



HAL
open science

La coopération territoriale en vue de la revalorisation des invendus alimentaires - Le cas SoliFoodWaste à Nantes

Oriane Vérité, Emmanuel Bioteau, Cécile Grémy-Gros

► **To cite this version:**

Oriane Vérité, Emmanuel Bioteau, Cécile Grémy-Gros. La coopération territoriale en vue de la revalorisation des invendus alimentaires - Le cas SoliFoodWaste à Nantes. *EchoGéo*, 2022, 60, 10.4000/echogeo.23329 . hal-03860407

HAL Id: hal-03860407

<https://hal.science/hal-03860407v1>

Submitted on 23 Jan 2024

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License



EchoGéo

60 | 2022

**Du champ à l'assiette : étapes et acteurs
intermédiaires des circuits alimentaires dans les
Nords et dans les Suds**

La coopération territoriale en vue de la revalorisation des invendus alimentaires

Le cas SoliFoodWaste à Nantes

Oriane Vérité, Emmanuel Bioteau et Cécile Gremy-Gros



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/echogeo/23329>

DOI : [10.4000/echogeo.23329](https://doi.org/10.4000/echogeo.23329)

ISSN : 1963-1197

Éditeur

Pôle de recherche pour l'organisation et la diffusion de l'information géographique (CNRS UMR 8586)

Ce document vous est offert par Bibliothèque de l'Université d'Angers



SERVICE COMMUN
DE LA DOCUMENTATION

Référence électronique

Oriane Vérité, Emmanuel Bioteau et Cécile Gremy-Gros, « La coopération territoriale en vue de la revalorisation des invendus alimentaires », *EchoGéo* [En ligne], 60 | 2022, mis en ligne le 30 juin 2022, consulté le 23 janvier 2024. URL : <http://journals.openedition.org/echogeo/23329> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/echogeo.23329>

Ce document a été généré automatiquement le 16 février 2023.



Le texte seul est utilisable sous licence CC BY-NC-ND 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont « Tous droits réservés », sauf mention contraire.

La coopération territoriale en vue de la revalorisation des invendus alimentaires

Le cas SoliFoodWaste à Nantes

Oriane Vérité, Emmanuel Bioteau et Cécile Gremy-Gros

Ces travaux de recherche ont été financés par le programme LIFE de l'Union Européenne pour le projet SoliFoodWaste (LIFE18 ENV/FR/000029).

Introduction

- 1 Entre le champ et l'assiette, la ressource alimentaire circule de façon linéaire des producteurs aux consommateurs en passant par des coopératives, des logisticiens, des grossistes, des centres de dépôt et des distributeurs. A chaque maillon du flux alimentaire, des pertes et du gaspillage alimentaire (PGA) sont générés : un tiers des denrées alimentaires produites dans le monde sont perdues (14 %) entre la récolte et la distribution et gaspillées entre la distribution et le consommateur (16 %) (FAO, 2019). Dans les pays occidentaux, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire sont concernés : agriculteurs, grossistes, industriels, distribution et consommateurs. Néanmoins, le principal gisement de gaspillage alimentaire concerne les consommateurs des pays occidentaux qui représentent 28 % de l'ensemble des PGA (FAO, 2018). Tout au long de la chaîne alimentaire, des acteurs extérieurs au secteur alimentaire se mobilisent pour limiter les PGA.
- 2 Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire sont multiples (environnemental, social et économique). Ils s'insèrent dans l'opinion publique (Neveu, 2015) et constituent un problème public face auquel les acteurs de la chaîne alimentaire ont élaboré un consensus politique (Cloteau et Mourad, 2016). Les quantités gaspillées sont non négligeables et dénotent un gaspillage de ressources (environnementales et économiques), dans un contexte d'appauvrissement généralisé des sols et d'une recrudescence de l'insécurité alimentaire. Ces filières d'économie circulaire alimentaire

sont soutenues par les politiques européennes et françaises de lutte contre les PGA (BIOHEC-LIFE ; LIFE F3 ; LIFE EggshellenCE).

- 3 Les organisations de l'économie sociale et solidaire (ESS) – agissant au service de projet de territoire et expérimentant des modèles de développement socialement soutenable (Dacheux et Goujon, 2018) – sont historiquement positionnées dans la redistribution des surplus alimentaires. Les acteurs traditionnels de l'aide alimentaire, représentés entre autres par la banque alimentaire, les Restos du cœur ou encore le Secours catholique, se complètent avec une myriade d'initiatives associatives qui centrent leurs activités dans la revalorisation des invendus alimentaires.
- 4 L'économie circulaire est une notion récemment abordée par les géographes. Les auteurs soulèvent l'importance de s'emparer du sujet « [de l'économie circulaire] aucune mention n'est faite de l'échelle territoriale à laquelle les flux de matière (au premier rang desquels les matières premières de récupération) devaient être maîtrisés. Pour l'Union Européenne, la dimension territoriale disparaît complètement au profit de l'efficacité dans l'utilisation des ressources de manière à maximiser la croissance économique européenne. On peut alors placer l'économie circulaire dans un cadre scientifique plus large, afin d'interroger les enjeux territoriaux sous-jacents à cette notion (Durand *et al.*, 2015) » (Bahers *et al.*, 2017). L'économie circulaire s'implémente tout au long de la chaîne de valeur, via l'éco-conception de produits transformés (Bertoluci et Trystram, 2013) ou encore l'économie de fonctionnalité par la mutualisation des espaces de transformation alimentaire. Par ailleurs, une vision macro appréhende la dimension spatiale à travers le concept de "métabolisme urbain" (Barles, 2018). La revalorisation des invendus alimentaires à destination humaine est peu pensée comme un élément participant à la relocalisation et la territorialisation du système alimentaire. Pour autant des acteurs intermédiaires s'emparent de ce sujet pour structurer une filière de remise sur le marché d'invendus alimentaires de proximité (Praly *et al.*, 2014). Ce déploiement d'initiatives émergentes pourrait à terme participer à la réduction du gaspillage alimentaire systémique tout en procédant au renforcement du maillage territorial d'une offre et de service d'économie circulaire alimentaire. Quelles sont les dynamiques relationnelles inter acteurs ? Comment ces acteurs se mobilisent, interrogent et réinterprètent leurs rapports au territoire, à différentes échelles, du local au global ?
- 5 Nous tentons de répondre à ces questionnements à partir de données empiriques collectées depuis deux années à l'appui de l'accompagnement de l'association Handicap Travail Solidarité (HTS), porteur du projet SoliFoodWaste (SFW) en région nantaise. Les chercheurs modélisent la filière pour sa diffusion européenne ; ainsi l'identification des spécificités territoriales est un préalable dans un contexte de réplication. La méthodologie repose sur une revue de la littérature scientifique, 18 entretiens¹ semi-directifs d'environ 1h30 chacun auprès des salariés, des bénévoles, du fondateur, des parties prenantes et de la collectivité, ainsi que des observations et des visites de terrain, de mars 2020 à février 2022. Au travers du récit et de l'analyse de l'expérience des acteurs d'un projet, la démarche monographique suivie ici permet de mieux comprendre les enjeux portés par la coopération territoriale dans une démarche économique circulaire.

