



**HAL**  
open science

# Quand la restauration scolaire veut manger “ local ”. Le recours à une dimension politique de la proximité.

Morgane Esnault

## ► To cite this version:

Morgane Esnault. Quand la restauration scolaire veut manger “ local ”. Le recours à une dimension politique de la proximité.. *GéoProximitéS*, 2025, 4. hal-04877816

HAL Id: hal-04877816

<https://hal.science/hal-04877816v1>

Submitted on 9 Jan 2025

**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 4.0 International License



# Quand la restauration scolaire veut manger « local ». Le recours à une dimension politique de la proximité.

When school catering wants  
to eat locally. The political  
dimension of proximity.

Mots-clés : systèmes alimentaires ;  
restauration scolaire ; écologie ; espace  
rural

*Abstract: How do school catering  
managers take advantage of proximity to  
choose their supplies? Eating locally is one  
of the many demands made by parents  
and management in local authorities, but it  
is not included in the 2018 EGalim law,  
which sets out a framework for product  
quality (50% quality, 20% organic). This  
article, based on the results of a thesis  
(Esnault, 2023), compares 16 rural school*

*restaurants in Normandy in order to  
understand how proximity is represented  
and mobilised by the chefs we met.  
Reducing the distance is systematically  
sought in sourcing, and is sometimes  
interpreted as a synonym for quality. The  
chefs who associate their thinking with a  
political dimension of proximity are those  
who source as close as possible and build  
strong social relationships with the local  
productive sphere.*

**Keywords:** food systems; school food  
catering; ecology; rural areas

---

Comment les chef-fes de la restauration  
scolaire se saisissent-ils de la proximité  
pour choisir leurs approvisionnements ?  
Manger local répond à bien des  
injonctions de la part des parents d'élèves  
et des hiérarchies dans les collectivités  
territoriales mais cette proposition est  
absente de la loi EGalim de 2018 qui

encadre la qualité des produits (50 % de  
qualité, 20 % de bio). Cet article, rédigé à  
partir des résultats d'une thèse (Esnault,  
2023), compare 16 restaurants scolaires  
ruraux en Normandie afin de comprendre  
la façon dont la proximité est représentée  
et mobilisée par les chef-fes rencontré-es.

## 1. La proximité comme choix d'approvisionnement

Une des questions posées à ces acteurs lors des entretiens réalisés entre 2019 et 2022 concernait leur définition de la proximité. Les réponses obtenues recourent les dimensions de la proximité alimentaire telles que présentées par J. Noël, T. Dogot et K. Maréchal (2022) ; nous reproduisons ici leur tableau les présentant (Fig. 1). Ces résultats sont transcrits dans le tableau suivant (Fig. 2) pour 16 restaurants enquêtés (colonne « *dimensions proximité* »).

Il est intéressant de noter que plus la part de produits locaux augmente (colonne « *part proximité* »), plus le nombre de dimensions de la proximité mentionnées augmente. La proximité spatiale est toujours évoquée dans les définitions des chef-fes, démontrant l'importance de la dimension kilométrique<sup>1</sup>. La proximité relationnelle est ensuite la dimension la plus fréquemment évoquée (n = 7), et c'est essentiellement le lien social avec les producteur-trices qui est recherché. La possibilité de connaître le fournisseur, de visiter son exploitation ou de le faire venir

<sup>1</sup> Dimension qui varie très fortement d'un chef à l'autre : la colonne « KM » présente le rayon kilométrique maximal mentionné par l'enquêté-e pour l'origine d'un produit local.

à la cantine peut même être intégrée directement à l'appel d'offre. L'intérêt pour la dimension fonctionnelle est un peu moins élevé dans l'échantillon enquêté (n = 4). L'appel à un circuit court, réduisant le nombre d'intermédiaires, suscite moins l'intérêt. La dimension économique enfin (n = 5), est de même moins fréquemment évoquée. Elle apparaît dans des discours justifiant l'utilité de la proximité pour réinjecter l'argent public dans l'économie locale. (Fig. 2)

