut manger des fruits de **mer** il va falloir voilà à un moment donné on a nos **limites** rires et c'est bon le poisson les fruits de **mer** après mais alors c'est pas forcément **local** on a parlé aussi par rapport au **territoire** mais ça peut s'appliquer à tous les **territoires** sur le gaspillage l'éducation alimentaire ça c'est **commun** je **pense** à tous les **territoires** c'est pas spécifique au **territoire** qui est celui-ci quoi

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q2 *s_f9 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0
en fait ce qui **manque** un **petit** peu là dans ce qu'on est en **train** de dire c'est entre les **collectivités** qui doivent **apporter** des repas de qualité **idéale** à des enfants à des adultes enfin en **restauration collective** il **manque** un lien avec les **producteurs locaux** pour savoir comment on peut s'articuler ensemble sur les **besoins** la **réglementation** et leur **contrainte** à eux

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q2 *s_f16 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_0
les **agriculteurs** les **producteurs** ont **besoin** d'un **accompagnement** par rapport à ça tout **seul** dans son **coin** en **produisant** quelque chose c'est **difficile** de on n'a on n'a pas du tout de **vision** en fait **globale** ni des **besoins** ni voilà euh et on se **rend** pas compte et alors que si tout le monde était réuni autour d'une table et exposer donc ses **besoins** et puis ses **contraintes** puisque il y en a forcément aussi euh de **trouver** des **solutions** ensemble mettant peut-être faire des concessions sur certaines choses ou voilà euh on parlait de la saisonnalité ben voilà par **exemple** la tomate je vais pas vous la **vendre** en décembre c'est pas **possible**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_Poll2 *s_f16 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_0
donc du **coup** nous on a parlé du mis en avant en fait le le fait qu'il faudrait **développer** l'**activité maraîchage** entre autres mais euh voilà euh de **fournir** une éducation aux enfants c'est à dire ça peut être des jardins pédagogiques ou des ateliers de cuisine intergénérationnels euh leur donner envie enfin déjà leur apprendre en fait qu'est ce que c'est comment ça pousse et comment on peut cuisiner derrière [...] et mettre en **place** des sortes de **pépinières agricoles** en fait euh donc ce serait des **structures** ou des **collectivités** qui **accompagneraient** des personnes qui s'**installent** pour euh les **aider** donc à l'**installation** leur **garantir** une certaine un certain revenu en utilisant donc les **productions** dans les **restaurations collectives** et euh du **coup** de leur permettre aussi donc de s'**installer** progressivement et d'adapter leurs leurs **productions** en **fonction** des **besoins** des **collectivités**

Segments caractéristiques de la classe 2 (échantillon choisi)

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_Poll1 *s_f6 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_1
[...] pas seulement sur la sur la qualité des des produits mais sur le fait que qu'on puisse manger tranquillement sans bruit sans trop de bruit dans un volume **sonore** correct et euh aussi avec le **temps** de pouvoir manger parce que souvent euh dans les dans les écoles les **enfants** sont **pressés** pour manger parce que il y a deux **services** et euh peu de **temps** donc euh et que ça ça nous **paraissait important** aussi dans l'apprenti apprentissage du du goût et euh des aliments euh voilà après euh on a **parlé** de la préparation sur **place** euh alors tout le **monde** était **vraiment** ils

⁷ NB : les extraits présentés ici sont extraits des résultats de l'analyse IRAMUTEQ, qui sont dénués de ponctuation. Les formes mises en rouge par le logiciel sont celles qui sont représentées de manière significative sur la classe.

parlaient euh oui moi aussi j ai eu le même problème rires de d être d accord pour dire qu il fallait euh enfin c était bien qu il y ait une restau enfin une préparation une élaboration des produits sur **place** et que ça c est essentiel euh voilà après le le point où on n était pas tous d accord c était **intéressant** d ailleurs c était sur euh la euh l introduction d un on va dire d un repas végétarien par semaine ou euh euh voilà qu il y ait moins de moins de viande dans les dans les menus donc là on était assez partagés euh il y avait un point de **vue** euh qui était plus partisan pour dire que c était bien qu il y ait moins de viande et pour la **santé** et pour euh et euh d un d un point de **vue** écologique aussi et euh d un autre **côté** euh il y avait un autre un autre argument qui disait que ben il y a des gamins pour qui s est pour qui le repas de **midi** est le seul repas un des euh enfin un des repas les plus **importants** parce que on sait pas ce qu ils vont manger le **soir** chez eux

**** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_q2 *s_a12 *sex_f *elu_0 *rol_adm *par_0

bah non je **pense** qu ils veulent **voir** aussi au niveau enfin je sais rien on va découvrir ça **rapidement** je **pense** mais pour le coup une **cuisine centrale** c est pas la **cuisine** idéale qu on recherche puisqu on a dit qu on voulait sur **place** on l a dit aussi **cuisine** sur **place** et j avais les saveurs les goûts tu **vois** tu rentres dans ton **truc** moi je me souviens de ça quand j étais petite moi j étais les tu **sentais** les odeurs quoi tu **voyais genre** la **dame** qui **cuisinait** à **côté**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F3 *ep_Poll1 *s_f8 *sex_h *elu_cand *rol_autr *par_0

ça c est ce qui est arrivé en **premier** en l occurrence produit de proximité donc si possible bio même si la notion de bio est pas est pas apparue de **façon** aussi **évidente** que ça mais dans la synthèse on a souhaité le **mettre** parce que on l a dit **initialement** ce qui par contre est un élément que j aurais pas **clairement mis** enfin que j ai que j ai **mis** là mais pour lequel j aurais **absolument pas pensé** c est que ça puisse servir d éducation **alimentaire** c est à dire que la collectivité puisse permettre à des à des **enfants** ou autre de sur le **plan alimentaire** c est plutôt **intéressant** le coût adapté donc on n a pas voulu nécessairement **rester** sur la notion de peu coûteux parce que on s est dit qu étant très exigeants sur sur le bio sur la proximité sur un certain nombre de choses que peu coûteux peut être pouvait **paraître** un peu compliqué mais en tout cas un coût adapté et donc le **dernier** c était aussi qui qui est apparu comme **important** c est c est quelque chose qui permet à tout le **monde** de participer c est à dire à la **fois** les **élus** mais aussi les utilisateurs c est à dire à la **fois** dans la conception des menus donc dans leur avis mais aussi une **fois** le une **fois** la la je dirais le repas terminé le repas peut être pas à chaque repas mais une **fois** cette partie de terminée que les gens puissent donner leur leur **satisfaction** ou pas leur avis

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q3 *s_f6 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_1

[...] l **implication** quand tu as des **enfants** euh je **pensis** à à certaines communes où parfois ben les **parents** ils vont filer un coup de main aussi au niveau de la restauration collective euh parce que on **parlait** en termes de de qualité donc **alimentaire** mais il y a aussi en qualité de confort de de bien être quand on mange parce que on on a dit dans dans les autres **tables** le fait de de manger euh avec du **temps** dans un volume **sonore** qui est pas trop élevé euh et puis euh voilà qu on n est pas stressé c est **vachement important** aussi dans la **façon** de de manger et d apprécier le repas que que tu as