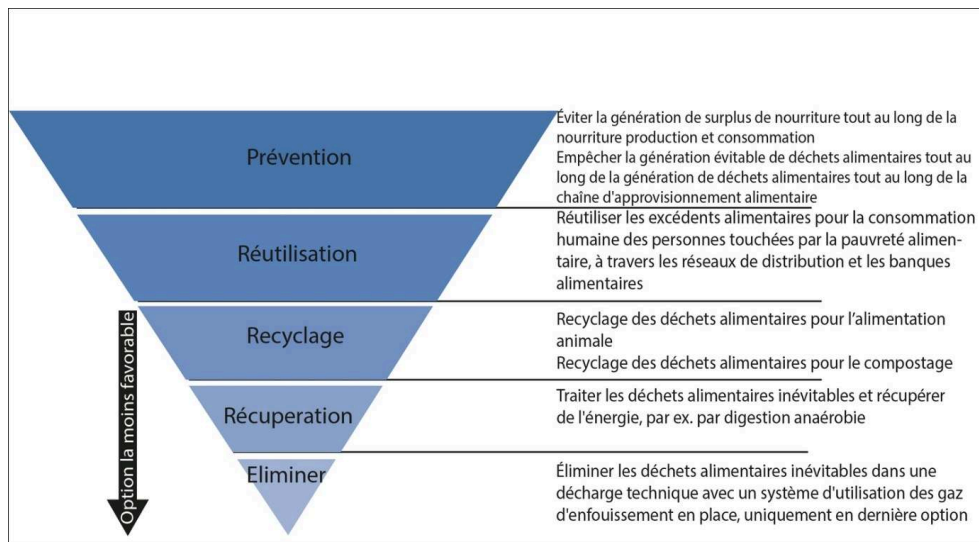
Revaloriser les rebus... : une démarche économique circulaire. Un positionnement

- 6 Le concept de circularité met en perspective deux échelles. La première, macro, à l'échelle des biorégions, notamment avancées par Geddes au début du XX^e siècle, dont la visée est écologique. La seconde, micro, à l'échelle des organisations industrielles est popularisée par la démarche *Cradle-to-Cradle* (McDonough et Braungart, 2011) où la dimension économique prime. L'économie circulaire est un paradigme, dans la mesure où il s'agit d'un changement de regard, démocratisé dans les années 1970, en réaction aux pressions exercées sur les ressources et les écosystèmes (Arnsperger et Bourg, 2016).

L'essor de l'économie circulaire alimentaire

- 7 Le paradigme cyclique se substitue peu à peu à une vision linéaire en pensant la fabrication et la fin de vie des aliments. Ce nouveau paradigme vise la préservation de la biosphère pour maintenir la soutenabilité – initialement – humaine. L'optimisation de l'utilisation des ressources devient un nouveau champ de recherche qui tente de réconcilier le modèle économique basé sur la croissance et la préservation des solidarités et de l'environnement. Depuis cinquante ans, de nombreux concepts s'accordent sur la complexité de la situation. L'approche systémique du global au local et l'intervention des politiques publiques depuis prennent différents noms, tels que l'économie de l'environnement, l'écologie politique, l'économie écologique, l'écologie industrielle ou l'économie circulaire.
- 8 Cette pensée se fait en parallèle de la montée en puissance du développement durable, l'articulation des enjeux mondiaux et de l'action locale. Elle se traduit également par la mise en place de politiques publiques dès le début des années 2000.
- 9 En 2008, la réglementation européenne définit les déchets comme toute substance dont le détenteur se défait ou dont il a l'intention ou l'obligation de se défaire (article de la directive, L.541-1-1 du Code de l'environnement). Cette réglementation précise la distinction entre ce qui est, ou n'est pas, un déchet et prévoit la possibilité de sortir du statut de déchet et fait émerger une hiérarchisation des déchets. Un aliment donné peut donc être (re)considéré au cours de son cycle de vie. Par l'introduction de la notion de préparation en vue de la réutilisation² et la réutilisation, le recyclage de denrées alimentaires trouve sa place dans cette hiérarchie (illustration 1).

Illustration 1 - La hiérarchie des déchets alimentaires comme cadre de gestion des excédents et gaspillages alimentaires



Auteurs: Papargyropoulou *et al.*, 2014.

- 10 Aujourd'hui encore, environ 5,5 millions de personnes bénéficient des aides alimentaires en France (IGAS, 2019). Le réemploi alimentaire est soutenu par les politiques publiques nationales notamment par la loi Garot de 2014, qui interdit la destruction de denrée alimentaire et oblige une partie³ des Grandes et Moyennes Surfaces de distribution (GMS) à confier leurs invendus alimentaires aux associations d'intérêt générale. Cette démarche est appuyée par le Pacte national contre le gaspillage alimentaire en 2017.
- 11 Initialement pionnière en Europe sur la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, la juridiction française s'est alignée sur la réglementation européenne, notamment par le vote de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire en 2020. Cette nouvelle loi encourage notamment des expérimentations entrepreneuriales et la création d'entreprise à mission (Sibiude, 2020) et impulse des démarches d'économie circulaire dans la sphère économique, de façon contrainte ou volontaire. Les acteurs privés et publics, individuels et collectifs, sont appelés à développer des innovations coopératives (Torre, 2018). Ainsi les acteurs puisent dans leur capital social les modalités de coordination ou de coopération. Ils envisagent des objectifs pluriels selon leur statut (ESS, publics et/ou privés) : que ce soient des objectifs d'économies de moyens, d'accès à des ressources, de recherche de légitimité, de création d'activité commune ou encore d'intervention sociopolitique. Les acteurs agissent au sein d'un territoire et sont amenés à créer de nouveaux liens pour répondre aux besoins émergents.
- 12 Dans le cadre d'un projet commun de production alimentaire, les coopérations s'établissent entre les fournisseurs de matière première, les transformateurs et les clients finaux. Ces coopérations sont ancrées dans un territoire et résultent d'un besoin ressenti par divers acteurs locaux.

L'articulation des acteurs en réseaux

- 13 Dans une logique de dynamique économique encadrée, le concept de développement territorial intègre des dimensions sociales et environnementales (Moulaert & Nussbaumer, 2008). La transcription politique et concrète de cette approche systémique et transversale constitue encore un enjeu. Les structures de l'économie sociale et solidaire participent à ces questionnements et jouent un rôle croissant dans le développement des territoires au travers des nombreuses initiatives citoyennes qu'elles portent (Pirotte, 2018). Les partenariats et la mise en réseau de ces différents acteurs sont largement plébiscités. L'enjeu de ce texte est de questionner l'inscription dans l'espace de ses dynamiques, qu'elles prennent la forme de coopérations ou de conflits. Il s'agit d'identifier les apports et les limites, la capacité à fabriquer le territoire au travers de l'articulation en réseaux des acteurs (ici du réemploi d'invendus alimentaires).
- 14 Par le concept de panier de biens et service, Pecqueur (2001) soulève l'approche par club d'acteurs comme « un groupement volontairement constitué qui tire un bénéfice mutuel en partageant une ou plusieurs des caractéristiques suivantes : des coûts de production, des caractères communs aux membres ou un bien dont la valorisation ne peut pas être individualisée. » (Sandler et Tschirhart, 1980). La coopération entre acteurs intervient dans une trajectoire propre afin de répondre à de multiples besoins :
 - Appliquer la loi et véhiculer une image verte pour les GMS,
 - Pérenniser l'activité du travailleur de l'ESAT,
 - Tendre vers une consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2018).
- 15 En écho à la production de panier de biens et de services (Pecqueur, 2001), la rente est récupérée par les producteurs et l'ensemble des acteurs participant à l'élaboration du produit. Les acteurs socio-économique s'inscrivent dans un système de construction sociale de la rente de qualité territoriale (Mollard, 2000) où les coopérations sont motivées par opportunisme et par le sentiment d'appartenance à des valeurs partagées.
- 16 La coopération entre organisations ne fait pas l'objet d'une définition communément admise. Nous qualifions la coopération au sens de Smith *et al.* (1995) pour qui « la coopération correspond au fait de partager une activité ou une tâche commune dans le but d'obtenir des gains mutuels ». Les coopérations peuvent être de différents ordres, informels ou contractuels. Nous balayons trois natures de liens différents, reposant sur des coopérations : les échanges informels avec les consommateurs, l'accord contractuel avec les GMS, le *consortia* avec un ESAT. Afin de comprendre ce qui se joue dans les liens inter-actoriels, nous souhaitons approfondir le contexte dans lequel s'inscrivent les structures partenaires.

