



HAL
open science

Fournir la restauration collective en AB : proximités et territoires d'action

Bernard Mondy, Agnès Terrieux

► To cite this version:

Bernard Mondy, Agnès Terrieux. Fournir la restauration collective en AB : proximités et territoires d'action. Patrick Mundler; Juliette Rouchier. Alimentation et proximités. Jeux d'acteurs et territoires, Educagri éditions, pp.209-229, 2016, 979-10-275-0082-6. hal-01883588

HAL Id: hal-01883588

<https://univ-tlse2.hal.science/hal-01883588>

Submitted on 28 Sep 2018

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.

Fournir la restauration collective en AB : proximités et territoires d'action

Bernard Mondy, Agnès Terrieux
(UMR LISST-Dynamiques Rurales, ENFA Toulouse)

« Le système alimentaire peut être considéré comme le symptôme et le symbole de la manière dont nous nous organisons nous-mêmes et nos sociétés ».
T. Lang (1999).

Un engouement pour les produits bio, locaux et de saison...

La demande de produits biologiques en restauration collective n'a cessé de s'accroître depuis le Grenelle de l'environnement et les circulaires « Etat exemplaire » de 2008 et 2009. Quasi inexistant ou constitué d'approvisionnements événementiels très localisés en 2001, le marché s'est fortement développé ces dernières années. Selon les études menées par l'Agence Bio, la part des établissements de restauration collective proposant des produits biologiques a progressé de façon constante. Alors qu'elle n'était que de 4% avant 2006, elle est passée à 36% en 2009, 40% en 2010 et 46% en 2011. Ce marché a plus que doublé entre 2008 et 2010 et a représenté un volume financier de 191 millions d'euros HT sur la campagne 2014. Début 2015, c'est 59% des établissements de restauration collective qui déclarent proposer des produits biologiques à leurs convives.

Dans cet approvisionnement, les produits « bio régionaux et de saison » sont de plus en plus favorisés ; 80% des établissements qui déclarent proposer des produits bio affirment acheter des produits bio d'origine française, dont plus de la moitié d'origine régionale. Nous nous trouvons devant une logique d'approvisionnement « Bio Local ».

...qui repose sur des stratégies d'acteurs

L'organisation des approvisionnements en produits biologiques en Restauration Hors Domicile (RHD) relève aujourd'hui de coopérations territorialisées. À côté des producteurs, les collectivités territoriales deviennent un acteur majeur du développement des filières biologiques de leur territoire et sont en capacité d'être motrices de leur structuration (re)localisée. L'introduction de produits biologiques en restauration collective est souvent prévue dans le cadre de politiques territoriales de développement durable, transversales et structurantes. Toutefois, malgré cette dynamique croissante, une des principales limites reste aujourd'hui la difficulté à mener une évaluation de ce phénomène qui ne soit pas uniquement financière (coût de la matière première des repas), mais qui soit globale, systémique et intègre l'ensemble des aménités positives sur le territoire (économiques, sociales, environnementales, sanitaires...).

Nous développons dans ce chapitre une analyse des trajectoires organisationnelles d'initiatives conduites en Midi-Pyrénées, en nous appuyant sur le cadre théorique des COTA – Coopérations, Territoires et entreprises agroalimentaires- (Fourcade, Muchnik, Treillon, 2010). Ces études de cas portent sur trois expériences de restauration collective en Bio : la SCIC « RestoBio Midi-Pyrénées », la SCIC plateforme « Terroirs Ariège Pyrénées », l'expérience « Bien manger en Séronais ». Nous conduisons une réflexion critique sur l'efficacité de ces dispositifs de coopération à partir du cadre théorique et d'une enquête de terrain (32 entretiens semi-directifs) menée auprès des différents acteurs mobilisés autour de ces initiatives. Enfin, nous analysons l'impact socio-économique au niveau des territoires, la

pertinence des échelles territoriales de référence, les formes de coordination entre acteurs et les types de proximité convoqués.

1. Des systèmes alimentaires locaux (SYAL) à la coopération alimentaire territorialisée (COTA)

Depuis la définition du système alimentaire donnée par Louis Malassis (1994) qui s'est intéressé aux filières et à l'organisation des industries agroalimentaires, le concept de système alimentaire localisé a connu une large diffusion et une évolution significative sur le plan conceptuel.

Très lié à la réflexion sur les circuits courts et au développement durable, le SYAL a été défini comme des formes « d'organisations de production et de service (unités de production agricole, entreprises agroalimentaires, commerciales, de services, de restauration) associées à un territoire spécifique par leurs caractéristiques et leur fonctionnement » (Muchnik et al, 2007) ; mais aussi comme une combinaison entre « le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leur savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations, lesquels se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée » (CIRAD-SAR 1996).