## 2. La proximité, une forme de qualité ?

La qualité est ensuite définie par les enquêté-es essentiellement en lien avec la loi EGalim. Toutes les définitions évoquées reprennent soit un critère de « *local* », soit de « *bio* », soit les deux (colonne « *définition de la qualité* »). Aucun-e chef-fe ne retient le bio seul comme définition de la qualité, il est toujours associé à une notion de « *local* » (n = 8). La définition d'un produit de qualité comme étant un produit uniquement local est un peu moins fréquente (n = 6). La proximité apparaît donc comme essentielle dans les représentations de la qualité, ce qui appuie l'idée d'une importance de la distance dans les choix d'approvisionnements faits par les chef-fes de cuisine, et ce avant le critère de qualité. De même, à une question portant sur leur

**Figure 1 :**  
**Les dimensions des proximités alimentaires**  
(D'après Noël et al., 2022, reprenant Praly et al., 2014 ; et Talbot, 2010)

Dimension spatiale	Dimension fonctionnelle	Dimension relationnelle	Dimension économique	Dimension politique
Échelle et périmètre géographique du circuit entre la production et la consommation	Moyens logistiques pour acheminer et adapter le produit de la production à la consommation	Moyens de renforcer les conditions de l'échange marchand : confiance, partage de valeurs, de connaissances, etc.	Moyens de garantir une meilleure répartition de la valeur ajoutée, des prix rémunérateurs, des engagements réciproques, etc.	Ensemble de modalités de coordination et de régulation partenariale, et degré d'implication des acteurs, etc.

Figure 2 : Définitions de la proximité par les chef-fes de cuisine enquêtés-es<sup>1</sup>  
 Source : Esnault M., enquête de terrain 2018-2022

Code	Nom établissement	Dimensions proximité	KM	Part proximité	Définition de la qualité	Bio ou local ?	Part bio
502	Cuisine Françoise d'Eaubonne	Spatiale	300	nc	AB local	Bio si local	nc
505	Cuisine Lucie Aubrac	Spatiale	50	nc	Local	Local prioritairement	nc
503	Collège Marie Laurencin	Spatiale	20	Moins de 5 %	AB Local	Bio si local	Moins de 5 %
611	Hôpital Hermione*	Spatiale	20	10 %	nc	Ni l'un ni l'autre	nc
145	Collège de l'Erdre	Spatiale ; relationnelle	30	15 %	Local	Local prioritairement	Moins de 5 %
144	Collège Brontë	Spatiale ; fonctionnelle	300	30 %	Local	Local prioritairement	20 %
614	Lycée Marcelle Henry	Spatiale ; relationnelle ; économique	30	30 %	AB Local	Local prioritairement	10 %
618	École La Garenne	Spatiale ; relationnelle	1000	30 %	nc	Local prioritairement	20 %
146	Ecole du Renard	Spatiale ; relationnelle ; économique	10	40 %	Local	Local prioritairement	Moins de 5 %
142	École Brontë	Spatiale	20	40 %	nc	nc	nc
615	Collège Georges Brassens	Spatiale ; relationnelle	30	42 %	AB Local	Local prioritairement	28 %
141	Cuisine Louise Legrand	Spatiale ; relationnelle ; économique	50	50 %	AB Local	Bio si local	22 %
147	Lycée Maryse Bastié	Spatiale ; fonctionnelle	300	66 %	AB Local	Local prioritairement	8 %
501	Collège Marie Harel	Spatiale ; fonctionnelle	50	70 %	Local	Local prioritairement	30 %
504	Lycée Ford	Spatiale ; économique	200	80 %	AB Local	Bio si local	20 %
143	Primaire Lamarck	Spatiale ; fonctionnelle ; relationnelle ; économique	30	95 %	AB Local	Bio si local	88 %

<sup>1</sup> Deux entretiens avec des chef-fes n'ont pas abordé cette question, en raison d'un temps contraint : celui au collège Georges Sand et au collège Barbara Stiegler.

\* Il s'agit ici de la cuisine de l'hôpital qui fournit la restauration scolaire voisine.

préférence entre proximité et qualité à produit équivalent (colonne « bio ou local ? »), les chef·fes enquêté·es reprennent toujours cette opposition bio/local : le bio peut ainsi être perçu comme un critère de qualité ou non, en opposition ou en addition de la proximité. Pourtant, la loi EGalim ne mentionne pas de critère kilométrique ou de proximité. Le seul critère qui pourrait correspondre à la notion de distance est celui de la « prise en compte des externalités environnementales », qui permet de restreindre le transport et donc favorise un approvisionnement proche. Cette absence dans la loi est décriée par certain·es enquêté·es. Le chef du lycée Marcelle Henry qualifie ainsi les seuils de la loi EGalim « au minimum ». Selon lui, « on aurait dû surfer sur la vague des produits locaux du Covid (...) c'est pas cohérent » (entretien 614, 2022). De même, le responsable de production de l'école Brontë déclare :