Différentes trajectoires des acteurs impliqués

- 17 SFW implique trois acteurs : les donateurs (GMS), les transformateurs (ESAT) et les consommateurs (engagés). Ces trois acteurs sont interdépendants. Si l'un des acteurs ne s'implique pas dans le projet, il met en péril la mise en œuvre de la filière. Leur participation est influencée par des aspects endogènes et exogènes qui traduisent des stratégies opérationnelles spécifiques.

Les grandes surfaces

- 18 Développées dans les années 1960, elles illustrent localement la mondialisation de nos flux alimentaires. Les GMS sont organisées en un vaste réseau international gérant de manière globale leurs approvisionnements, grâce à des centrales d'achats supranationales. Les grandes surfaces représentent 72 % des achats alimentaires en France (ADEME, 2016) et elles ont un rôle dans l'accessibilité et la valorisation de produits alimentaires durables. Cependant elles disposent d'une mauvaise image auprès d'une partie des consommateurs, selon l'enquête de la Commission Européenne *Consumer Conditions Survey* de 2021, 72 % des Français font confiance aux détaillants et aux fournisseurs pour le respect des règles.
- 19 Le niveau de pertes et de gaspillages des GMS s'élève à 1,4 million de tonnes. C'est relativement peu par rapport à l'agriculture (3,2 millions de tonnes), l'industrie agroalimentaire (2,1 millions de tonnes) et les consommateurs (3,3 millions de tonnes) (ADEME, 2016). Ce "faible" chiffre est lié à la capacité des GMS à prendre en compte leurs performances économiques. Les pertes et le gaspillage alimentaires sont avant tout pour les GMS des pertes de chiffre d'affaires net. D'abord mesurées sous l'angle économique, ces entreprises intègrent de plus en plus les volets écologique et social (Gond *et al.*, 2012) et développent des politiques de Responsabilité Sociétale d'Entreprise (RSE).
- 20 Les injonctions juridiques en faveur de la lutte contre le gaspillage poussent des entreprises à adopter des stratégies de communication et s'organiser afin de réduire les pertes et de gaspillage alimentaire en amont de leurs émissions (promotion, placement dédié dans la GMS, logiciel de gestions d'approvisionnement plus performant, *etc.*) et en aval par la création de nouveaux liens (valorisation RSE).

Les ESAT

- 21 Les Établissements de Services d'Aide par le Travail (ESAT) héritiers des Centres d'Aide par le Travail sont des structures médico-sociales. Ces établissements ont une double mission de mise au travail et de protection des personnes en situation de handicap, qui ne sont pas en capacité de travailler en milieu "ordinaire". Ils se présentent très majoritairement sous la forme d'organismes au statut associatif couplés à des financements publics ; c'est le cas des ESAT impliqués dans SFW. La salarisation et la technicisation ont structuré le secteur au détriment de leur portée revendicatrice (Hoarau et Laville, 2008). En effet, le positionnement des ESAT est complexe et repose à la fois sur un (dés)équilibre entre un positionnement militant d'organisation capacitante (Véro et Zimmerman, 2018) et de dirigeant d'entreprise pour engranger de la valeur ajoutée. Bien que le statut des ESAT soit considéré par les institutions publiques comme ambiguë dont l'équilibre semble paradoxal (Rapport d'information de la commission des finances n°409, 2014-2015), certains chercheurs y voient également une source de réflexion pour repenser la place du travail dans nos sociétés (Combes-Joret, 2020).
- 22 La France compte 1 500 ESAT. Certains d'entre eux sont adhérents à des réseaux nationaux relativement institutionnels, tels ADAPEI ou l'OVE (Cret *et al.*, 2013). Les travailleurs handicapés occupent essentiellement des métiers dans la sous-traitance industrielle (50 %), la prestation de services (32 %) et la production propre (18 %). La réduction des dotations financières publiques et l'accroissement des charges fragilisent

le modèle économique et se répercutent par un manque de personnel et par l'injonction de rentabilité économique. En parallèle, l'Union européenne et l'État français encouragent les ESAT à développer des ateliers en-dehors de leurs murs, de façon à faciliter l'intégration des publics salariés accompagnés. Toutefois, ces ateliers représentent des coûts supplémentaires pour les structures et restent encore rarement expérimentés.

Les consommateurs

- 23 Depuis les années 1990, en réponse aux crises sanitaires alimentaires, les consommateurs sont de plus en plus fortement en recherche d'informations sur la provenance des produits (Feldmann et Hamm, 2015 ; Aubry et Chiffolleau, 2009). Par conséquent, nombreux sont ceux qui se sont tournés vers les produits alimentaires de terroir, en circuit court, entraînant ainsi un renouveau des circuits courts à travers l'Europe (Chiffolleau, 2019). L'opinion publique, peu à peu avertie et sensibilisée aux enjeux environnementaux, va réagir en orientant son achat selon ses nouvelles attentes.
- 24 Depuis les années 2010, une mouvance citoyenne anglo-saxonne *zero waste* prend de l'ampleur et se développe en France avec les *Disko Soup* et le *freeganisme* (Paddeu, 2019). Cette mouvance est soutenue par l'essor et la popularisation des applications de mise en relation les gisements de surplus de production et les consommateurs, tel *Too Good To Go* (12 millions d'utilisateurs en France⁴) ou *Phenix* (3,5 millions d'utilisateurs⁵). Les commerçants vendent à tarif réduit des produits disposant d'une courte durée de vie. Ainsi, les invendus et surplus alimentaires sont réemployés et même certains d'entre eux voient leurs durées de vie rallongées grâce aux transformations faites par les consommateurs.
- 25 Ce contexte favorable au développement d'activité va encourager des acteurs à se structurer et à développer des filières de transformation et de commercialisation de produit finis à base d'aliment issus de rebus alimentaires. Qu'il s'agisse des GMS – acteurs prépondérants dans les modes de consommation actuelle – des consommateurs ou bien des ESAT, ces acteurs adoptent des stratégies pour s'adapter aux enjeux actuels. A travers le projet SFW, nous avons étudié les conditions de coopérations de ces acteurs, en nous demandant dans quelle mesure leur investissement les amène à traduire les concepts discursifs autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire en actions locales.

SoliFoodWaste : récit d'une expérimentation

- 26 Ce projet d'envergure européenne coordonne la mise en œuvre d'une filière de revalorisation d'invendus alimentaires afin de générer de l'emploi pour des personnes en situation de handicap. Dans un premier temps, nous contextualiserons le territoire au sein duquel cette initiative émerge, puis nous présenterons le porteur du projet. Finalement, l'analyse de la cartographie du projet SFW permettra d'examiner les trois circuits de revalorisation d'invendus mise en œuvre.