**** *lieu_Commune-Isère *table_A4 *ep_q1 *s_a5 *sex_f *elu_0 *rol_Cook *par_0

mais aussi bien pour les **enfants** d ailleurs je **pense** que euh pour euh par exemple des **cuisines** faites pour des **adultes** ou des personnes **âgées** je **pense** que c est chouette de sa de connaître le produit brut parce que même des **adultes** des **fois** ne connaissent pas tous les produits bruts et de connaître aussi les personnes qui les **cuisinent** qu il y ait un visage sur un sur une **cuisine** et euh tu puis ouais voilà de faire de la pédagogie

**** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_Poll1bis *s_a3 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_1

bah ouais donc et puis il a fait une **fois** un **truc** qui allait pas enfin des choses qui ont été remontées par les **parents** voilà on est allé **voir** au **bois de lune** et ça s est très bien **passé** et ça a été changé et que l on disait aussi dans l idéal ce serait mais ça ça vient au dessus c est plus nos chers **élus** et bah c est le **taux** d **encadrement** parce que tu peux pas faire enfin il vaut mieux que tu puisses faire que le lieu soit calme mais quand tu es pour un pour 14 ou pour 18 que tu gères deux ou trois **tables** en même **temps** bah tu es plus l **adulte modèle** qui prend le **temps** à **discuter** avec les **enfants** à faire goûter

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q3 *s_f10 *sex_f *elu_maj *rol_autr *par_0

mais entre les quelques personnes que nous sommes là et la totalité des **parents** des **enfants** je **pense** toujours aux **enfants** sans oublier les **adultes** parce que c est ça aussi il faudrait déjà que les **adultes** sachent manger ce qui est bon ou moins bon pour la **santé** pour **éduquer** les **enfants** dans ce **sens** et je suis pas sûre que

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1b *s_f12 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0

dans certains **endroits** où voilà il y a **vraiment** le paquet qui est **mis** sur ce **truc** là les **enfants** ils reviennent chez eux et puis ils disent ben non on **jette** pas on mange moins de viande etc etc et quand il y a des bilans qui sont faits il y a des **parents** qui disent ben en fait on a un peu changé notre **manière** de **consommer** voilà de manger par l **intermédiaire** de l **enfant** quoi parce que voilà l éducation à l alimentation **évidemment** qu on peut aussi la faire chez les personnes **adultes** ça va de soi quoi

Segments caractéristiques de la classe 3 (échantillon choisi)

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q1 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

[...] j ai rien contre la société de restauration mais tout ce qui est barquettage et euh liaison **froide etc** si les **gens** sont pas qualifiés pour réchauffer ce qu a fait le **cuisinier** quand ça **arrive** dans les **petites cantines** c est pas bon quoi parce que ils réchauffent ça n importe comment ça ils **vont** réchauffer de la même **façon** de la viande rouge que un bourguignon que voilà donc **du coup** quand ça **arrive** dans les dans les dans les **écoles** tout le monde dit c est pas bon c est pas bon c est pas que c est pas bon c est que c est mal on n a pas **appris** aux **gens** à bien réchauffer ou à bien utiliser leurs leurs matériels **du coup** ils disent que c est pas bon mais euh mais les liaisons **froides** c est euh c

est bon quand on sait bien l'utiliser quoi voilà mais il **vaut** mieux avoir de la liaison chaude la liaison chaude c'est on fait à **manger** on **sert** l'**enfant** tout de **suite** la liaison **froide** on on fait **3 jours** à l'avance ou **2 jours** à l'avance et après on **sert** les **enfants** c'est la **différence** entre la chaude et la **froide** il faudrait qu'on soit tous en liaison chaude pour avoir euh pour que ça soit **direct** quoi donc liaison chaude avec des **vrais** professionnels c'est ce que je disais en **haut**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q1 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

c'est ça c'est ça par contre par exemple sur un **collège** ou un **lycée** l'**enfant** va choisir ce qu'il veut puisqu'il sait déjà ils sont plus **compliqués** ils savent ce qu'ils **aiment** déjà donc **du coup** ils ils sont plus **compliqués** à faire **goûter** quoi souvent en ces jusqu'au **lycée** là les **enfants** ils **goûtent** pas ils ils ont l'**habitude** ils **prennent** ils veulent **manger** rapidement et et **aller** euh **voir** les **copains** alors que là nous en en **primaire** on a encore le la la **chance** de pouvoir leur faire **goûter** leur faire **découvrir** les nouveaux des nouvelles **choses** des nouveaux **goûts** quoi puisque quelque part ils sont pas encore rebelles

**** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_q1 *s_a3 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_1

ben non on revient dans les prix parce que c'est **pareil** il y a des personnes enfin déjà bon on revient sur les **enfants** mais il y a des **enfants** qui ne **vont** pas à la **cantine** parce que il y a des **parents** ils n'ont pas les **moyens** quoi pour le **coup** il y a des **enfants** qui **mangent** pas le midi nous ici ça se **voit** pas mais dans les grandes villes c'est souvent que les **gamins du coup mangent** un paquet de chips c'est parce que les **parents** ils peuvent pas **payer** la **cantine** quoi accessibilité à tous

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_Poll2 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

ouais rires dans les **cantines** c'est un peu **compliqué** ouais rires après revenir à la saisonnalité et euh **expliquer** aux **enfants** pour quoi on **mange** pas les **tomates** euh en décembre et euh des **fraises** on les **mange** que que en été **etc** euh reconnaissance du métier de **cuisinier** parce que c'est ce que j'**expliquais** c'est qu'aujourd'hui euh même si on avait des frais **etc** si le **cuisinier** il est **mauvais** ça sera **mauvais** quoi donc aujourd'hui il faut que les **cuisiniers** soient qu'ils arrêtent de se dire on est en collectivité on **ouvre** une **boîte** on la **jette** dans une sauteuse et on fait pas on met pas d'ail **etc** donc tant que tant que on aura encore ces ces ce genre de professionnel qui **arrivent** en collectivité il dit ben ils **vont** ils **prennent** pas enfin ils font pas leur métier avec amour on n'y **arrivera** pas quoi même si on a du bio même si on a du local même si on a des **gens** pour les touchers mais ça **donnera** rien

**** *lieu_Commune-Isère *table_A4 *ep_Poll1 *s_a7 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_0

voilà on a insisté oui sur le **temps** de partage euh voilà et puis aussi qu'éventuellement que les **enfants** on n'a plus le terme de **cantine** on a plus on parle plutôt restauration scolaire et c'est **vrai** c'est des **enfants** qui quand on dit il a pas de **chance** il y a **quatre fois** par semaine puisque les **parents** ne peuvent pas le **prendre** à midi ou il peut pas **aller** chez la nourrice et que ces **enfants** là qu'ils soient **priviliégiés** dans leur retour c'est à dire soit qu'ils puissent en **classe expliquer** ce qu'ils ont **mangé** ou qu'il y ait un lien avec l'institutrice aussi pour dire ben voilà on a ou même aussi travailler pédagogiquement sur euh on peut **manger** une purée mais en peu **manger** aussi une purée de carottes ou une purée de courgettes ou voilà qu'il y ait un lien aussi avec l'institut euh