*« Au départ je pensais que la loi EGalim on parlerait de bio et local. 50 % de local et de bio, dont 20 % de bio. Mais si le local n'est pas labellisé il ne passe plus. J'ai plusieurs fournisseurs avec qui ça marche bien, je vais plus pouvoir les prendre (...) On va être obligé de cibler sur d'autres ingrédients (...) mais on a pas le droit au lait cru ! »*  
(entretien 142, 2022)

Cette absence de critère kilométrique valorisant la proximité remet ainsi en cause le travail de sourcing<sup>1</sup> fait depuis plusieurs années par les cuisinier·es. Pour répondre aux critères de qualité de la loi EGalim, certains approvisionnements mis en place depuis plusieurs années sont

<sup>1</sup> Il s'agit d'identifier l'offre locale et de faire correspondre les appels d'offre de la commande publique à ces opérateurs. Ce type d'étude est souvent réalisé par des technicien·nes de collectivités, de chambre d'agriculture ou d'associations spécialisées.

menacés, au profit de fournisseurs plus chers ou bien qui ne correspondent pas à l'éthique de certains cuisinier·es, comme nous l'explique le chef du collège Brontë :

*« Cette loi est mal présentée et du coup subie. Comment peut-on apprécier quelque chose qu'on subit ? (...) Les labels sont pas cohérents. Bleu blanc cœur de [boucher] ne passe pas. Le travail sur l'élevage local n'est pas reconnu alors que le porc breton est valorisé. (...) Si ce n'est pas possible de continuer avec [boucher], on va devoir passer en surgelé AB, avec des origines UE, voire hors UE. Je préfère être avec [boucher] et hors la loi. »*

(entretien 144, 2022)

Certain·es choisissent alors de s'éloigner de la loi, sans craintes de réelles poursuites : pour l'instant, il n'y a pas encore de sanction. Le chef du lycée Marcelle Henry revendique d'ailleurs qu'il ne « faut pas attendre une loi pour faire. Le cuisinier c'est quand même lui qui a le dernier mot » (entretien 614, 2022). Pour le chef de service de la cuisine Lucie Aubrac, les seuils sont même trop faciles à déjouer. Le calcul étant réalisé sur les volumes financiers, « il suffit de mettre de l'agneau bio... » (entretien 505, 2019).

### 3. Une dimension politique pour complexifier la proximité

Plusieurs des chef·fes rencontré·es se représentent donc la proximité comme une forme de qualité des produits. Cette dimension peut être un critère s'ajoutant à la définition de qualité, ou s'y suppléer dans certains cas. La recherche de proximité peut être simplement un moyen de réduire la distance d'approvisionnement, et favoriser une forme de circuit court, ou bien la dimension spatiale peut être un simple point de départ. Dans certains cas, la proximité est même un moyen de

connaître les modes de production, et donc de reprendre confiance dans le système agroalimentaire, ce que le cas suivant éclaire.

Le chef du restaurant du lycée Ford revendique un travail de sourcing important qui lui a permis d'atteindre les 80 % de produits locaux. Il privilégie le bio mais aussi et surtout la proximité dans ses approvisionnements :

*« [Le local se justifie] à tous les niveaux : proximité, la bienveillance auprès de la planète, et puis la qualité ! Donc voilà ! (...) Mais je fais ça depuis avant qu'on nous le demande, parce que ça me paraissait évident, parce que faire venir des produits de l'autre bout du monde... Le pire dans tout ça, c'est que les gens qui sont à l'autre bout du monde, c'est des esclaves quoi. Quand en Espagne, on voit tous ceux qui travaillent dans les serres et tout ça... C'est des chiens, c'est malheureux, c'est affreux quoi ! »*  
(entretien 505, 2019)

Les dimensions de la proximité évoquées par ce chef sont multiples : à la fois spatiale, en favorisant la production régionale ; et politique en inscrivant ses choix d'approvisionnement dans une perspective globale, à la fois écologique mais aussi éthique. Il assume privilégier la qualité sociale des produits, qu'il associe à la provenance des aliments. (Fig. 3)

Ce chef pense donc ses approvisionnements comme une implication du restaurant au sein du tissu économique local, et une contribution au développement des filières de proximité. Le travail d'introduction des produits de qualité est ensuite valorisé au sein du restaurant du lycée (Fig. 3) dans le but avoué d'inciter à la consommation de ce genre de produits chez des élèves en filières professionnelles, issu-es de milieux plus modestes qu'en lycée général.