Le territoire d'action du projet SoliFoodWaste

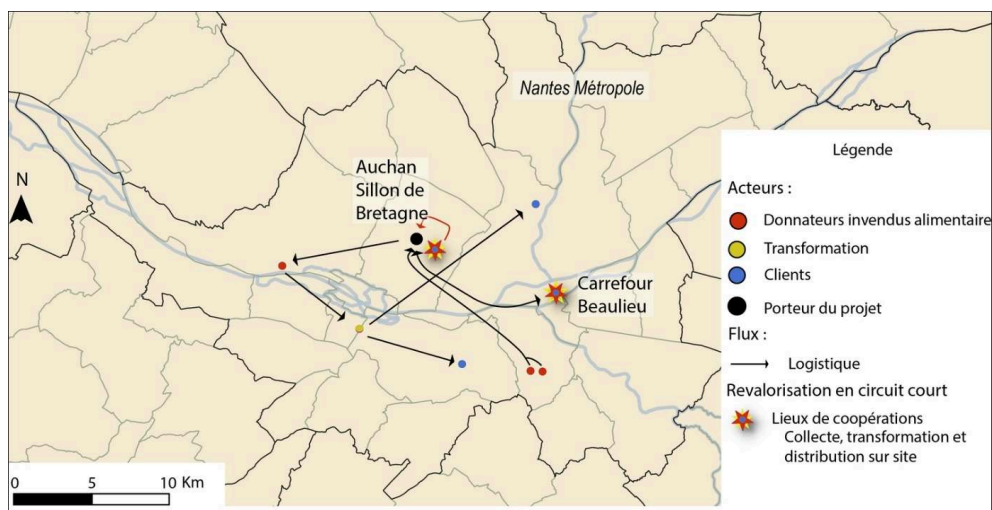
- 27 L'originalité de l'entrée par le territoire est d'affirmer méthodologiquement la portée conjointe du territoire (considéré en tant que construit social) sur le projet d'ESS et l'effet de ce projet sur la composition territoriale de destination : en somme, mesurer les rapports et les apports au territoire du projet. Cette perspective méthodologique suppose la transférabilité à rebours non de l'action conduite au titre de l'initiative mais de l'analyse de contexte dans lequel est portée cette action. La territorialité doit être lue ici comme un principe d'action, révélant la territorialisation des projets et de ses acteurs. (Billaudeau *et al.*, 2021)
- 28 HTS, l'association porteuse du projet, est située à St Herblain dans la métropole de Nantes. Essentiellement urbaine, la métropole nantaise dispose néanmoins de ressources favorables au rayonnement du secteur agricole et agro industriel national et international notamment par les pôles de recherche, d'innovation et de formation, un nouveau Marché d'Intérêt National couplé à un bassin de production de 15 500 ha et relativement diversifié (68 % élevage, 15 % de grandes cultures, 17 % végétal spécialisé) (AGRESTE - PEP Chambre d'Agriculture des PdL) et un secteur agroalimentaire associant des entreprises historiques et de nombreuses PME.
- 29 L'implication volontariste de la politique publique alimentaire locale est aussi une caractéristique de ce territoire. Les pratiques alimentaires locales sont diagnostiquées et analysées par Nantes Métropole, qui œuvre également à l'identification et à la valorisation des acteurs locaux au travers de la publication d'un annuaire d'acteurs, d'une stratégie de marketing territorial, de tourisme alimentaire et de l'application du Projet Alimentaire Territorial. Les études publiées par l'Agence d'urbanisme de la région nantaise (AURAN) et le service de réduction du gaspillage alimentaire de Nantes Métropole attestent de l'intérêt porté à cette thématique par les institutions publiques.

HTS, une association

- 30 Créée en 2013, l'association HTS s'intègre dans l'économie sociale, dans la mesure où son objet social est la création d'économie productive et génératrice d'emploi pour les personnes en situation de handicap. Depuis ses débuts, ses actions visent à initier une activité génératrice d'emploi par la mise en œuvre de filières d'économie circulaire par le réemploi de matériaux en bois puis plus tard d'aliments. Depuis 2016, l'association réalise de nombreuses études de faisabilité pour mettre en œuvre des filières de revalorisation d'invendus alimentaires. Ces études les ont orientés dans la revalorisation de produits tels que le pain, la drêche de bière, les fruits et les légumes puisque leurs gisements sont nombreux et de proximité. Dans cette dynamique, les filières Solipain et Solifruit voient le jour courant 2017. Dans le cadre du projet SFW, l'association fusionne ces deux filières. La vocation initiale de cette fusion est d'industrialiser le processus de production au sein d'un bâtiment unique.
- 31 Dans le cadre du projet SFW, l'association HTS coordonne une filière multi-partenaire de collecte et de transformation des invendus alimentaires à l'échelle de la métropole nantaise (illustration 2) afin de distribuer localement des produits transformés limitant leurs impacts environnementaux et sociaux. En étayant la nature des liens entre chacun de ces acteurs, nous approfondirons la réflexion sur les stratégies d'acteurs autour de la territorialisation d'une partie du système alimentaire.

- 32 L'organisation spatiale de SFW repose sur un système polarisé inscrit dans la proximité géographique : les actions de collectes, de transformations, de ventes, les acteurs partenaires se trouvent tous au sein de la métropole nantaise, dans un rayon de 20 km. Trois pôles sont structurés :
- le premier à La Montagne, commune périphérique de Nantes,
 - le second se situe au centre commercial Beaulieu à Nantes,
 - le troisième se situe à St Herblain dans le centre commercial du Sillon de Bretagne.

Illustration 2 - Interconnexions des différentes filières SFW sur le territoire de Nantes métropole en 2020



Organisation spatiale

- 33 La première filière de revalorisation d'invendus active sur Nantes Métropole est la revalorisation de pain. Ce pain, fourni par une boulangerie industrielle, est collecté tous les mercredis par un salarié de l'association, direction l'ESAT. Le pain est stocké un jour avant d'être broyé et ajouté aux autres ingrédients par les équipes de travailleurs handicapés et un animateur. Trois recettes de cookies sont cuisinées. Une fois la confection faite, le commercial de l'association effectue la distribution des cookies auprès de la clientèle métropolitaine. Cette filière permet de produire au maximum 2 000 cookies par semaine, comme l'a commenté une accompagnatrice d'un des ESAT visités, la productivité n'est pas au cœur des enjeux associés à ce projet : « l'ESAT rythme la cadence ».

« J'accorde beaucoup d'importance au bien-être de l'équipe. La production : c'est pas ma priorité, ça c'est le boulot des salariés d'HTS. En termes d'objectif, je vais principalement penser à ce que cette activité apporte aux travailleurs handicapés. »
Accompagnatrice d'ESAT

- 34 La seconde filière de revalorisation d'invendus est en phase de développement au sein du centre commercial Carrefour Beaulieu. Elle a été mise en place en octobre 2020. Il s'agit de valoriser les invendus de la GMS en circuit de proximité. Les invendus d'hypermarché sont pré-triés par la GMS puis donnés à l'équipe pour être transformés. Une fois les invendus donnés, ils sont triés, nettoyés, découpés par l'équipe puis stockés dans les réfrigérateurs. La transformation en nouveaux aliments se fait dans les laboratoires de la GMS. Le pain est broyé pour en faire une mouture à intégrer dans les pâtes. Les fruits et les légumes sont, soit pelés et découpés pour réaliser des smoothies, soit transformés en tartes, cakes et pizza. La vente de ces nouveaux aliments se fait

dans « L'atelier Anti-Gaspi et Solidaire », la boutique de la galerie marchande gérée par l'ADAPEI. La transformation en smoothies, quant à elle, s'opère devant le client à la commande à partir des morceaux préparés le jour même. L'évolution de la pandémie a conduit la GMS à revoir ses règles de fonctionnement : la production dans les laboratoires de la GMS n'est plus possible, seule la production de smoothies est conservée et faite sur place dans la boutique désormais gérée par le réseau de l'ADAPEI.