Si la notion de système alimentaire et d'organisation de filières localisées a d'abord été étudiée sous l'angle socio-économique en faisant référence aux Systèmes Productifs Locaux (Courlet et Pecqueur, 1992) et aux clusters (Porter 1998), le concept de SYAL intègrera progressivement les enjeux sociétaux. Ainsi, Rastoin (2006) incorpore au concept, la gestion des déchets et la production des agrofouritures (semences, engrais, pesticides...) ainsi que plusieurs types de ressources. Cassidy et Patterson (2008) quant à eux s'intéressent aux différents types d'externalités liées au SYAL : environnementales, économiques, socioculturelles. Cet élargissement progressif du concept de SYAL est résumé par Rastoin (2009) dans un texte consacré à la « dynamique des systèmes alimentaires ». Enfin, les travaux menés ultérieurement par Muchnik, Sans Cañadas et Torres Salcido (2008) ont permis de mettre en évidence le fait que les SYAL sont intimement liés aux spécificités territoriales. Ils sont désormais vus comme une approche efficiente des stratégies de développement territorial et perçus comme des « modèles de développement agroalimentaires fondés sur la mise en valeur des ressources locales, plus respectueux de l'environnement, plus attentifs à la diversité et à la qualité de produits agricoles et alimentaires, plus soucieux de dynamiques locales de développement et de nouveaux enjeux du monde rural » (Muchnik, 2006).

De fait, l'expression « système alimentaire localisé » utilisée par Muchnik et al. (2007) attire notre attention sur les différents champs de recherche induits par cette définition, à savoir :

- la question de la spécification des produits liés à la territorialisation de la production agricole. On notera les questions des liens au terroir (Casabianca et al, 2005), de la qualification territoriale des produits (Nicolas, Valceschini, 1995 ; Allaire, Sylvander, 1997) ; et des conventions de qualité (Sylvander, 1992 ; 1995). Les derniers développements de la recherche sur cette approche, mettent en évidence les oppositions et les contradictions pouvant exister entre qualification des produits et proximité, entre production et lieu de consommation, à savoir entre « qualité certifiée ou contrôlée » et « qualité locale » ;
- l'approche des systèmes alimentaires comme mode d'organisation notamment au travers de la question des circuits courts, fait référence à des modes de commercialisation et de pratiques diverses, qui apparaissent surtout comme un mode particulier d'échange de produits alimentaires induisant un nouveau mode d'organisation des territoires et des filières (Selfa,

Qazi, 2005 ; Amemiya, 2007). Cette démarche insiste également sur l'importance des interactions, des modes de coordination et des formes conventionnelles entre producteurs et consommateurs (Salais, Storper, 1993 ; Pouzenc et al, 2008 ; Mondy, Fontorbes, Vincq, 2006) ;

- l'importance de la proximité géographique portant sur les échanges de produits alimentaires « produits localement-consommés localement » (Kimura et Nishiyama, 2008) et reposant sur une « convention de qualité » (Eymard-Duvernay 1989 ; Orléan 2004 ; Amemiya, Benezech, Renault, 2008) ;
- enfin les approches conduites par Fourcade, Muchnik, et Treillon, (2010) et par les économistes de la proximité (Rallet, Torre, 2004 ; Gilly, Lung, 2005) ont mis en évidence la combinaison entre « proximité géographique » « proximité organisée » et « proximité institutionnelle ». Nous nous référerons à ces dernières dans les études de cas conduites dans la deuxième partie de ce chapitre.

Le cadre théorique des COTA que nous avons retenu porte quant à lui sur l'analyse :

- des stratégies collectives mises en œuvre au sein de territoires sur la question de l'alimentation,
- des capacités de mobilisation des acteurs,
- des démarches stratégiques de territorialisation, des formes d'organisation collective et des conventions de qualité.

Fourcade, Muchnik et Treillon, (2010) partent du principe que les coopérations qui se structurent dans le cadre de l'organisation des systèmes alimentaires localisés replacent l'étude des SYAL dans un champ de réflexion articulant la dimension industrielle et la dimension spatiale à l'intérieur de systèmes productifs locaux (SPL). Ces coopérations se fondent sur des ressources alimentaires locales et des systèmes de valeurs partagées en matière de développement territorial et de qualité alimentaire. L'ancrage territorial pour les acteurs du secteur agroalimentaire ouvre la voie à l'apparition de formes innovantes de coopération territoriale au sein du secteur agroalimentaire : « Les COTA peuvent donc être définies comme des constructions inter-organisationnelles ancrées territorialement » (Fourcade, Muchnik, Treillon, id.).