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1b *s_f4 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

un **truc** qui me fatigue des **fois** c'est que bon nous on part sur des **écoles** de **primaire** qui où il y a quand même des **gens** qui sont derrière les **enfants** qui font **attention** et doit dire goutte **mange** et **essaie** on **passé** à un autre stade on **passé** au **collège** ils sont plus livrés à eux-mêmes ils **mangent** c'est bien ils **mangent** pas c'est pas **grave** il y a une personne derrière qui **vont** leur dire **goûte** ou fait quelque **chose**

Segments caractéristiques de la classe 4 (échantillon choisi)

**** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_Poll1bis *s_a5 *sex_f *elu_0 *rol_Cook *par_0

et ce que j'expliquais quand j'étais à la table là bas une fois par an par **exemple** il y a une semaine qui s'**appelle** la semaine sans **pesticide** cette semaine elle a été un peu induite par une association qui s'**appelle** un plus bio c'est une association **nationale** et donc nous vous savez cette semaine là on la respecte elle est **généralement** elle est au **mois** de **mars** il faut que je regarde **mars avril** et donc pendant cette semaine là bon c'est zéro **pesticide** bien attendu mais nous on en **profite** sur cette semaine là souvent pour faire intervenir des producteurs donc on demande à nos producteurs alors **généralement** c'est les producteurs de la **drôme** enfin pas de la **drôme** ils sont de **saint** hilaire du rosier nos producteurs en **fruits** et **légumes** on leur demande d'intervenir et ils viennent expliquer leur **mode** de production ils répondent aux questions des enfants pourquoi les **pesticides** les insecticides à quoi ça sert pourquoi ils en mettent pas comment ils font euh voilà et ça les enfants quand on leur dit ben ces **légumes** là ça cette **carotte** elle vient de chez jérémy ils **arrivent** à mettre un visage du **coup** sur le **produit**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q1b *s_f16 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_0

ouais ouais donc **éventuellement** je pense par **exemple** au maraîchage d'avoir des partenariats et de dire euh voilà le **maraîcher** lui il sait à peu près à quelle **période** il va **produire** tel **légume** etc dire bon ben ce **mois** là je peux **produire** je dis n'importe quoi allez euh **100 kg** de **pommes** de **terre** euh et du **coup** à l'**administration** collective aussi de pouvoir adapter son menu en fonction des disponibilités et des saisons

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q1b *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

donc tous les tous les **maraîchers** du coin pourraient **fournir** la **légumerie** et tous donc ça serait notre plateforme et moi j'**appellerais** quand j'aurais les **pommes** de **terre** j'**appelle** la **légumerie** qui eux livreront et l'**avantage** de la **légumerie** c'est que des des travailleurs handicapés donc du **coup** ce qui ce qui **coûte** cher dans la c'est la **main d'oeuvre** et eux ils ont ils ont **épluché** les **patates** et tout ça ils vont avoir plein de monde pour le faire

**** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_q2 *s_a5 *sex_f *elu_0 *rol_Cook *par_0

oui de là nous on **arrive** à travailler là par **exemple** oui ils sont installés à **saint** hilaire du rosier et là ils **produisent** encore hein enfin après ben après c est des produits de saison il faut travailler qu'en saison hein avec des produits de saisonnalité mais on a voilà après il faut savoir voilà **courges choux rires pomme de terre carotte**

**** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_q2 *s_a5 *sex_f *elu_0 *rol_Cook *par_0

mais oui il faut pas si tu veux mais c est sûr que c est compliqué mais bon en même temps à l **époque** tu disais il y a il y a enfin il y a quelques **années** de ça il y a deux ou trois décennies enfin voilà l **hiver** ils mangeaient des **pommes de terre des courges**

**** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_Poll2 *s_a13 *sex_f *elu_maj *rol_autr *par_0

non nous on a dit que bah pour **Commune-Isère** et **méaudre** on avait quand même un **système** qui était déjà bien mais qu'il fallait se **rapprocher** du 100 bio si on pouvait après bah on a le problème des **fruits et légumes** qu'on pourra jamais ici

Segments caractéristiques de la classe 5 (échantillon choisi)

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_Poll1 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

pour pour moi qui suit **professionnel** pour moi le **repas végétarien** aujourd'hui c est un quand on faisait les **menus** pour **gagner** de enfin pour **gagner** de l **argent** pour pouvoir euh rester compétitif dans les dans les tarifs ils ont **mis** des **repas végétariens** pour **enlever** la **viande** qui **coûte** aujourd'hui très **cher** et euh donc ils **enlèvent** la **viande** et du_coup on peut se

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q1 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

d accord donc pour ce ça **enlève** la **viande** et du_coup on a un **menu végétarien** euh voilà voilà et après à **Commune-Lot** en plus on a les sans **porc** on a les végans on a tous tous les gens qui **mangent** pas de **viande** on a un **menu spécial** pour eux qui est fait tous les tous les midis donc on prend en **compte** leurs leurs religions et leurs façons de **manger à la maison**

**** *lieu_Commune-Isère *table_A4 *ep_q1 *s_a5 *sex_f *elu_0 *rol_Cook *par_0

et puis même un plan euh un plan à respecter maintenant enfin maintenant dans les plans alimentaires d ailleurs dans le nouveau euh plan alimentaire enfin le pnn national il y a une **obligation** par exemple de faire un **menu végétarien** par **semaine** tout ça pour **limiter** euh ben pour le niveau **écologique** aussi après je pense que **au delà** de tout ça c est aussi faire enfin maintenir des emplois sur place euh

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q1 *s_f5 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

ah mais c est pas **obligatoire** c est comme nous on a plusieurs **choix** on a un **menu** conseil pour **végétariens** voilà c est tout

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q3 *s_f5 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

non parce que nous comme on a un **choix** multiple on n est pas obligé de le **mettre** en place ils peuvent faire leurs **menus** ils ont toujours euh l **entrée** qui est sans **viande** après il y a le **féculent** plus les légumes le fromage et le **dessert** et nous on n a pas **enlevé** la **viande** ceux qui veulent **manger** de la **viande mangent** de la **viande**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F3 *ep_q1b *s_f13 *sex_f *elu_0 *rol_autr *par_1

on **varie** mais ouais c est moi j ai un site que j **adore** qui s appelle **menu végétarien** en **fonction** des légumes parce que il y a des légumes de **saison** et en **fonction** de de ce que j ai parce que je **choisis** pas c est un producteur qui nous donne directement et surprise je découvre ce qu'il y a dans le panier

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1b *s_f4 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

donc bon je disais tout à l heure on a eu déjà au niveau il y a 15 **jours** trois **semaines** pareil pour parler des **produits de saison produits** bio et tout ci tout ça et du_coup c est vrai que bon on s est amusé du_coup à faire des **menus** du mois de décembre qu'avec ça