« J'ai découvert ce projet avec la boutique. En termes d'appropriation par le travail et de compréhension pour les travailleurs, c'est un très bon outil d'accompagnement par l'emploi. En termes d'éducation du client, c'est une sensibilisation au circuit court et au recyclage. Pour la relation avec la grande surface c'était aussi intéressant de travailler avec eux. Pour les normes hygiène, bactériologie etcetera, c'est un moyen d'apprentissage pour les travailleurs d'ESAT. C'est une expérience riche, même au niveau du goût sur le smoothie. On récupérait 250 kilogrammes de fruits et de légumes de la veille. Ce n'était pas toujours des produits adaptés donc on faisait des essais, on goûtait, on faisait des dégustations. » Salarié de Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales, anciennement Association départementale des amis et parents d'enfants inadaptés.

- 35 La troisième filière de revalorisation d'invendus est en phase de développement au sein du centre commercial Sillon Bretagne. Il s'agit également de valoriser les invendus de pain, de fruits et de légumes de la GMS sur place. Les étapes de préparation des invendus sont les mêmes. La transformation en nouveaux aliments (cookies, smoothies, salade de fruits, cake aux fruits) se fait dans le laboratoire de la boulangerie de la GMS. L'espace de vente des produits est mutualisé : l'espace sandwicherie de la GMS est renommé en *Corner Antigaspi* de la grande surface certains jours de la semaine. La transformation en smoothies se fait également devant le client à la commande.
- 36 Dans ces deux dernières filières en GMS, les recettes sont limitées et la transformation est facilitée car l'ensemble des étapes, de la collecte à la vente sont réalisées par des travailleurs handicapés et leur animateur. Les GMS et HTS s'accordent ensemble : HTS dispose des compétences pour réaliser des recettes à partir des invendus les plus fréquents et les GMS réservent pour HTS les invendus revalorisables par ses ateliers.
- 37 D'ici à 2023, HTS veut réhabiliter un bâtiment pour le dédier à la transformation d'invendus alimentaires. Ce bâtiment est financé en partie par l'Union Européenne au travers du programme LIFE. Il s'agit de la quatrième alternative pour l'association afin d'intensifier la filière handi-solidaire de valorisation des invendus alimentaires. Depuis 2019, l'association se heurte à un déséquilibre budgétaire, rendant son activité dépendante des subventions privées et publiques. L'intention derrière la création du bâtiment est d'industrialiser, d'automatiser les processus de fabrication et de centraliser les différentes filières (pain, fruits et légumes) des produits SFW afin de faire des économies d'échelle. Les postes de travail seront pensés avec un ergonome afin d'adapter les postes de production aux travailleurs handicapés.
- « On fait 900 cookies par semaine, l'idée est de faire augmenter ce chiffre de plus en plus. Comme ça, lorsqu'on aura l'unité de production industrielle, on ne passera pas de rien à on produit de masse. Augmenter petit à petit la production nous permet d'anticiper le changement d'échelle. » Salarié HTS.
- 38 L'industrialisation des processus, l'éloignement de la production des partenaires eux-mêmes et risquent d'entraîner une déconnexion et une banalisation jusqu'à des rapports entre de simples fournisseurs-clients ? Les innovations en matière

d'implémentation de concept d'économie circulaire deviennent plus nuancées avec cette nouvelle approche de valorisation.

Vers un projet multipartenarial

- 39 Au travers du projet commun SFW, ces trois catégories d'acteurs participent à l'organisation d'une filière de revalorisation d'invendus alimentaires.
- 40 En 2013, HTS œuvre pour la mise en place de filière d'économie circulaire alimentaire handi-solidaire. Après avoir identifié et pris contact avec les acteurs locaux pour anticiper de futurs partenariats, l'association expérimente la valorisation d'invendus alimentaires à destination humaine à partir de 2017, au travers les projets Solipain et Solifruit. En 2019, HTS s'entoure de 5 acteurs pour construire le projet SFW (fusion de Solipain et Solifruit) financé en partie par L'Instrument Financier européen pour l'Environnement (LIFE) pour répondre à des besoins sociétaux. SFW propose des aliments sous une marque déposée HanSo et Zédé (HandiSolidaire et Zéro Déchet).

La GMS, financeur ou bénéficiaire ?

- 41 Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) sont présentes dans la mise en place du projet SFW depuis sa création. Les distributeurs ont vite été identifiés comme des gisements d'invendus. Bien que les GMS aient l'obligation d'effectuer des dons, elles cherchent à les minimiser pour générer plus de rentabilité, selon la responsable alimentation du magasin :
- « Tout ce qui peut se vendre à un prix très intéressant on le fait. On échange entre les autres magasins du groupe pour échanger des bonnes pratiques. On fait des visuels selon la charte graphique nationale. Depuis un an et demi on a une zone anti-gaspi, d'ailleurs ça a eu un impact direct sur le montant des ventes. Ce qui passe dans la zone anti-gaspillage est racheté par les clients, alors que c'était des produits qui partait pour des associations. » Responsable alimentation GMS.
- 42 En outre de nombreuses structures associatives n'ont pas les moyens logistiques pour collecter régulièrement les surplus. Les GMS vont privilégier des acteurs associatifs en capacité de récupérer une partie conséquente de leurs invendus alimentaires et ce de façon régulière. Ainsi, la réduction des gisements et la sélection des associations partenaires par le magasin accentue la concurrence entre les structures associatives.
- 43 Le projet SFW est co-financé par des fondations de la distribution. Leur participation est faible (2,5 % du montant total du projet). Le choix des GMS partenaires s'est fait selon le financement accordé par leurs fondations. Ainsi les grandes et moyennes surfaces disposent d'une double casquette dans ce projet : elles sont à la fois donatrices d'invendus et mécènes. Les GMS financent et défiscalisent leurs dons dans le cadre de leurs politiques de RSE. Elles regardent de près les impacts du projet SFW et mettent en avant ce partenariat auprès de leurs clientèles.
- 44 Ce partenariat de type « gagnant-gagnant » est expérimental pour l'association et pour la GMS. Deux grandes surfaces (Carrefour Baulieu et Auchan Sillon de Bretagne) participent à l'action afin de dynamiser les centres commerciaux et de valoriser la politique RSE de la structure.
- « L'idée c'était de faire un test [dans notre GMS] et après on [notre structure nationale] verra... mais beaucoup de choses peuvent être pensées. L'avantage chez

nous c'est qu'on teste dans un magasin, si ça marche bien on déploie, il n'y a pas de soucis. C'est un projet qui a été présenté à la région aussi ». Responsable produit dans une GMS.

- 45 Pour l'association, ce partenariat est une vitrine pour valoriser et exposer au grand public ses produits à moindre coût, puisque pour l'instant les GMS ne prennent pas de marge sur les produits vendus et mettent à disposition leurs espaces. Ce partenariat est un levier de développement. Néanmoins, le rapport de force entre les deux structures n'est pas équilibré. Lors de la crise de la Covid-19, ces partenariats ont été interrompus pour deux raisons : pour des raisons d'action jugée non prioritaire de la part des GMS et pour des raisons de protocole sanitaire. L'activité de distribution a donc été fortement ralentie lors des confinements.