Afin d'analyser les coopérations territorialisées pour l'approvisionnement bio et local en restauration collective, nous nous intéressons aux stratégies collectives mises en œuvre, à la capacité des acteurs locaux à se mobiliser, à la démarche stratégique de territorialisation, aux formes d'organisation productives territorialisées, aux conventions de qualité et aux différents types de proximité mobilisés. Une grille de lecture portant sur ces différents points a été construite afin de procéder à l'analyse des trois expériences que nous avons identifiées. En cela notre approche s'inspire de l'analyse des systèmes productifs locaux (SPL). Cette grille permettra d'analyser les données recueillies sur le terrain par le biais d'enquêtes et d'entretiens semi-directifs. Plusieurs axes de discussion peuvent ainsi être mis en évidence autour des territoires de référence, des motivations des acteurs ou leurs principes supérieurs communs de références (Boltanski et Thévenot, 1991), des modalités de coopération et des formes organisationnelles prises par ces coopérations.

Plusieurs éléments constituent donc notre grille d'analyse.

Il y a pour commencer le territoire choisi ou défini en vue de l'action. C'est une variable importante, même s'il peut être évolutif. En effet nous émettons l'hypothèse que l'ancrage territorial des actions (et donc une certaine proximité géographique) joue un rôle clef. Une

fois confortées, les initiatives peuvent évoluer vers des stratégies de conquête et/ou d'extension territoriale.

Il y a ensuite la motivation des acteurs et les systèmes de références partagées qui les lient. C'est un élément important de la proximité organisée, en particulier de la logique de similitude qui nécessite des principes supérieurs communs et des valeurs communes. Les formes de coopération se construisent toujours à partir d'un objectif collectif qui permet aux porteurs de projets de se rassembler en vue de créer une activité. Les buts poursuivis sont divers : il peut s'agir de renforcer une démarche économique, d'améliorer la qualité alimentaire, de valoriser un patrimoine alimentaire local, de construire et développer une filière de production, de valoriser des compétences présentes sur le territoire, d'améliorer les activités de production de transformation ou de mise en marché des ressources alimentaires locales.

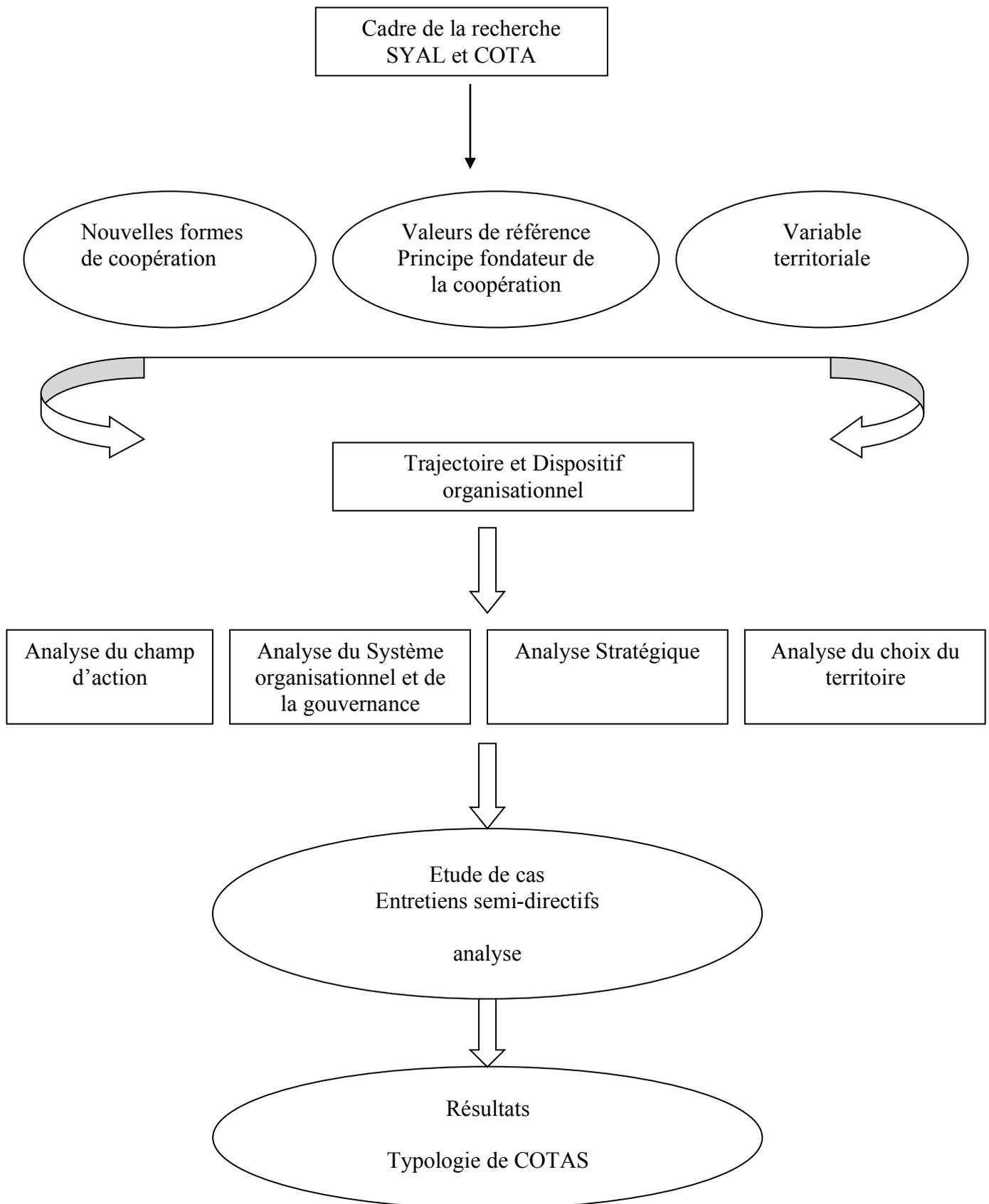
Il y a également l'organisation territoriale qui est un élément crucial en ce sens qu'elle est un reflet de la territorialisation de la coopération. L'initiative organisationnelle va se construire à la fois sur l'identification des ressources et sur une vision partagée de la proximité. Enfin elle traduit un positionnement des COTA dans l'environnement concurrentiel, mais aussi dans le territoire d'action et de construction de l'expérience de coopération territorialisée.