La proximité est systématiquement recherchée dans les approvisionnements enquêtés, mais principalement par son entrée spatiale. Lorsque seule la dimension kilométrique est activée, cela ne garantit pas une interaction avec la production locale et le système alimentaire de proximité. En effet, les restaurants de notre échantillon activant uniquement cette dimension sont ceux qui s'approvisionnent le moins avec des produits de proximité. Le lien social à la production de proximité (exprimé par la dimension relationnelle) est un moteur important dans la pérennisation d'une fourniture locale, surtout lorsqu'il s'accompagne d'un travail conjoint : planification des cultures, présentation des produits dans les restaurants, implication des élèves... La distance est invariablement interprétée dans la question de la qualité, et même un produit bio est renvoyé à son espace de production. Ainsi, tous les cuisinier-es enquêté-es rejettent le bio qui vient de « loin », spécifiquement d'Espagne ou provenant d'en dehors de l'espace européen.

L'importance d'un soutien économique à l'espace de production est exprimée par les chef-fes enquêté-es, de manière certes moins fréquente que la dimension relationnelle ou fonctionnelle. Les moyens contraints de la restauration scolaire limitent cependant l'engagement et l'impact potentiel dans l'économie locale. Enfin, l'aspect politique de l'alimentation est corrélé à l'augmentation du nombre de dimensions de la proximité. Plus les chef-fes ont l'expérience de ce type d'approvisionnement, plus la variété des représentations de la proximité va être importante, et plus la réflexion politique sera suscitée. En cela, ce travail rejoint le discours de R. Le Velly sur la nécessité d'un processus cognitif, d'un travail préalable sur les représentations qui déclencherait un approvisionnement de proximité (Le Velly, 2017). La formation (Darly & Aubry, 2013 ; Magrini *et al.*, 2021),



Figure 3 : Affichage d'étiquettes mentionnant l'origine et la qualité des produits dans le restaurant scolaire du lycée Ford  
Source : M. Esnault, 2019



les interactions quotidiennes avec des acteurs, les trajectoires biographiques (Esnault, 2023) et la dimension relationnelle contribuent ici à ce processus cognitif. ■

### **Références bibliographiques :**

- Darly S. & Aubry C., 2013, « Les produits locaux en restauration collective : miracle ou mirage pour l'alternative agricole ? Théories et pratiques pour la relocalisation des systèmes alimentaires », dans E. Duchemin (dir.), *Agriculture urbaine : aménager et nourrir la ville*, Montréal, éd. Vertigo.
- Esnault M., 2023, *Approvisionner la restauration scolaire dans les espaces non centraux: l'exemple de la Normandie. Contribution à une géographie sociale de l'alimentation*, Thèse de doctorat, Normandie.
- Le Velly R., 2017, *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*, Presses des Mines, Paris, 197 p.
- Magrini M.-B., Fernandez-Inigo H., Doré A. & Pauly O., 2021, « How institutional food services can contribute to sustainable agrifood systems? Investigating legume-serving, legume-cooking and legume-sourcing through France in 2019 », *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*.
- Noël J., Dogot T. & Maréchal K., 2022, « Quels modèles d'intermédiation alimentaire dans l'approvisionnement territorial de la restauration hors domicile wallonne ? », *Économie rurale*, 382, 4, p. 37-55.
- Praly C., Chazoule C., Delfosse C. & Mundler P., 2014, « Les circuits courts de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires », *Géographie, économie, société*, 16, p. 455-478.
- Talbot D., 2010, « La dimension politique dans l'approche de la proximité », *Géographie, économie, société*, 12, 2, p. 125-144.

### **Pour citer cet article :**

ESNAULT Morgane, « Quand la restauration scolaire veut manger « local ». Le recours à une dimension politique de la proximité. », 4 | 2024 - *Représentations de la proximité*, GéoProximitéS, URL : <https://geoproximites.fr/ark:/84480/2024/12/23/rp-ac14/>



**CC BY-NC-SA 4.0 DEED**

Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International