L'ESAT une coopération stratégique

- 46 Les coopérations stratégiques font références à un ensemble d'actions coordonnées pour arriver à un but commun (Fagnani, 1990). Dans le cadre de projet de valorisation d'invendus alimentaires, les stratégies des acteurs s'intègrent dans des politiques de RSE, de créations d'emplois ou de pérennité économique. Ainsi, les stratégies exprimées alimentent des rapports de force qui s'exercent entre les acteurs.
- 47 L'association HTS noue une relation historique entre les ESAT locaux, les réseaux nationaux de l'ADAPEI et connaît bien les fragilités conjoncturelles de ce type de structures. HTS se positionne en tant que structure de conseil et d'expertise pour accompagner des projets d'économie circulaire alimentaire au sein des ESAT. Ce rôle de « soutien » de recherche de financement, de recherche et développement de produit agroalimentaire, de coordination et de marketing sont actuellement gratuite pour les ESAT.
- 48 Les ESAT trouvent un intérêt à ces nouvelles activités proposées par HTS par l'occupation de leur atelier de pâtisserie, par la possibilité d'accéder à une activité à l'extérieur de l'ESAT et pour permettre de pérenniser des postes. Enfin, alors que l'une des difficultés premières des ESAT est d'être mobilisés par leurs entreprises commanditaires en tant que prestataires à fonction d'ajustement (les passations de commandes sont le fait de surplus d'activités, ou de l'accès à des activités onéreuses en temps mais supposant une moindre technicité) ; dans SFW, par leur rôle à jouer dans le projet, les ESAT ne sont plus cantonnés dans cette position de prestataire ; ils sont des partenaires stratégiques à part entière. Les dirigeants des ESAT prennent part aux décisions de l'association HTS et orientent politiquement les stratégies du projet SFW. Néanmoins, la mise en place d'atelier « hors les murs » et de production à l'extérieur des ESAT, bien qu'émancipatrice pour les travailleurs handicapés, reste complexe à mettre en place. En effet, tous les travailleurs handicapés ne sont pas capables de travailler « hors les murs », ce qui peut limiter le développement de certaines activités. Dans certains cas, ce modèle peut ne pas être rentable du point de vue économique : on observe parfois un ratio d'un accompagnateur pour un travailleur handicapé (vente en boutique).
- 49 L'association HTS, de concert avec les accompagnateurs d'ESAT, identifie et adapte en continu les pratiques agroalimentaires selon le degré de satisfaction des travailleurs handicapés. Ce dernier est mesuré de façon empirique par les retours des travailleurs

handicapés et le taux d'absentéisme aux ateliers de production. Ces observations ont engendré des modifications organisationnelles et fonctionnelles.

Les consommateurs

- 50 Dans le cadre de SFW, les consommateurs sont des acteurs indispensables à mobiliser dans la mesure où leurs pratiques représentent un poids considérable des émissions de gaspillage alimentaire. Les actions concrètes menées visent deux types de publics. Le premier est celui des enfants de l'agglomération nantaise par la mise en place d'actions de sensibilisation auprès des écoles et la fourniture des cantines en cookies. L'objectif de ces sensibilisations est de conscientiser le jeune public aux effets néfastes du gaspillage alimentaire.
- 51 Le second public sont les clients particuliers. Lors de l'achat du produit, le lien entre les personnes en situation de handicap s'opère : c'est lors de cette étape que les transformateurs expliquent la démarche de revalorisation des invendus alimentaires. Pour l'heure, nous ne connaissons pas les motivations des particuliers clients achetant les produits SFW. Cette dimension sera affinée ultérieurement puisqu'un ralentissement de l'activité suite à la Covid-19 a limité ce type de mesure et nous avons souhaité mettre l'accent sur la compréhension mécanique du réseau dans la fabrique d'un territoire de projet. Une approche permettant d'identifier les dimensions sensibles des facteurs de solidarisation et des nouveaux moyens d'agir par une enquête auprès des consommateurs permettrait de mieux connaître les consommateurs, s'agit-il ou non d'un consommateur engagé en adéquation avec les valeurs portées par le projet et de les impliquer lors de la conception des produits ou lors de la dégustation de produit pour avoir le degré de satisfaction. Les consommateurs pourraient être davantage mobilisés et ce tout au long de la démarche de revalorisation des invendus alimentaires. Ils sont peu impliqués au sein du projet associatif de l'association. La dimension administrative inhérente au projet européen prend une part conséquente dans l'activité des salariés.

Conclusion

- 52 La réflexion menée ici se situe sur le rôle des associations dans l'expérimentation de circularités alimentaires et la coordination de système alimentaire local pour collecter, produire et distribuer de nouveaux produits. Ces aliments sont éco-conçus dans le sens où une ou plusieurs boucles de (re)valorisations ont été implémentées dans le cycle de vie des aliments. Nous avons vu que l'économie circulaire appliquée au domaine de l'agroalimentaire permet une approche holistique et la création de nouveaux liens, ce qui attire de nouveaux acteurs et/ou pousse les acteurs existants à adopter de nouvelles stratégies. Ainsi la vision de la chaîne alimentaire n'est plus linéaire mais se compose de différentes boucles tout au long du processus de production. Dans leurs réflexions portant sur les systèmes alimentaires alternatifs, Le Velly et Paturel (2013) invitent à centrer l'observation sur ce qui fait l'hybridation entre le modèle « alternatif » et le modèle conventionnel. L'action de SFW cherche moins à lutter contre les invendus alimentaires qu'à faire avec les invendus. En effet, pour l'instant les promoteurs du projet ne sensibilisent pas les donateurs et ne les incitent pas à réduire leur surplus.

- 53 SFW repose principalement sur des dimensions marchandes et reterritorialise des liens au territoire dans sa dimension matérielle (Rieutort, 2009) dans la mesure où il participe à la création de lieux d'échange et de coopérations entre divers acteurs. Ainsi, il participe à composer la villes solidaires (Richez-Battesti *et al.*, 2017). La coordination de l'association HTS centralise et participe à l'horizontalité de la filière d'acteur et développe une ressource territoriale. On peut qualifier SFW d'innovation territoriale dans la mesure où les motivations sont de transformer les pratiques et de tendre vers une transition socio-écologique, puisqu'on retrouve dans cette initiative des ateliers de sensibilisation et de formation. En impliquant le consommateur et en travaillant pour la restauration scolaire SFW cherche à diffuser de nouvelles pratiques et encourage une nouvelle représentation des aliments jetés.
- 54 Dans un monde idéal, les promoteurs du projet considèrent que leur métier « ne devrait pas exister ». A plus long terme, un tel projet pourrait avoir comme effet d'entraîner la société vers plus de frugalité et moins de consommation de ressources naturelles (eau, terre agricole, intrants, etc.). Ces effets prendront place à condition que SFW se diffuse. Ce modèle repose sur des activités *péricapitaliste* (Tsing, 2017) et soulève la question de l'économie circulaire authentique et des effets rebonds de l'économie circulaire soulevés par Arnsperger et Bourg (2016). Il se pose un enjeu scalaire : l'acteur SFW envisage une diffusion aux échelles nationales et européennes, mais les contextes locaux de déploiement du modèle seront-ils bien dès lors tous adaptés à ce qui est actuellement expérimenté en région nantaise ? En effet, des premières études ont montrées l'impossibilité de diffuser SFW dans certains pays européens pour différentes raisons (absence de structure équivalente des ESAT, législation autour du don, gisements d'invendus, barrière de la langue, accès aux données, etc.). Il se pose également un enjeu de réception : de la réception par les consommateurs de ces nouveaux produits de consommation ; également de réception de l'innovation par des consommateurs appelés à devenir acteurs du projet (jusqu'à en être co-porteurs ?). C'est à cela que Capelli *et al.* (2016) invitent au travers de leur questionnement relatif à la co-innovation. Bien que le réseau local de production soit de proximité, un circuit court de revalorisation d'invendus ne signifie pas la même chose qu'un circuit court avec le producteur. A moyen terme, il n'est pas écarté que la GMS prenne une marge sur les ventes du produit et développe une prestation de location d'espace de transformation, réduisant cette coopération non marchande à une marchandisation de la filière des invendus alimentaires.
- 55 L'approche géographique éclaire la compréhension des modalités de mise en œuvre des filières de revalorisation des invendus alimentaires. La particularité inhérente aux projets d'économie circulaire réside, entre autres, dans la coopération entre les émetteurs, les transformateurs et les réceptionneurs des « ressources ». Comprendre et qualifier les coopérations entre les différents partenaires devient un objet de recherche central. Le projet SFW est une expérimentation ; à ce titre, est posée l'ambition de créer un nouveau circuit court alimentaire à base de réemploi de rebus alimentaires. L'approche proposée par Durand *et al.* (2015) concernant le cycle des déchets est certes distincte par son objet de la finalité recherchée dans SFW mais elle convient néanmoins pour mieux saisir les enjeux inhérents à la construction d'un réseau d'acteurs territorialisé à visée de portage d'une innovation. Comme nous l'avons vu, ces coopérations s'articulent aussi bien à l'échelle des individus que selon des stratégies organisationnelles et contextuelles. L'articulation de ces différentes stratégies