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q1b *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

donc c est voilà une **culture** de la **viande** qui est compliquée les gens avec qui on travaille euh ils ont cette **culture de viande** aussi donc c est tout un une **pédagogie** enfin moi par exemple moi enfin voilà moi je qu'on **mange** de la **viande** ou qu'on **mange** pas c est pas mon travail c est euh c est pas ça euh par exemple à un **chef de cuisine** c est très compliqué de lui dire ben demain on va **enlever** la **viande** il faut lui expliquer il faut donc voilà c est très euh voilà après il y a des gens ils veulent **manger** beaucoup enfin ils veulent **manger** de la **viande** on a quand même 600 enfants je sais pas combien sont **prêts** aujourd'hui sur **Commune-Lot** à à passer en **végétarien** complètement aussi c est super compliqué donc là aujourd'hui nous on le fait tout **doucement** enfin là on est là depuis le mois de **novembre** puisque c est euh on le fait depuis le c est **obligatoire** depuis le mois de **novembre** un **repas végétarien**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_Poll2 *s_f3 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_0

là il y a un **menu** donc en fait ils sont un peu incités à goûter alors qu'au self ils ont **choix** s'ils veulent **manger** des pâtes toute la **semaine**

Segments caractéristiques de la classe 6 (échantillon choisi)

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_Poll2 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

pour recommencer à **refaire** les **pommes de terre** les **frites** etc dans le dans les restaurants collectifs et euh on l avait il y a 10 ans et après il y a 10 ans on l avait ce **personnel** là et après les **mairies** enfin les **mairies** ou le gouvernement a voulu faire **différemment** donc du_coup ces gens là sont **partis** à la **retraite** pas **remplacés**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_Poll2 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

euh parce que parce que aujourd'hui si on va voir euh du **frais** et euh voilà il faut pour **éplucher** les **patates** les **carottes** etc il faut du **personnel** et aujourd'hui on n a pas assez de **personnel** pour pouvoir justement donc du coup on est pas on **part** sur sur du **surgelé** ou sur du boîlage etc donc du voilà donc il faudrait plus de **personnel**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_Poll2 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

oui parce que une **patate** qu'on achète tout **épluchée** ou des **frites surgelées** par rapport à une **patate** qu'il va falloir **éplucher enlever** les **yeux** en plus si c'est du bio il faut **enlever** les **yeux** les machins les **bidules** ça va pas prendre beaucoup

**** *lieu_Commune-Lot *table_F3 *ep_q1 *s_f10 *sex_f *elu_maj *rol_autr *par_0

que de **patates** on peut faire des **légumes** sous **forme** de **frites** moi je les trompe un peu comme ça les miens je **joue** les trucs

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q1 *s_f4 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

ben oui puis non non mais après c'est en plus plus ça va mais même encore la semaine **dernière** on avait encore les tous les tous les **légumes** pas à l' **ancien** qu'on avait dépanné on avait des **panais** on avait **topinambour** ben la **patate douce** tout ça pareil en bio on a **réussi** à le **proposer** pour les 600 **élèves**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q1 *s_f4 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0

ben c'est pas évident quoi ben du coup **réussir** à faire donc les **panais** et **topinambour** et **patate douce** tout ça là euh on essaie

**** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_q1 *s_a7 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_0

chez eux si ils **goûtent** une **purée** de **carotte** ou une **purée** de **patates douce** et bien qui heu ils **suggèrent** quoi

**** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_q1 *s_a7 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_0

ce que c'est que les fenouils les salsifis ou les **patates douces** hein enfin que ça soit en lien qu'il y ait une thématique soit alors qui soit **proposé** à la cantine et après explorer que les enfants qui reviennent de la cantine eh bien ils disent voilà on a mangé une tarte de je sais pas quoi de **courgettes**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q3 *s_f12 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0

mais justement je posais les questions aux des questions parce que je connais pas trop les le **milieu** des **maisons** de **retraite** mais je pense que c'est compliqué la restauration ouais

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f14 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_1

oui oui surtout qu'en plus que ce soit en restauration scolaire ou par exemple en **maison** de **retraite** on travaille pour des publics **relativement** fragiles

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q2 *s_f14 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_1

donc euh une restauration collective dans la **maison** de **retraite** aura **certainement** moins de moins de souci par rapport à la **saisonnalité**

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q3 *s_f12 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0

ouais parce que en plus on sait qu'il y a un un enfin voilà il y a il y a un problème de **personnel** qui est **énorme** dans les **maisons** de **retraite** donc euh voilà mais je veux dire que du coup on pourrait **imaginer** que euh

**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q2 *s_f14 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_1

je sais pas comment ça se passe en **maison** de **retraite** si on laisse le temps de rester à table ou pas mais euh c'est important le temps

Segments caractéristiques de la classe 7 (échantillon choisi)

**** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_Poll1 *s_a2 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_1

ce qui était **important** pour nous c'est que donc la nourriture devait être équilibrée pour être en bonne santé euh local de **saison** on disait aussi manger dans le **calme** qu'il y ait une **découverte** au goût voilà pour les enfants même pour les autres personnes on disait une restauration créative ben voilà dans la **découverte** du goût **sucré** salé enfin des choses que les enfants ou les adultes n'avaient pas forcément l' **occasion** de goûter chez eux **diversifier** les repas un **lieu accueillant éducation** donc ouais c'était l' **éducation** au goût et voilà au manger bien entre guillemets qui a un **lien** avec son **environnement** donc on disait **admettons** que quand l'enfant mangeait de la viande ben qu'il puisse aussi du coup regarder par la **fenêtre** et voir des vaches brouter dans le champ et que du coup ben la viande qu'il mangeait c'est pas ce qui avait dans le champ mais du coup rires c'était vraiment

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_Poll1 *s_f17 *sex_f *elu_maj *rol_autr *par_0

en fait nous on a parlé de la restauration collective idéale pour nous c'est elle est issue d'une **alimentation** c'est une **alimentation biologique** en circuit court qui est équilibrée variée et de qualité elle s' **appuie** effectivement sur le **respect** de l' **environnement** l'idéal ce serait de ne produire aucun déchet elle est aussi comment dire source de **plaisir** il y a tout ça se **rejoint** d'une **notion** de prendre le **temps** pour manger **vivre ensemble** la **convivialité** un travail sur le goût aussi et elle fait **partie** pleinement de l' **éducation** par rapport notamment au **respect** des autres au **respect** du travail des autres au savoir-vivre et aussi par rapport à la santé

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f17 *sex_f *elu_maj *rol_autr *par_0

ça **participait** à l' **éducation** ben c'est le **respect** respect de l' **environnement** c'est une chose mais après elle **participe** à l' **éducation** elle est **partie** prenante de l' **éducation**

**** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_Poll1 *s_a3 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_1

parce que souvent par exemple il y a les cantines c'est souvent des soit alors c'est trop grand soit c'est trop petit soit c'est **haut** plafond du coup c'est hyper mal **insonorisé** généralement enfin c'est tout le **temps** du **bruit** après on est **partie** un peu aussi que de la cantine **scolaire** mais même les cantines d'entreprises qui comme vous avez dit vous soit de la **découverte** nous on a mis de l' **implication** aussi **implication** des personnes qui travaillent qui sont

impliquées dans leur travail au niveau de la **présentation** aussi que bah le tarif adapté on en a parlé et que bien même avec un petit budget tu peux quand même faire de la bonne cuisine
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_Poll1 *s_a10 *sex_f *elu_maj *rol_Prod *par_0
 avoir du **temps temps de partage de calme** petit **effectif**
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_q1 *s_a9 *sex_f *elu_0 *rol_adm *par_0
 ouais du **calme** moi je dirais que c est aussi un **temps de partage** entre les enfants de prendre le **temps** et d avoir du **temps** aussi je dirais d avoir du **temps** il faut qu on **marque** peut être non
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_q1 *s_a8 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_1
 on peut dire **diversifié** des menus **diversifiés convivial diversifié** après je pense que c est bien aussi d **impliquer** les enfants heu dans tout ce qui est le pas le service parce que ils sont quand même heu voilà c est aussi quand même un **temps calme** pour eux un **temps** où ils doivent prendre le **temps**
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_q1 *s_a7 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_0
 ah oui est ce que moi j **insisterai** bien sur ce que vous avez dit en matière de petit **effectif** quoi parce que du_coup ça **rejoins** le **calme**
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q2 *s_f14 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_1
 est ce que ça oui voilà ça veut dire aussi que l **éducation nationale** puisque là dans ce cas là quand on parle de **scolaire** c est elle qui est en co qui est en **cause** et bon elles permettent dans les emplois du **temps** d avoir ce **temps**
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_Poll1bis *s_a5 *sex_f *elu_0 *rol_Cook *par_0
 [...] on a reparlé euh des cantines bio locales de l **environnement** enfin oui de l **environnement** de la cantine du **calme** de la salle qu est ce qu on a parlé si d **impliquer** les enfants voilà c était ça d **impliquer** les enfants avec des d **impliquer** les enfants aussi bien sur le débarrassage et tout ça et aussi de leur apporter de la **pédagogie** au niveau euh de l **alimentation** de ce qu on apportait de leur expliquer le menu les ingrédients et de leur expliquer de leur faire voir aussi les produits **bruts** et le zéro déchet de leur expliquer euh voilà le enfin voilà ouais de leur faire de la **pédagogie** de leur expliquer le zéro déchet et tout ça
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f16 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_0
 mais du_coup si on met le **respect** de l **environnement** sous agriculture **biologique** on peut caser l **éducation**
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_Poll1 *s_a3 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_1
 tout en fait sur cette charte tu as tous les différents critères genre l **environnement respect** de son **environnement** donc aussi bien la **nature** que les producteurs locaux enfin tu peux faire plus du court_circuit après bah la charte du **lieu** d accueil des jolies tables des jolies vaisselles comme tu disais
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_Poll1 *s_a9 *sex_f *elu_0 *rol_adm *par_0
 alors là on a mis ce qu on voudrait ce que la restauration soit **goûteuse conviviale** menu **diversifié** et **découverte** participation **suggestion** des enfants le **lien** école **restaurant** enfin c'est à dire qu il y ait qu il puisse aussi peut être travailler sur des menus ou sur la **connaissance** des légumes ou des fruits avec l instit et puis après arriver à faire du **lien** quoi entre la **classe** et le **restaurant** là c était

Segments caractéristiques de la classe 8 (échantillon choisi)

**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f14 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_1
variée équilibrée et gratuite
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q2 *s_f13 *sex_f *elu_0 *rol_autr *par_1
 voilà **équilibré** et puis **varié** que ça donne envie enfin
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_Poll1 *s_a5 *sex_f *elu_0 *rol_Cook *par_0
 voilà faire une restauration **gratuite** malgré les **difficultés** de certaines personnes de toute **manière** toutes les personnes qui ont des grosses **difficultés** après ils ont des aides **sociales** et
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q1 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0
 voilà juste la **nourriture** après il y a pas de que la **denrée** que la **denrée**
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_Poll1bis *s_a2 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_1
 ouais après c est la **nourriture** mais après tu as aussi il y a pas que ça dans la restauration collective
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_q2 *s_a7 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_0
 pour une meilleure **nourriture** après **familiale** et pour
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F3 *ep_q1 *s_f8 *sex_h *elu_cand *rol_autr *par_0
 si on met des **rations adaptées** et **équilibrées** parce que c est
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q1 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0
 pour que chacun soit **acteur** de de de de la bonne **nourriture** qu on va leur donner quoi
 **** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_q1 *s_a1 *sex_h *elu_0 *rol_Prod *par_0
impliquons nous et est ce qu il y a pas aussi ce ne pensons pas qu à la **nourriture** mais à tout ce qui est autour enfin la **présentation** l **humain**
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f17 *sex_f *elu_maj *rol_autr *par_0
 la **nourriture** elle fait partie ça fait partie de l éducation quoi
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q2 *s_f2 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_0
 non mais le problème d aujourd'hui c est que les enfants la **nourriture** c est plus un **plaisir**
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q3 *s_f15 *sex_f *elu_min *rol_Ens *par_0
 oui le rapport à la **nourriture évolue** beaucoup beaucoup
 **** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q2 *s_f15 *sex_f *elu_min *rol_Ens *par_0

du **vrac** de **nourriture** dans les écoles pour avoir moins de déchet

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q1 *s_f1 *sex_h *elu_min *rol_autr *par_0

allergie religion qu est ce qu il y a comme autres cas **particuliers**

Segments caractéristiques de la classe 9 (échantillon choisi)