L'étude des trois initiatives fait apparaître que tous les cas s'appuient sur des groupes-projet. L'analyse de la constitution de ces groupes et de leur évolution est particulièrement intéressante car elle conditionne tout à la fois les objectifs fédérateurs, les modalités de coopération et la détermination d'une stratégie collective. Ces stratégies d'acteurs se fondent sur une logique d'appartenance au territoire, sur l'adhésion à des objectifs communs voire des valeurs partagées (autour de l'AB par exemple), mais aussi sur une vision de l'initiative, de son environnement et des dispositifs de coopération possibles entre les entreprises constitutives.

Enfin, la gouvernance du projet et le système de pilotage choisi se traduisent par des formes organisationnelles de coopération, qui sont souvent le résultat d'une mise en réseau des acteurs locaux avec des entreprises et des partenaires institutionnels. L'analyse des dynamiques territoriales de mise en commun de moyens logistiques, de production ou de transformation des aliments nous renseigne utilement sur la construction du dispositif de coopération entre acteurs et sur le type de gouvernance choisi. La gouvernance des projets se situe toujours à la convergence des formes de coopération, de la place de la variable territoriale et des valeurs de références qui elles aussi peuvent évoluer.

Ainsi, notre grille d'analyse met en cohérence ces différents éléments. Cela nous conduit à proposer une démarche partiellement inspirée de ce que C. Fourcade, J. Muchnik, R. Treillon (2010) ont décrit comme le « pilier pragmatique de la démarche d'analyse des COTA ».

Figure 1 : Démarche scientifique et cadre d'analyse



La démarche méthodologique suivie permet de croiser les résultats issus des études de cas et de montrer leurs différences. Il ressort de cette analyse trois scénarios stratégiques qui nous renseignent sur la nature des systèmes de coopération entre acteurs, sur les démarches organisationnelles et de contractualisation entre les partenaires, ainsi que sur la nature des activités, et de la relation au territoire.

Si les trois expériences étudiées revendiquent les mêmes objectifs (toutes trois relèvent du secteur de la restauration collective, notamment scolaire) leurs trajectoires pour les atteindre sont bien différentes. Elles se différencient au niveau de leur dispositif de mise en oeuvre et des systèmes de référence convoqués ; mais aussi des fonctions et des activités assurées par le dispositif de coopération et des nouvelles fonctions jouées par les producteurs. Elles mettent en évidence la dynamique des Systèmes productifs locaux (SPL) qui mixent de façon différente la production agricole, la production agroalimentaire locale et les activités de services et de logistique qui y sont rattachées.