influence alors les coopérations. Ainsi nous tentons d'apporter des éléments de réflexion sur la capacité des acteurs à transformer la société à partir de la fabrique d'un territoire de projet ajusté à leurs potentiels initiaux, et de ses élargissements (possibles) successifs.

BIBLIOGRAPHIE

ADEME. 2016. *Rapport d'étude Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire*. 165 p.

Arnsperger C., Bourg D., 2016. Vers une économie authentiquement circulaire : Réflexions sur les fondements d'un indicateur de circularité. *Revue de l'OFCE*, n° 145, p. 91-125.

Aubry C., Chiffolleau Y., 2009. Le développement des circuits courts et l'agriculture périurbaine : histoire, évolutions en cours et questions actuelles. *Innovations agronomiques*, n° 5, p. 53-67. URL: <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01197823/document>

Bahers J., Durand M. et Beraud H. 2017. Quelle territorialité pour l'économie circulaire ? Interprétation des typologies de proximité dans la gestion des déchets. *Flux*, n° 109-110, p. 129-141. URL: <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01662440/document>

Barles S., 2018. Métabolisme urbain, transitions socio-écologiques et relations ville-campagne, *Pour*, n° 236, p. 49-54.

Bertoluci G., Trystram G., 2013. Eco-concevoir pour l'industrie alimentaire : quelles spécificités ?, *Marché et organisations*, vol. 17, n° 1, p. 123-135. URL: <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01251844/document>

Billaudeau V., Bioteau E., Vérité O., Gremy-Gros C., Christofol C., 2022. Vers une conception d'évaluation plurielle et collective de la mesure d'impacts de projets en ESS. Inscrive territoires et durabilité au cœur de la démarche. *Annales de l'économie publique, sociale et coopérative*, vol. 93, n° 2, p. 435-455.

Bocquet E. 2015. Les établissements et services d'aide pr le travail face à la contrainte budgétaire. *Rapport d'Information n°409 (2014-2015)*. Commission des financment. URL: https://www.senat.fr/rap/r14-409/r14-409_mono.html#toc14

Capelli S., Falchi A., Hussler C. et Sabadie W. 2016. Co-innover avec ses consommateurs : oui, mais lesquels ? De l'intérêt d'impliquer les consommateurs-membres dans le processus d'innovation des entreprises coopératives. *Gestion 2000*, vol. 33, p. 117-141.

Chiffolleau Y., 2019. Comprendre le renouveau des circuits courts dans des modèles en crise, In Chiffolleau Y., *Les circuits courts alimentaires. Entre marché et innovation sociale*, Toulouse, Érès, p. 19-54.

Cloteau A., Mourad M., 2016. Action publique et fabrique du consensus. La lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis. *Gouvernement et action publique*, vol. 5, p. 63-90.

Combes-Joret M., 2020. Inclusion des personnes en situation de handicap : quand le travail n'est pas le problème mais la solution. Les enseignements de 10 ESAT pionniers, *@GRH*, n° 37, p. 87-113.

- Commission Européenne. 2021. *Consumer Condition Surver: Consumers at home in the sigle market*. URL: https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/ccs_key_highlights_120321_public.pdf
- Cret B., Robelet M., Jaubert G., 2013. La (dé)construction politique des associations gestionnaires d'établissements. *Terrains & travaux*, n° 23, p. 39-58.
- Dacheux E. Goujon D, 2018. Des initiatives citoyennes. In Dacheux E. Goujon D. 2018. *Principes d'économie solidaire - Manuel de l'autre économie*, France, Ellipste, p. 23-27.
- Dubuisson-Quellier, S. 2018. Introduction. In Dubuisson-Quellier S. *La consommation engagée*, Paris: Presses de Sciences Po., p. 5-10.
- Durand M, Yamna D., Cyrille N. 2015. *Gestion des déchets : Innovation sociales et territoriales*. Presses universitaires de Rennes, 301 p.
- Fagnani J., 1990. De l'utilisation du concept de stratégie en géographie sociale : quelques éléments de réflexion. *Strates* [En ligne], n° 5. URL: <http://journals.openedition.org/strates/1341> - DOI: <https://doi.org/10.4000/strates.1341>
- FAO, 2018. *Genre et pertes alimentaires dans les chaînes de valeurs alimentaires durables - Note d'orientation*. Rome, FAO, 42 p. URL: <https://www.fao.org/3/i8620fr/i8620fr.pdf>
- FAO, 2019. La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture - Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires. Rome, FAO, 175 p. URL: <https://www.fao.org/3/ca6030fr/CA6030FR.pdf>
- Feldmann C., Hamm U., 2015. Consumers' perceptions and preferences for local food: A review. *Food Quality and Preference*, vol. 40 part A, p. 152-164.
- Gond J., Acquier A. Igalens J., 2012. La RSE : la responsabilité sociale de l'entreprise: Les sources religieuses de la responsabilité sociale de l'entreprise. In Dominique Reynié D. (ed.), *Innovation politique*. Paris, PUF, p. 617-643.
- Hoarau C., Laville J.-L., 2008. *La gouvernance des associations. Économie, sociologie, gestion*, Toulouse, Érès, 304 p.
- IGAS. 2019. La Lutte contre la précarité alimentaire Evolution du soutien public à une politique sociale agricole et de santé publique. Inspection Générales des Affaires Sociales. 142 p. URL: <https://www.igas.gouv.fr/spip.php?article754>
- Le Velly R., Paturel D. 2013. Des circuits courts pour l'aide alimentaire ? Hybridation de regulations dans un marché expérimental en Languedoc-Roussillon. *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*. Vol. 94, n° 4, p. 443-465. URL: <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00932848/document>
- McDonough W., Braungart M. 2011. *Cradle to Cradle. Créer Recycler à l'infini*. Alternative Ed., 240 p.
- Mollard A. 2001. Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente. *Économie rurale*, n° 263, p. 16-34.
- Moulaert F., Nussbaumer J. 2008. *La logique sociale du développement territorial*. Presses de l'Université du Québec, 153p.
- Neveu É., 2015. *Sociologie politique des problèmes publics*. Paris, Armand Colin, 288 p.
- Paddeu F. 2019. Déchets, mauvaises herbes et plantes sauvages, *EchoGéo* [En ligne], n° 47. URL: <http://journals.openedition.org/echogeo/17788> - DOI: <https://doi.org/10.4000/echogeo.17788>
- Papargyropoulou E., Lozano R., Steinberger J.K., Wright N., Ujang Z.B, 2014. The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste, *Journal of Cleaner*

Production, vol. 76, p. 106-115. URL: <https://eprints.whiterose.ac.uk/79194/1/accepted%20manuscript.pdf> - DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>

Pecqueur B., 2001. Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. *Économie rurale*, n° 261, p. 37-49.