**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q1 *s_f1 *sex_h *elu_min *rol_autr *par_0
ou la **saveur** des **préparations** la la la **saveur** à à **préservé** avec la **liaison chaude**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f14 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_1
l **avantage** du **zéro déchet** c est que ça **implique** ce qui se fait avant la **préparation**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_Poll1 *s_f1 *sex_h *elu_min *rol_autr *par_0
aussi en discutant avec des gens qui enfin à notre table il y avait quelqu'un qui était du **domaine** donc il disait que
pour **préservé** la **saveur** des plats il fallait prioriser la **liaison chaude**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F1 *ep_q1 *s_f1 *sex_h *elu_min *rol_autr *par_0
euh je mets prioriser la **liaison chaude** pour **préservé** la **saveur** peut être non
**** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_q2 *s_a3 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_1
ouais c est ça ou tu vas servir **chaud** en **liaison chaude** quoi je vais **marquer** quand même
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f13 *sex_f *elu_0 *rol_autr *par_1
donc oui **zéro déchet** et sans **gaspillage** ça me **paraît** bien
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f18 *sex_f *elu_0 *rol_adm *par_0
oui c est pour ça que je dis **zéro déchet** et sans **gaspillage**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f13 *sex_f *elu_0 *rol_autr *par_1
ben je pense que **zéro déchet** et **gaspillage** ça va ensemble
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f16 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_0
ouais **zéro déchet** **gaspillage**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_Poll1 *s_f16 *sex_f *elu_0 *rol_Prod *par_0
euh si nous on a **évoqué** euh le **zéro déchet**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f18 *sex_f *elu_0 *rol_adm *par_0
oui **zéro déchet** oui on a mis en **troisième** position
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f17 *sex_f *elu_maj *rol_autr *par_0
ah non c est pas la même chose avec **zéro déchet** et **compagnie** là
**** *lieu_Commune-Lot *table_F2 *ep_q1 *s_f7 *sex_f *elu_0 *rol_Edu *par_0
la **préparation** et l **élaboration** des repas sur place
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f14 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_1
le truc comme ça et tout et ça va jusqu'à la **poubelle** le **zéro déchet**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f13 *sex_f *elu_0 *rol_autr *par_1
moi je dirais que c est alors en plus de tout ce que vous avez dit c est presque **zéro déchet** puisque c est mon c est
ma **partie** rires
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f18 *sex_f *elu_0 *rol_adm *par_0
donc **zéro déchet** prendre du plaisir
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f14 *sex_h *elu_0 *rol_Cook *par_1
le **zéro déchet** il va voilà de la réception à
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q1 *s_f13 *sex_f *elu_0 *rol_autr *par_1
on a mis **zéro déchet** mais
**** *lieu_Commune-Isère *table_A1 *ep_q1b *s_a5 *sex_f *elu_0 *rol_Cook *par_0
le **zéro déchet**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F3 *ep_q1 *s_f9 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0
alors après ça se passe c est **liaison froide liaison chaude** on se positionne pas c est pas du tout la même chose hein
**** *lieu_Commune-Isère *table_A2 *ep_q2 *s_a12 *sex_f *elu_0 *rol_adm *par_0
oui mais automatiquement ça va être non ça peut être **liaison chaude** quand même mais tu vas être **livré** d un repas
que tu vas juste **réchauffer** dans tous les cas ou alors que tu vas
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_Poll1 *s_f9 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0
liaison chaude c est c est sûr qu au niveau de la qualité
**** *lieu_Commune-Lot *table_F3 *ep_q1 *s_f8 *sex_h *elu_cand *rol_autr *par_0
liaison chaude on connaît ça ouais comme ça tu auras la une **liaison chaude** c est quoi le terme
**** *lieu_Commune-Lot *table_F3 *ep_q1 *s_f9 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0
moi je suis pour la restauration pour la **liaison chaude**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q2 *s_f9 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0
il y a des **critères** après on **remplit** des **tableaux** avec des **critères** de **choix**
**** *lieu_Commune-Lot *table_F4 *ep_q2 *s_f9 *sex_f *elu_cand *rol_autr *par_0
ouais dans les **critères** de **choix** il faut **préciser** l **impact**

Annexe 6 – Processus de construction

Question 1 : processus de construction de l'idéal intégrant le poids des experts (vert), des personnels administratifs (CCMC en orange) et des décideurs (violet)

TABLE 1 - Commune-Lot

Rapport qualité-prix	1 €90 pour travailler, en sachant qu'aujourd'hui on arrive à faire à ça à Figeac, on arrive à faire du bio
Question de la rémunération des producteurs	
Bio comme garantie de qualité	Charte de qualité
Productions locales et raisonnées.	
Plusieurs choix systématiquement	
	Loi EGALIM A 2021, on doit avoir 20 % de bio et depuis le 1 ^{er} novembre 2020, un repas végétarien par semaine et repas de substitution
Professionnels qui travaillent (règle d'hygiène)	
Traçabilité	Cahier des charges et label
Qui c'est qui définit le prix d'achat ?	MAPA
Adaptation aux habitudes	
Education	C'est nous qui avons fabriqué. Donc, les enfants ils nous font confiance et ils ont plus tendance à goûter
Se servir eux-mêmes	Les servir comme ça il y a pas de gâchis et ils apprennent à ce qu'on leur donne à goûter
Type de service adapté à l'âge	Barquettage et liaison froide à proscrire
Commission de menu avec les usagers	
Menus à thème, Avoir un lieu convivial bien décoré et appétant.	
Différenciation avec la maison	
Saveur des préparations	

Coût

Saisonnalité

Diététique

Enfants

TABLE 2 - Commune-Lot

	Le bio, une obligation C'est la Loi EGALIM. Règle : un repas végétarien par semaine
Importance du local	
Circuits courts	Produits naturels, non transformés
	Les agriculteurs n'ont pas la quantité qu'on propose des fois.
Réapprendre à mieux manger Malbouffe pendant des années	
Produits sains	
Prise en compte de la santé	Contrainte budgétaire
	Les portions sont imposées Voilà donc après c'est compliqué de trouver, de trouver une qualité et tout ça de proximité du bio.
Saisonnalité des produits	Essai de cuisiner les produits de saison. Travail important sur produits locaux (éplucher, couper, ...)
Il faut tenir compte du goût des élèves aussi.	
Importance des odeurs pour éveiller au goût.	
Inciter à goûter	
Importance de la préparation	
Question du temps du repas	Temps consacré par la réalisation de deux services. Au lycée les élèves mangent pour pouvoir sortir
Et au niveau sonore	Manque de place aussi dans la cantine
Locaux et matériel adaptés	Installation de panneaux coupe-sons
Trop de viande, trop de protéines animales	Repas équilibrés sans viande
	Il faut juste retrouver, trouver des idées pour les repas sans viande
Il faudrait des formations pour les cuisiniers	Au lycée si, si ça leur plaît pas, ils

Coût

Préparation

Repas équilibrés sans viande

0 déchet

TABLE 3 - Commune-Lot

TABLE 4 - Commune-Lot

Alimentation saine	
Proche du consommateur	
Pas ou peu de gaspillage	
Zéro déchet	
Pas trop coûteuse	Gratuité
De proximité	
En liaison chaude	
Variété	
Équilibrée	
Rations adaptées	Participation
Une commission menu	
Goûts	
Produits de saison	
Préoccupation diététiques	
Éducation	
Repas végétarien	
Mesure de satisfaction.	
Temps du repas	Satisfaction
Cadre adapté et calme	
Coût et quantité	
Petites structures	
Bio	Cadre, calme, al, c'est pas fermes sur le bio mais en local, on a du mal à trouver des producteurs

Tenir compte de la taille des entreprises qui sont susceptibles de les fournir ?	
	Difficultés des petites structures à répondre aux appels d'offres On essaye de rester le plus local le plus près possible
Développer la production si possible en bio	
	Rêve : que la commune arrive à fournir en bio
Ses communes achètent des terrains et produisent	
Contraintes des règles d'hygiène	
Proximité	
Pas trop de viande.	Education
L'éducation alimentaire.	

Variée, équilibrée et gratuite.	
Une alimentation saine, près de chez nous. Et surtout donner le goût et le plaisir aux enfants et à un prix complètement modéré	Goûts différents en fonction de l'âge
Zéro déchet	
Des produits frais, bruts qu'on cuisine soi-même.	Préparation sur place
De saison et redécouvrir des légumes anciens	Question du personnel supplémentaire.
Le goût.	
Le temps de manger.	Temps
Le plaisir du coup	
Partenariat avec les producteurs dont Bio.	
Supprimer les intermédiaires.	
Flexitarien, ça peut être un moyen aussi de diminuer les coûts.	Cadre
Alimentation participe à l'éducation	
Les conditions d'élevage, de transport et d'abattage,	
Le respect du travail des autres.	

Réduire le gaspillage	On y travaille avec le SYDED
Une alimentation biologique en circuit court.	
	On essaie de faire appel aux producteurs locaux.
Respect de la saisonnalité.	La contrainte par rapport aux producteurs locaux, c'est le volume
	Manque de produits de maraichage
Contraintes d'hygiène	Seule limite : n'empoisonner personne.



