

Méthode du besoin et de l'offre alimentaire locale pour les circuits de proximité

Résumé étendu

Noireaux Virginie^{a*}, Huet Sylvie^b, Dumoulin Nicolas^b, and Charles Nickson^b

^a*Université Clermont Auvergne, Clermont Recherche en Management (CleRMA – EA 3849);* ^b*Université Clermont Auvergne, INRAE, UR LISC, Centre de Clermont-Ferrand, 9 avenue Blaise Pascal CS 20085, F-63178 Aubière, France*

*corresponding author: Virginie.Noireaux@uca.fr

Avec l'avènement de la mondialisation du commerce alimentaire, la distance parcourue par les aliments a considérablement augmenté. Bien que cela permette une disponibilité quasi constante des aliments, les consommateurs s'inquiètent de plus en plus de la transparence et de la sécurité des supply chains alimentaires (SCA). Les politiciens et les pouvoirs publics ont donné suite à ces préoccupations en renforçant les politiques et les réglementations visant à accroître la compétitivité des aliments locaux et biologiques (De Fazio, 2016). Dans le domaine de la restauration collective (RC), cela se traduit par la « Loi EGalim » pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (2 octobre 2018) qui contraint les collectivités dans les achats alimentaires. Les lois « Climat et résilience » (22 août 2021) et « EGalim 2 » (octobre 2021) accélèrent cette dynamique, en déployant entre autres les obligations à l'ensemble de la restauration collective privée. Ces nouvelles contraintes induisent des changements dans l'ensemble des processus de la RC. Cela se traduit par une évolution forte des circuits alimentaires, qui doivent répondre à la fois à une demande de

proximité géographique, mais également à la réduction du nombre d'intermédiaires (Kapala, 2022), impactant fortement la logistique existante. En conséquence, les démarches portées par les acteurs ou les collectivités, se multiplient afin de faciliter la transition, tout en préservant la compétitivité des achats dans un contexte de resserrement budgétaire des collectivités.

Cette logistique fait souvent référence au terme de circuits courts alimentaires de proximité (CCAP). Ce dernier regroupe lui-même deux notions couramment employées par les chercheurs : les circuits courts alimentaires, et la proximité géographique.

Nous nous intéresserons ici plus particulièrement à la notion de proximité géographique. Sans nier l'importance des aspects organisationnels et techniques permettant d'optimiser la CCAP, nous arguons que l'un des défis majeurs pour l'organisation logistique des CCAP repose sur la définition même de l'espace physique. Les travaux qui font références à la proximité géographique, ne qualifient pas cette localisation (Nems et al., 2023, Leila Yasmina et al., 2012). Quand elle est définie, elle fait référence à une unité administrative (Palacios-Argüello et al., 2020 ; Lambert, 2022 ; Gonzalàlez-Azcàrate et al., 2023), une unité topographique (Tedesco et al., 2017) ou à un nombre de kilomètres arbitrairement choisi (Praly, 2014 ; Chambers et al., 2007).

Les CCAP impliquent des solutions logistiques spécifiques qui dépendent des caractéristiques des produits (température de stockage, périssabilité...), du système de distribution et du réseau d'acteurs. Ainsi, l'ingénierie et l'innovation logistique sont des outils stratégiques pour l'amélioration des CCAP (Oglethorpe et Héron, 2013). Dans ce papier, nous proposons une piste de réflexion méthodologique permettant de caractériser la proximité géographique sur un territoire via le calcul du bassin alimentaire et de sa capacité. Nous arguons que l'identification de la proximité géographique au départ d'un projet d'optimisation logistique permet de mieux identifier le contexte pour initier des stratégies et des démarches efficaces et cohérentes avec le contexte local.

Dans une première partie, nous discuterons de l'apport de la notion de bassin alimentaire à celle de la proximité géographique, du fait notamment du calcul de capacité.

Puis nous présenterons notre méthodologie et notre cas d'étude. Le concept et l'approche méthodologique sous-jacents à cette méthode visent à définir la proximité minimale en distance à vol d'oiseau requise pour répondre aux besoins alimentaires d'une population se nourrissant en restauration collective, et relativement concentrée dans une métropole. Notre propos est de définir, pour chacun des aliments permettant de nourrir cette population, les frontières minimales du bassin alimentaire.

Pour mettre en œuvre cette méthode, la disponibilité de deux ensembles de données est impérative pour chaque aliment : la consommation alimentaire annuelle de cette population (ou une approximation), qui constitue ses besoins (la demande), et la production agricole annuelle localisée dans un espace au moins aussi large, que celui occupée par la population (offre). Pour construire ces deux ensembles, il est nécessaire de disposer de tables de correspondance mettant en regard plusieurs bases de données sur les informations qu'elles contiennent pour un même type, ou un même ensemble de types, d'aliment.

Notre travail permet, en complémentarité avec les pratiques des acteurs, de réaliser des calculs sur les systèmes actuels et envisagés, en permettant de favoriser des lieux d'approvisionnement (regroupement des producteurs), en identifiant des emplacements de centres ou de lieux de collectes, en calculant des itinéraires, et/ou en jouant avec le rythme des approvisionnements (Bosona et Gebresenbet, 2011) ce qui permet une amélioration remarquable en termes d'impact économique et environnemental (Paciarotti et Torregiani, 2021).