Pirotte G. 2018. *La notion de société civile*. Paris, La Découverte, 128 p.

Praly C., Chazoule C., Delfosse C., Mundler P., 2014. Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires. *Géographie, économie, société*, vol. 16, n° 4, p. 455-478. DOI: <https://doi.org/10.3166/ges.16.455-478>

Richez-Battesti N., Vallade D. 2017. ESS, territoire et régime de solidarité : l'innovation sociale comme levier pour une « ville solidaire » ? *Management & Avenir*, 97, p. 105-127.

Rieutort L., 2009. Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture. *L'Information géographique*, n° 73, p. 30-48.

Sandler T., Tschirhart J.T., 1980. The Economic Theory of Clubs: An Evaluative Survey. *Journal of Economic Literature*, vol. 18, p. 1481-1521.

Sibieude, T., 2020. Chapitre 2. L'émergence de la raison d'être : une notion qui vient de loin. In Autissier D. (ed.), *Entreprises à mission et raison d'être : Changer l'entreprise pour un monde plus durable*, Paris, Dunod, p. 15-41.

Smith K., Carroll S., Ashford S., 1995. Intra- and Interorganizational Cooperation: Towards a Research Agenda. *Academy of Management Journal*, vol. 38, n° 1, p. 7-23.

Torre A., 2018. Les moteurs du développement territorial. *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, n° 4, p. 711-736.

Tsing A., 2017. *The Mushroom at the End of the World*. Princeton, NJ, Princeton University Press, 352 p.

Véro J., Zimmermann B., 2018. À la recherche de l'organisation capacitante : quelle part de liberté dans le travail salarié ? *Savoirs*, n° 47, p. 131-150.

NOTES

1. Un entretien avec le fondateur, 5 entretiens auprès de salariés, 6 entretiens avec des partenaires, 6 entretiens avec des acteurs du territoire extérieur au projet, 7 visites [collecte, logistique, production, réunion consortium]. Sujet des entretiens : trajectoire individuelle, trajectoire de l'organisation, coopération en cours et à venir, relation avec les partenaires.
2. Toute opération de contrôle, de nettoyage ou de réparation en vue de la valorisation par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont préparés de manière à être réutilisés sans autre opération de prétraitement.
3. Cette loi vise uniquement les grandes surfaces de plus de 400 m²
4. Source : site internet. URL: <https://toogoodtogo.fr/fr>
5. Source : site internet. URL: <https://phenix.fr/fr-fr>

RÉSUMÉS

La structuration locale d'une filière de revalorisation d'invendus se met en mouvement par une mise en réseau d'acteurs autour d'un projet de territoire à Nantes. En travaillant auprès des porteurs de projets, les chercheurs travaillent depuis deux ans sur l'analyse des coopérations inter-acteurs et des mécanismes de ce réseau de proximité alimentaire. A travers l'exemple de la monographie du projet SoliFoodWaste, nous développons les enjeux soulevés par la lutte contre le gaspillage alimentaire. La complexité du sujet invite à mieux comprendre les interactions et les coopérations qui prennent place entre les acteurs. Par la cartographie, des verbatims nous proposons cet article afin de développer la capacité des acteurs à transformer la société à partir de la fabrique d'un territoire.

The local structuring of an unsold product recovery sector is triggered by the networking of actors around a territorial project to Nantes. By working with project leaders, the researchers have been working for 2 years on the analysis of cooperation and the mechanisms of this local food network. Through the monograph of the SoliFoodWaste project, we develop the issues raised by the fight against food waste. The complexity of this subject invites us to understand the interactions and cooperations between actors. Through qualitative analysis and mapping, we propose to this paper on the capacity of actors to transform society.

INDEX

Mots-clés : ressource territoriale, surplus alimentaire, coopération, fabrique du territoire, monographie

Thèmes : Sur le Champ

Keywords : territorial resource, food waste, actors cooperation, experimental territorial, factory of territory, Monograph

AUTEURS

ORIANE VÉRITÉ

Oriane Vérité, oriane.verite@univ-angers.fr, est doctorante, Université d'Angers, ESO (UMR 6590). Elle a récemment publié :

- Billaudeau V., Bioteau E., Vérité O., *et al.*, 2022. Vers une conception d'évaluation plurielle et collective de la mesure d'impacts de projets en ESS. Inscrire territoires et durabilité au cœur de la démarche. *Annales de l'économie publique, sociale et coopérative*, vol. 93, n° 2, p. 435-455.

EMMANUEL BIOTEAU

Emmanuel Bioteau, emmanuel.bioteau@univ-angers.fr, est Professeur des Universités à l'Université d'Angers, ESO (UMR 6590). Il a récemment publié :

- Billaudeau V., Bioteau E., Vérité O., *et al.*, 2022. Vers une conception d'évaluation plurielle et collective de la mesure d'impacts de projets en ESS. Inscrire territoires et durabilité au cœur de la démarche. *Annales de l'économie publique, sociale et coopérative*, vol. 93, n° 2, p. 435-455.

- Bioteau E., Morel-Brochet A., Prugneau J., 2021. Vivre dans des espaces en changement. In A. Frémont A., Hérin R. (coord.), *Un géographe dans le siècle. Hommage à Armand Frémont*. Caen, MRSH de Caen et Université de Caen, p. 120-126.

- Michel B., Bioteau, E., 2020. L'ESS dans les quartiers créatifs : ancrage et utilité sociale dans les territoires de proximité. *RECMA*, n° 355, p. 65-79.

CÉCILE GREMY-GROS

Cécile Gremy-Gros, cecile.gros@univ-angers.fr, est maître de conférences, Université d'Angers, LARIS (EA 7315) et chercheur associé à l'USC 1422 GRAPPE, École Supérieure d'Agricultures (ESA)-INRAE. Elle a récemment publié :

- Billaudeau V., Bioteau E., Vérité O., Gremy-Gros C., Christofol C., 2022. Vers une conception d'évaluation plurielle et collective de la mesure d'impacts de projets en ESS. Inscrive territoires et durabilité au cœur de la démarche. *Annales de l'économie publique, sociale et coopérative*, vol. 93, n° 2, p. 435-455.

- Thomas C., Gremy-Gros C., Perrin A., et al., 2020. Implementing LCA early in food innovation processes: Study on spirulina-based food products. *Journal of Cleaner Production*, vol. 268.

- Rousseaux P., Gremy-Gros C., Bonnin M., et al., 2017. "Eco-tool-seeker": A new and unique business guide for choosing ecodesign tools. *Journal of Cleaner Production*, vol. 151, p. 546-577.