Table 1 - Commune-Isère

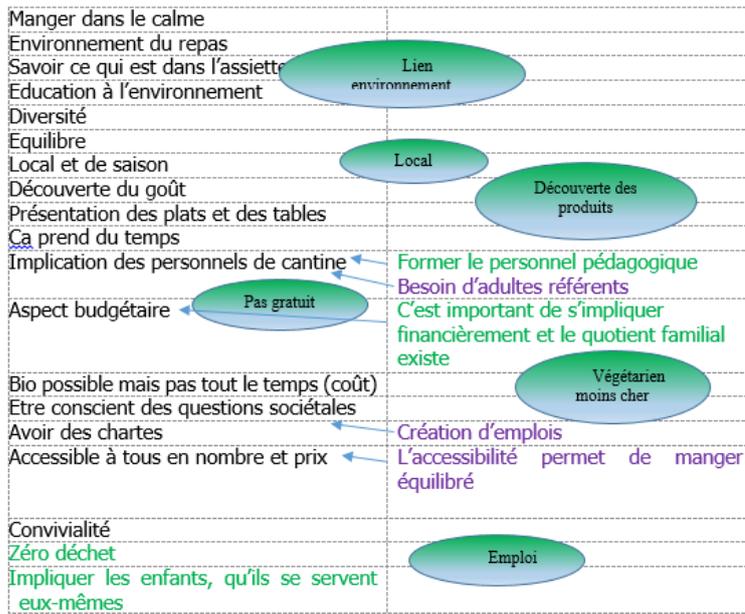


Table 2 - Commune-Isère



Table 3 - Commune-Isère

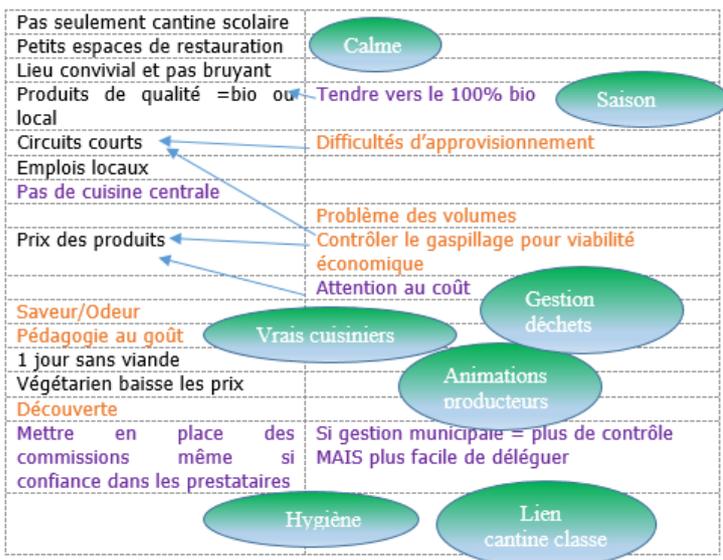
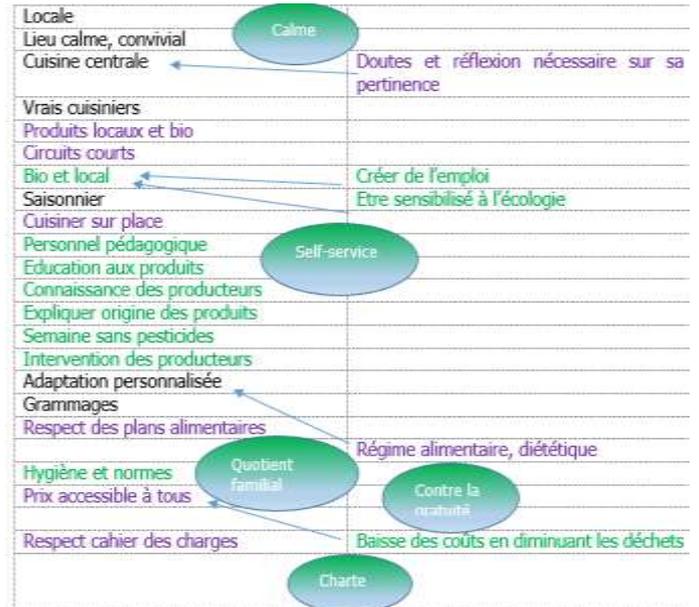


Table 4 - Commune-Isère



Les flèches dans ces tableaux permettent de visualiser la manière dont les réactions de certains profils de participants viennent expliquer et/ou compléter les propos tenus et ainsi orienter la co-construction.

BIBLIOGRAPHIE

- ADEME (2012), « Les circuits courts alimentaires de proximité », *Les Avis de l'ADEME*, Avril.
- Aertsens J., Verbeke W., Mondelaers K., Buysse J., Van Huylenbroeck G. (2011), « The influence of subjective and objective knowledge on attitude, motivations and consumption of organic food », *British Food Journal*, vol. 113(11), pp.1353-1378.
- Agence bio, Observatoire 2016 des produits biologiques en restauration collective.
- AgroMedia, « Restauration collective : les grandes tendances de 2016 », *Notes de conjoncture*, 2016.
- Aldred, R. (2011). From community participation to organizational therapy? World Cafe and Appreciative Inquiry as research methods. *Community Development Journal*, 46(1), 57-71. <https://doi.org/10.1093/cdj/bsp039>
- Aubry, C. (2012), « Concilier cantine bio et agriculture locale, les voies possibles », *Métropolitiques*, 17 septembre.
- Belasco, W., Bentley, A., Biltekoff, C., Williams-Forsen, P., and De la Peña C. (2011), « The Frontiers of Food Studies », *Food, Culture & Society*, Vol. 14(3), pp. 301-314.
- Brand C. (2012), « Les sociétés de restauration collective face à de nouveaux impératifs », *Pour*, n° 215-216, pp. 275-283.
- Brée J. (1993), *Les enfants, la consommation et le marketing*, Paris, Presses universitaires de France.
- Brown, J., & Isaacs, D. (2005). *The World Café : Shaping our futures through conversations that matter* (1st ed). Berrett-Koehler Publishers.
- Cardona, A., Chrétien F., Leroux, B., Ripoll, F., Thivert D. (2014), *Dynamiques des agricultures biologiques. Effets de contexte et d'appropriation*, Versailles, Editions Quae.
- Carson, L. (2011). Designing a Public Conversation using the World Café Method. *Social Alternatives*, 30(1), 10-14.
- Dardot, P., and Laval, C. (2015), *Commun: essai sur la révolution au XXIe siècle*. Paris, la Découverte.
- Darly S., et 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(1), pp. 145-157.
- Douillet, A.-C., Faure, A., Halpern, C. et Leresche, J.-P., (dir.), (2012), *L'action publique locale dans tous ses états*, Paris, L'Harmattan.
- Driesen, D. (2010), « Alternatives to Regulation? Market Mechanisms and the Environment », in Baldwin, R., Cave, M., and Lodge, M. (eds.), *The Oxford Handbook of Regulation*, Oxford, Oxford University Press, pp. 203-222.
- Dubuisson-Quellier, S. (2009), *La consommation engagée*, Paris, Presses de Sciences Po.
- Dubuisson-Quellier, S. (2016), *Le gouvernement des conduites : instruments et acteurs*, Paris, Presses de Sciences Po, 2016.
- Estacio, E. V., & Karic, T. (2016). The World Café : An innovative method to facilitate reflections on internationalisation in higher education. *Journal of Further and Higher Education*, 40(6), 731-745. <https://doi.org/10.1080/0309877X.2015.1014315>