Enfin, le choix et la gestion de la relation au territoire sont très différents selon les expériences, ceci même si elles s'intègrent dans des stratégies de territoire étrangement proches en termes d'objectifs. La prise en considération du territoire d'action ou de référence est une variable particulièrement intéressante. Le territoire joue un rôle notoire tant au niveau organisationnel que stratégique dans les initiatives étudiées. Les trois scénarios ci dessous font apparaître des formes très différentes d'intégration territoriale : une intégration choisie comme à La Bastide-de-Sérou), mais aussi qui peut être contrainte (expérience de la plateforme alimentaire Ariège Pyrénées), ou non signifiante et évolutive (expérience RestoBio).

La construction de ces initiatives met également en évidence des facteurs communs mais dont l'importance et la distribution varient suivant les expériences étudiées. Le système de référence, l'insertion des expériences dans des systèmes organisationnels du fait de la coopération, la place de la variable territoire dans la construction de la stratégie de coopération sont également étudiées.

2. Analyse de trois initiatives de restauration collective en Midi-Pyrénées

Les trois initiatives choisies présentent des objectifs communs, il s'agit de :

- territorialiser la production au plus près des bassins de consommation,
- favoriser l'introduction d'une alimentation biologique et durable en restauration collective,
- organiser des systèmes alimentaires au service du développement des territoires,
- mettre en place une alimentation bio régulière de saisons et de proximité, pour améliorer la qualité d'un service de restauration collective (Resto Bio et Bien manger en Séronais).

Ces trois initiatives relèvent de deux types de proximité : la proximité géographique qui, dans ce cas, vise à réorienter les circuits économiques vers l'échelon local en créant ou en s'associant à un réseau de relations et la proximité organisée, qui ici consiste à coordonner des formes d'innovation organisationnelle en faveur de nouveaux schémas alimentaires. Pour ce faire, dans les trois expériences sont mobilisées les ressources et les capacités d'organisation d'un groupe opérationnel et d'un territoire.

Ces initiatives peuvent être vues comme un processus d'accélération du contexte économique et institutionnel local. En effet, elles renforcent la vitalité du territoire, créent de la valeur, captent une rente territoriale. Elles sont aussi caractérisées par l'absence de modèle de référence et la capacité à mettre en place des stratégies adaptées.

2.1- la SCIC Resto Bio Midi-Pyrénées

La SCIC Resto Bio est issue d'une démarche volontariste de producteurs Bio. Ces producteurs se sont dès le départ fixé comme objectif de développer la diffusion des produits bio en restauration collective.

Cette expérience est la plus ancienne dans la région Midi-Pyrénées, elle se caractérise par l'adoption d'une démarche de co-construction de l'offre et de la demande de produits biologiques en restauration collective sur le territoire régional. Le Groupement d'Agriculture Biologique (GAB) 65 qui regroupe les agriculteurs bio du département des Hautes-Pyrénées, pilote cette expérience de restauration collective Bio depuis son démarrage en 2005. Ce groupement est également le référent régional en restauration collective pour la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique (FRAB Midi-Pyrénées).

La création de la « SCIC Resto BIO » est l'aboutissement d'une démarche initiée à partir de 2001 par plusieurs organismes de développement et plus ponctuellement des groupements de producteurs bio (GAB) de la Région Midi-Pyrénées. Les producteurs Bio ont à cette date « pris la décision de créer leur propre structure de coordination et de commercialisation, afin d'approvisionner les établissements scolaires et les services de restauration hors domicile de manière durable ». La progressivité et la volonté de pérennisation du projet sont donc évidentes dès le départ. Les producteurs sont les initiateurs d'une démarche qui va devenir progressivement un outil de coopération avec les élus et les structures de restauration collective en prenant le statut de SCIC.

L'objectif poursuivi par la SCIC est de participer à la reconstruction des circuits courts et de proximité marginalisés par le modèle alimentaire industriel. Comme le dit un de ses membres : « Nous mettons tout en œuvre pour structurer la filière de producteurs locaux en agriculture biologique. Nous tentons en permanence de reterritorialiser l'économie liée à l'alimentation et développer les circuits courts de distribution ». La philosophie de la SCIC pourrait se résumer au slogan de l'opération « Bio Local, c'est l'idéal ». L'objectif de cette structure est de proposer aux responsables de la restauration collective, notamment scolaire, de rencontrer les producteurs bio installés près de chez eux, de découvrir leurs produits, leur savoir-faire et leurs choix éthiques, mais aussi de rappeler les bénéfices économiques, environnementaux et sociaux que représente l'agriculture biologique sur les territoires. Selon un autre membre, c'est donc dans une démarche éducative et de structuration opérationnelle qu'est engagée la SCIC : « accompagner les partenaires de la production dans leur réflexion, dans leurs choix, et dans leur organisation dans une démarche gagnant-gagnant ».

