



HAL
open science

Les dynamiques territoriales en Dombes : Contribution d'un projet collectif de valorisation de la carpe de Dombes dans la restauration collective

Kamar Habli, Carole Chazoule, Virginie Baritaux, Etienne Polge

► To cite this version:

Kamar Habli, Carole Chazoule, Virginie Baritaux, Etienne Polge. Les dynamiques territoriales en Dombes : Contribution d'un projet collectif de valorisation de la carpe de Dombes dans la restauration collective. Journée scientifique de l'agroécologie 2024, Oct 2024, Lausanne, Suisse. hal-04767985

HAL Id: hal-04767985

<https://hal.science/hal-04767985v1>

Submitted on 5 Nov 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

Kamar Habli, Carole Chazoule, Virginie Baritoux, Etienne Polge
kamar--habli@hotmail.com ; cchazoule@isara.fr ; virginie.baritoux@vetagro-sup.fr ; etienne.polge@inrae.fr

ISARA Lyon, France

" À Table " Coordinateurs du projet : Françoise Molegnana et Hippolyte Remy
f.molegnana@comite-arag.fr ; h.remy@comite-arag.fr

ARAG-Lyon, France

Journée scientifique de l'agroécologie 2024

Atelier n°4, Session n°2a

Titre : Les dynamiques territoriales en Dombes : Contribution d'un projet collectif de valorisation de la carpe de Dombes dans la restauration collective

Résumé :

Dans un contexte mondial marqué par des défis environnementaux et socio-économiques (Bricas, 2021 ; IPES Food, 2023), il devient de plus en plus urgent de promouvoir des systèmes alimentaires locaux considérés comme plus durables et plus équitables (Impact Capital for Development, 2021 ; Rastoin, 2015). Ces systèmes sont appelés circuits alimentaires locaux (Praly et al., 2014), systèmes alimentaires du milieu (SyAM) et VTFN, qui signifie Values-based territorial food networks (Nemes et al., 2023 ; Reckinger, 2022).

Ils favorisent une agriculture respectueuse de l'environnement, renforcent les liens entre les acteurs locaux et facilitent une répartition plus équitable des avantages économiques pour les agriculteurs (Chazoule et al., 2022 ; Reckinger, 2022). En tant que tels, les systèmes alimentaires hybrides se caractérisent par leur approche innovante, car ils impliquent la collaboration d'acteurs en amont et en aval. Ces acteurs s'engagent dans des activités distinctes mais complémentaires au sein de circuits intermédiaires, tous œuvrant à la réalisation d'un objectif commun. Ces circuits ont le potentiel de diminuer l'impact environnemental de la production alimentaire, de renforcer l'économie locale, d'assurer l'autosuffisance alimentaire et d'encourager des modes de consommation plus durables (Chazoule et al., 2018). Grâce à la loi EGalim et au développement des projets alimentaires territoriaux (PAT), un nombre croissant de territoires et d'opérateurs économiques en leur sein cherchent à développer des chaînes alimentaires locales, durables et de qualité, comme décrit précédemment.

Notre recherche s'inscrit dans le cadre des projets "A Table" (Dinai) et TRAACT (Transition agricole et alimentaire concertée dans les territoires) (Tetrae), et porte sur l'analyse de la filière piscicole de la Dombes. L'élevage de la carpe est une pratique patrimoniale et historique en Dombes, qui emploie 350 producteurs et transformateurs de carpes. Cette activité, secondaire pour la majorité des propriétaires et gestionnaires d'étangs, contribue à la préservation des étangs et de leurs écosystèmes particuliers, supports de la biodiversité. En effet, l'entretien des étangs et le maintien d'un niveau d'eau constant permettent à la végétation, au phytoplancton, aux espèces tropicales et aux insectes de se développer. Il contribue également à l'économie locale en créant des emplois et constitue une attraction touristique traditionnelle.

Ce réseau, qui fait partie du projet "À Table", nous intéresse particulièrement parce qu'il représente une initiative de localisation d'une chaîne alimentaire au sein des services de restauration collective. Ce qui est encore plus remarquable, c'est que, malgré son ancrage local, ce produit traditionnel n'a pas été positionné sur le marché local, en raison d'une mauvaise réputation locale du produit, de problèmes logistiques et de son prix perçu comme élevé. Il dispose cependant d'un débouché important sur le marché alsacien.

La dynamique est relancée en 2022 avec l'émergence d'un projet collectif qui réunit des acteurs politiques, techniques et logistiques régionaux dans le but de promouvoir la carpe auprès des gestionnaires de cantines scolaires. Après de multiples étapes d'élaboration et d'expérimentation de recettes, de mobilisation d'acteurs et d'animation, ainsi que le rôle critique d'intermédiaire et d'interprète pour les acteurs porteurs, cette initiative est devenue réalisable.