- Fishbein M., Ajzen I. (1975), *Belief, Attitude, Intention, and Behavior : An Introduction to Theory and Research*, Reading, Addison-Wesley.
- Fouche, C., & Light, G. (2011). An Invitation to Dialogue : « The World Cafe » In *Social Work Research. Qualitative Social Work*, 10(1), 28-48. <https://doi.org/10.1177/1473325010376016>
- Fullarton, C., & Palermo, J. (2008). Evaluation of a Large Group Method in an Educational Institution : The World Café versus Large Group Facilitation. *Journal of Institutional research*, 14(1), 109-117.
- Gatien-Tournat A., Fortunel F., Noël J. (2016), « Qualité et proximité dans l’approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : jeux d’acteurs entre volontés et réalités territoriales », *Annales de géographie*, n° 712, pp. 666-691.
- Guthman, J. (2008), « Bringing Good Food to Others : Investigating the Subjects of Alternative Food Practice », *Cultural Geographies*, vol. 15(4), pp. 431-47.
- Guthman, J. (2014), *Agrarian Dreams: The Paradox of Organic Farming in California*, Berkeley, University of California Press, 2nd edition.
- Halpern, C., Lascoumes, P., Le Galès, P. (2014), *L'instrumentation de l'action publique*, Paris, Presses de Sciences Po.
- Hood, C. (1986), *The Tools of Government*, Chatam: Chatam House Publishers.
- Hood, C. (2007), « Intellectual Obsolescence and Intellectual Makeovers: Reflections on the Tools of Government after Two Decades », *Governance*, Vol. 20 (1), pp. 127–144.
- Hornett, A. (2014). World Café : Simulating Seminar Dialogues in a Large Class. *Developments in Business Simulation and Experiential Learning*, 34. <https://absel-ojs-ttu.tdl.org/absel/index.php/absel/article/view/471>
- Jorgenson, J., & Steier, F. (2013). Frames, Framing, and Designed Conversational Processes. *The Journal of Applied Behavioral Science*, 49(3), 388-405. <https://doi.org/10.1177/0021886313484511>
- Kebir, L. (2012), « Cantines bio : que reste-t-il de l’esprit pionnier ? » *Métropolitiques*, 27 Février.
- Lamine C., Chiffolleau Y. (2012), « Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis », *Pour*, n° 215-216, pp. 85-92.
- Lamine, C. (2012), « Changer de système » : une analyse des transitions vers l’agriculture biologique à l’échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux », *Terrains et Travaux*, n°20, pp. 139-156.
- Lamine, C., Meynard, J.M., Perrot, N., Bellon, S. (2009), « Analyse des formes de transition vers des agricultures plus écologiques : les cas de l’Agriculture Biologique et de la Protection Intégrée », *Innovations Agronomiques*, Vol. 4, pp. 483-493.
- Lascoumes, P., Le Galès, P. (2004), *Gouverner par les instruments*, Paris, Presses de Sciences Po.
- Le Velly R. (2012), « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics », *Pour*, n° 215-216, pp. 269-274.
- Le Velly, R. (2010), « Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements » in J.B. Traversaac, *Circuits courts, contribution au développement régional*, Dijon, Educagri éditions.

- Le Velly, R., Bréchet, 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*, n° 53, pp. 478-492.
- 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*, Géocarrefour, Vol. 89(1), pp. p. 135-143.
- Mennell, S. (1985), *All manners of food : eating and taste in England and France from the middle ages to the present*, Oxford, Blackwell.
- Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (2014), *Une politique publique de l'éducation pour l'avenir*, 7 octobre.
- Nestle, M., and McIntosh, W.-A. (2010), « Writing the Food Studies Movement », *Food, culture and society*, Vol.13 (2), pp. 159-179.
- Noël, J. Gatien-Tournat, A., Fortunel, F., Margetic, 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, pp. 251-257.
- Praly, C. (2012), « Repenser l'échelle d'approvisionnement des cantines », dans Pringent-Simonin, A.H., Hérault-Fournier, C., *Au plus près de l'assiette, Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Versailles, Editions Quae.
- Prewitt, V. (2011). Working in the café: Lessons in group dialogue. *The Learning Organization*, 18(3), 189-202. <https://doi.org/10.1108/09696471111123252>
- Pringent-Simonin, A.H., Hérault-Fournier, C. (2012), *Au plus près de l'assiette, Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Versailles, Editions Quae.
- Régnier F., Lhuissier, A., Gojard, S. (2009), *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte.
- Romeyer, C. (2012), « Chapitre 7. La restauration collective en quête de solutions logistiques », dans Pringent-Simonin, A.H., Hérault-Fournier, C., *Au plus près de l'assiette, Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Versailles, Editions Quae, pp. 139-161.
- Ruel, S., Vachée, C., Dansac, C., & Gontier, P. (2019). Recueillir la parole des professionnels en situation collective : Le café participatif en questions. In F. Hille & S. Labbé (Éds.), *ProfessionnalisationS : Repères et Ouvertures* (L'Harmattan, p. 175-190).
- Smith, A., Stirling, A., Berkhout, F. (2005), « The governance of sustainable socio-technical transitions », *Research Policy*, Vol. 34(10), pp. 1491-1510.
- Steier, F., Brown, J., and Mesquita Da Silva, F. (2015). The World Cafe in Action Research Settings (Chap. 20). In H. Bradbury (Éd.), *The SAGE handbook of action research*, London, Thousand Oaks, SAGE Publications, pp.211-219.
- Steier, F., Brown, J., & Mesquita Da Silva, F. (2015). The World Cafe in Action Research Settings (Chap. 20). In H. Bradbury (Éd.), *The SAGE handbook of action research* (third, p. 211-219). SAGE Publications.
- Tan, S., & Brown, J. (2005). The World Café in Singapore. *The Journal of Applied Behavioral Science*, 41(1), 83-90. <https://doi.org/10.1177/0021886304272851>
- Tarkianen A., Sundqvist S. (2005), « Subjective norms, attitudes and intentions of Finnish consumers in buying organic food ». *British Food journal*, vol. 107(11), pp. 808-822.

Thunberg, O. A. (2011). World cafes and dialog seminars as processes for reflective learning in organisations. *Reflective Practice*, 12(3), 319-333.
<https://doi.org/10.1080/14623943.2011.571864>

Ward S. (1974), « Consumer Socialization ». *Journal of Consumer Research*, n° 1, pp. 1-14.

XERFI (2016), « La restauration collective à l'horizon 2020. Quelle stratégie pour ouvrir un nouveau cycle de croissance », Precepta.