A l'initiative du GAB 65, des collectivités locales (Conseils Généraux des Hautes-Pyrénées et du Gers) bientôt rejointes par des comités d'entreprises (CCAS EDF, Caisse Centrale d'Action Sociale) ont décidé de jouer le jeu de la démarche « bio et qualité en restauration collective ». Aujourd'hui la SCIC fournit aussi la cuisine centrale de Toulouse, qui représente 27 000 repas/jour.

Concernant la stratégie collective nous nous trouvons dans un cas de figure où les agriculteurs fondateurs de la SCIC se sont retrouvés sur le principe d'une « convention d'effort », soit

« une structure de coordination des comportements des agents travaillant dans une organisation ; elle établit le niveau d'effort communément admis comme normal » (Beuret, 1998). « Elle offre une procédure de résolution récurrente de problème de détermination de la qualité du travail, en émettant une information sur les règles établissant l'implication de l'agent dans le groupe » (Gomez, 1994). Pour les agriculteurs engagés dans la SCIC il s'agit « d'offrir une alimentation de qualité en restauration collective à des prix abordables ». La volonté des producteurs s'inscrit au travers de cette convention d'effort d'abord dans le monde civique. Elle se concrétise par l'expression d'une volonté de coordination entre acteurs qui est au cœur de cette initiative. Les collectivités territoriales ont adhéré à cette démarche et ont été suivies par les établissements scolaires des territoires. L'adhésion au projet des villages de vacances de la chaîne pyrénéenne relevant de la CCAS a permis de planifier la production et d'avoir des marchés et des calendriers complémentaires entre établissements scolaires et centres de vacances. Enfin, cette initiative s'appuie sur une démarche d'accompagnement et une progressivité maîtrisée qui met en évidence l'efficacité de la proximité organisée. La construction du dispositif a pris quinze ans, en ne faisant aucune concession sur le principe de la qualité choisie « du Bio et du local ».

Globalement, les impacts de la SCIC sont de deux ordres :

- Impacts du projet sur les différents acteurs : structuration d'un réseau de proximité, développement de l'activité, débouché additionnel pour les producteurs, construction d'un calendrier de production.
- Impacts du projet sur le territoire : création d'emplois, maintien d'une activité agricole durable

Tous ces impacts relèvent d'une activation de la proximité organisée et sont illustrés notamment par les conventionnements et le cadre juridique proposé aux producteurs, mais également au travers de la démarche d'accompagnement mise en place auprès des partenaires. Démarche d'accompagnement partagé par d'autres partenaires, puisque le Conseil Général du Gers a créé deux postes de conseillers qui travaillent auprès des établissements scolaires afin de densifier et d'organiser la demande.

Bien que pionnière et exemplaire dans sa démarche, cette initiative se heurte aujourd'hui au choix de la facilité fait par certains opérateurs (appels d'offre simplifiés) et à un certain manque de volonté politique de partenaires pourtant anciens. Les difficultés qu'elle connaît aujourd'hui sont liées au fait qu'elle s'est construite autour d'un principe supérieur commun (la qualité alimentaire et le lien au territoire) et sur une démarche d'accompagnement visant à construire au même rythme l'offre de produit et la structuration de la demande. Or, le temps du développement n'est pas toujours celui des élus ou des gestionnaires des établissements de restauration collective et les solutions de facilité l'emportent souvent. Comme le déplore un de ses membres : « on assiste trop souvent à des approvisionnements auprès d'entreprises travaillant des produits bio d'importation, ou bien on oublie le produit bio au profit du produit local ... Aujourd'hui ce qui nous manque le plus c'est la volonté politique ». Cet obstacle avait déjà été identifié par Rastoin (2009) qui faisait le constat que si le modèle alternatif de proximité correspondait mieux aux préconisations du développement durable, « il est handicapé par son atomisation, ses divisions internes, l'absence de moyens financiers et humains et un cadre institutionnel national et international peu favorable. Il appelle donc une volonté politique ».

Un autre problème concerne la cohérence entre les diverses finalités. Même si nous sommes dans une logique de proximité territoriale pour la SCIC Resto Bio, articulant et combinant des proximités géographique et organisée (Torre, Beuret, 2012), ce projet est structuré selon un scénario mixte qui poursuit aussi un objectif entrepreneurial. Mais, pour atteindre cet objectif

entrepreneurial, il a été nécessaire d'élargir le territoire d'action aux dépens de la cohérence du projet territorial.