En utilisant une approche qualitative, notre analyse vise à comprendre les obstacles et les moteurs de la structuration de cette industrie impliquant divers partenariats afin d'atteindre une plus grande durabilité. Elle vise également à identifier le rôle des acteurs de soutien ainsi que les innovations et les apprentissages mis en œuvre au sein du collectif. Basée sur les résultats des entretiens semi-structurés avec les différentes parties prenantes, notre étude commencera par une narration détaillée de la trajectoire exemplaire du projet et de son évolution, mettant en évidence les tournants, les besoins, ainsi que les réussites et les échecs. Nous noterons également les forces motrices et les obstacles qui apparaissent tout au long du projet. Nous déterminerons également les éléments essentiels nécessaires pour atteindre une performance durable et pérenne. Enfin, nous élaborerons un diagramme illustratif de la trajectoire mettant en évidence les éléments mentionnés. La réalisation de cette analyse permettra d'acquérir des connaissances essentielles et fournira des indications précieuses pour reproduire des modèles et des processus similaires dans d'autres territoires.

La réussite de ce projet collectif est évidente dès le début. Les résultats démontrent que le facteur humain joue un rôle crucial. La motivation et la volonté des partenaires font avancer le projet. Le réseau d'acteurs permet de mobiliser les partenaires nécessaires et d'utiliser les expériences techniques et professionnelles de chacun. Le partenariat entre les partenaires en amont et en aval a permis de surmonter plusieurs difficultés liées à l'élaboration des recettes, au coût du produit par repas pour la restauration scolaire et à la logistique associée à la livraison d'un produit surgelé à base de poisson. D'autres résultats concernant les outils et les ressources mobilisés, les interactions entre les acteurs ainsi que les changements organisationnels seront présentés.

Références bibliographiques

- Bricas, N. (2021). Les limites des systèmes alimentaires industrialisés. In D. Conaré & M. Walser (Éds.), *Une écologie de l'alimentation : Vol. Chapitre 7* (Éditions Quæ, p. 107-121). <https://agritrop.cirad.fr/599701/>
- Chazoule, C., Lafosse, G., Brulard, N., Crosnier, M., Van Dat, C., Désolé, M., Fleury, P., Fournier, S., Joyet, L., Le Velly, R., Molegnana, F., Paris, J. L., Tabai, S., Traversac, J.-B., Trognon, L., & Devise, O. (2018). Produire et échanger dans le cadre de systèmes alimentaires du milieu Des incertitudes aux partenariats. *Pour*, 2, 143-150. <https://doi.org/10.3917/pour.234.0143>
- Chazoule, C., Velly, R. L., Désolé, M., Fournier, S., Joyet, L., Molegnana, F., Paris, J. L., & Trognon, L. (2022). PSDR4 SYAM - A la recherche des Systèmes alimentaires du milieu. *Innovations Agronomiques*, 86, 391. <https://doi.org/10.17180/ciag-2022-vol86-art32>
- Capital d'impact pour le développement. (2021). Systèmes alimentaires territoriaux pour le développement durable : Note d'information pour le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires. *Impact Capital for Development*. <https://www.unCDF.org/article/7177/territorial-food-systems-for-sustainable-development-issue-brief-for-un-food-systems-summit>
- IPES Food. (2023). *De l'assiette à la planète : comment les collectivités locales agissent sur le changement climatique par l'alimentation* (p. 33). <https://www.ipes-food.org/pages/platetoplanet>
- Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (2024, 1er septembre). *Alimentation durable : Les nouveautés 2024 pour la restauration collective*. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté

alimentaire. <https://agriculture.gouv.fr/alimentation-durable-les-nouveautes-2024-pour-la-restauration-collectif>

- Nemes, G., Reckinger, R., Lajos, V. et Zollet, S. (2023). Réseaux alimentaires territoriaux fondés sur des valeurs : avantages, défis et controverses. *Sociologia Ruralis*, 63, 3-19.
<https://doi.org/10.1111/soru.12419>
- 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*, 16(4), 455-478.
<https://doi.org/10.3166/ges.16.455-478>
- Rastoin, J.-L. (2015). Les systèmes alimentaires territorialisés : Considérations théoriques et justifications empiriques. *Économies et Sociétés*, 49(37), 1155-1164. https://www.persee.fr/doc/esag_2275-2919_2015_num_49_837_1802
- Reckinger, R. (2022). Réseaux alimentaires territoriaux fondés sur des valeurs : Qualifier les transitions durables et éthiques des réseaux alimentaires alternatifs. *Regions and Cohesion*, 12(3), 78-109.
<https://doi.org/10.3167/reco.2022.120305>