Figure 2 : La SCIC RestoBio : le scénario mixte

Processus	Plan d'action et type de proximité		Intervention publique
	Objectif Industriel et Territorial Proximité territoriale		
<p>Construction d'un partenariat local</p> <p>Construction d'une structure (SCIC)</p> <p>Construction d'un réseau d'acteurs</p>	Relations transversales	Renforcement de l'avantage concurrentiel	<p>Appui en terme de conseil</p> <p>Projet inscrit dans un programme ESS</p>
<p>Autoproduction d'une culture et de compétences communes</p> <p>Structuration de l'offre</p> <p>Ingénierie de la demande</p> <p>Ingénierie de développement l'entrepreneurial</p>	<p>Culture commune</p> <p>Affirmation de compétences /démarche d'accompagnement</p>	<p>Renforcement de l'innovation organisationnelle</p> <p>Adaptation de la structure en fonction des caractéristiques du marché</p>	<p>Nécessité d'une proximité géographique</p> <p>Forme Système Productifs Locaux</p> <p>Mais, évolution du territoire et du développement de l'entreprise en fonction du projet</p>
<p>Dépassement du projet initial</p> <p>Politique d'innovation</p>	<p>Elargissement du projet initial et du partenariat (ex : ville de Toulouse)</p>	<p>Dépassement des problèmes organisationnels</p> <p>Stratégie d'adaptation</p> <p>Légitimité et reconnaissance</p>	<p>Mise en réseau des acteurs</p> <p>Action tripartite groupes de producteurs locaux, collectivités territoriales, CCAS,</p>

2.2- La plateforme Terroirs Ariège Pyrénées

La plateforme Terroirs Ariège Pyrénées s'est construite dans un premier temps autour du projet « Cantines de Terroir » conduit au sein du Pays des Portes d'Ariège-Pyrénées (PPAP). Cette opération avait pour objectifs de privilégier une alimentation saine en restauration scolaire et de soutenir les producteurs locaux en organisant l'approvisionnement à partir de produits de terroir et de produits locaux. La plate-forme a été construite en synergie avec deux territoires pilotes, le Pays des Portes d'Ariège Pyrénées (PPAP) et le Parc Naturel Régional des Pyrénées ariégeoises (PNRPA), afin :

- d'initier des démarches d'échanges et d'animer des lieux de débat sur la notion de « Qualité territoriale », principalement auprès des donneurs d'ordre que sont les élus locaux et les parents d'élèves,
- de permettre une meilleure segmentation de l'offre, à la lumière notamment des premiers contacts commerciaux, afin de proposer une gamme adaptée aux différents contextes et attentes.
- d'établir et de tester des formations-actions destinées aux agents opérationnels de la restauration collective (gestionnaires de la commande publique, personnels en cuisine).

L'initiative « Cantines de terroir » s'est construite à partir d'une offre programmatrice financée dans le cadre de l'appel à projets « Economie sociale et solidaire » de la Région Midi-Pyrénées et a été conçue et portée par les élus du PPAP. Le Conseil Régional souhaitait encourager des initiatives citoyennes. La volonté affirmée était que « ces projets d'économie solidaire se construisent à partir d'une gestion démocratique et concertée entre acteurs au sein des territoires candidats, et sur l'importance de la rentabilité économique et sociale de l'activité ». Ce projet est porté par les élus locaux, la concertation s'est faite autour de la faisabilité du projet de cantine et non autour d'une réflexion concertée entre différents types d'acteurs. L'objectif poursuivi par les élus était surtout de « faire acte de développement ». Cela a été le cas à deux niveaux :

- création d'infrastructures : L'initiative du Pays des Portes d'Ariège-Pyrénées a permis l'équipement et l'aménagement des cantines avec l'appui financier de la Région Midi-Pyrénées afin de faciliter l'introduction de produits locaux, donc souvent frais, dans les menus (création de légumeries, aménagement des cuisines etc.) ;
- organisation d'une filière locale d'approvisionnement : pour accompagner les gestionnaires des cantines, et simplifier leur recherche en matière de produits locaux, la Chambre d'Agriculture de l'Ariège, a proposé la mise en place d'une plateforme d'approvisionnement en « produits locaux » pour la restauration collective, dénommée plateforme « Terroirs Ariège Pyrénées ».

Dès sa création, la plateforme a repris l'ensemble du marché des cantines scolaires du Pays et a approvisionné les établissements scolaires selon le schéma suivant : les produits sont livrés chaque semaine aux entrepôts de la SETAK à Pamiers, où ils sont pris en charge par un salarié de la Chambre d'Agriculture, responsable commercial de la plateforme. Le partenariat public/privé et le fonctionnement de la SCIC sont particulièrement originaux. La SETAK est une entreprise logistique spécialisée dans le transport frigorifique de produits alimentaires, disposant de frigos sur la commune de Pamiers. Plusieurs entreprises agroalimentaires ariégeoises, artisanales ou industrielles, ont rejoint les rangs des fournisseurs à côté des agriculteurs pionniers.

Les échanges entre les différents acteurs, notamment les agriculteurs et fournisseurs d'un côté, les personnels de la RHD de l'autre, montrent que la réussite de la démarche dépend de

le choix des produits locaux. Cela a nécessité un double accompagnement. D'une part, pour les personnels en charge de la restauration hors domicile (gestionnaires responsables de la commande publique et personnels des cuisines qui élaborent des menus), une action concertée était nécessaire pour permettre l'adaptation des équipes de restauration à la prise en charge de produits peu ou pas transformés et pour définir et répondre aux nouveaux besoins en équipements. D'autre part, pour les agriculteurs, l'intégration de ces nouvelles formes de commercialisation a demandé également un accompagnement et des formations spécifiques. La production de fruits et légumes notamment pose la question de l'installation de maraîchers susceptibles de conduire des cultures légumières de plein champ. L'appui à l'installation de producteurs de fruits et légumes appelés à devenir partenaires de la plate-forme a donc été engagé. Mais les résultats sont très timides en raison d'une concurrence accrue liée à d'autres marchés en développement et plus rémunérateurs.

Au terme de 18 mois d'activité, 25 établissements scolaires du département sont des clients réguliers et fidélisés, qui se sont approprié le « changement de culture » induit par la relocalisation des approvisionnements. Le chiffre d'affaires progresse et a atteint au terme des 18 mois le niveau d'activité fixé comme objectif en année 2 (soit 25 000€ mensuels). La part de produits bio est de 57%, avec un rythme soutenu d'augmentation (+38% entre 2013 et 2014). La plateforme, outil collectif de logistique et de services, atteindra l'équilibre financier fin 2015. En outre, au terme de ces 18 mois, des habitudes de fonctionnement se seront encore consolidées entre les différents territoires du département de l'Ariège (PPA et PNR), facilitant ainsi l'introduction de produits locaux et en améliorant l'appropriation du dispositif à différentes échelles. L'évolution très sensible des derniers appels d'offres produits par des collectivités ariégeoises comme Pamiers, Foix et Laroque d'Olmes en fait la démonstration. A cet égard, les stratégies de mise en œuvre du projet au sein des collectivités territoriale témoignent d'une activation de la proximité organisée, avec notamment la volonté d'instaurer des partenariats avec les Industries Agroalimentaires (IAA) du département.

La proximité géographique qui se caractérise par le choix d'un lieu propice à la réalisation d'une plate-forme et aux activités projetées, est en revanche davantage contrainte par le fait que le territoire est le département : « le local c'est le département ». L'approvisionnement de la plateforme porte sur des « produits locaux » Bio ou pas. Pour certains produits transformés par des opérateurs industriels, l'origine de la matière première peut d'ailleurs être de nature nationale ou internationale. Ainsi, dans cette initiative, l'absence d'une vision partagée de la qualité réduit la coordination entre acteurs à des aspects organisationnels. Dans ces conditions, c'est la référence au « local » qui l'emporte, au détriment d'une clarification plus forte des caractéristiques de qualité des produits.

L'ensemble de la démarche est synthétisée dans le tableau ci-dessous.

Figure 3 : La SCIC Terroirs Ariège Pyrénées: le scénario industriel

Processus	Plan d'action et type de proximité		Intervention publique
	Objectif industriel Proximité territoriale		
Regroupement et construction d'un objectif commun (produits locaux) Construction d'une structure (SCIC +plate-forme)	Environnement concurrentiel	Renforcement de l'avantage concurrentiel	Aide au management de la coopération Structuration Aides des collectivités territoriales (CR, CG,...)
Autoproduction d'une culture Affirmation de compétences	Construction de culture industrielle Conjonction industriel/territoire Convergence d'intérêts	Appropriation de l'image Renforcement des compétences de gestion entrepreneuriale	Nécessité d'une proximité géographique Territoire contraint
Dépassement du projet initial	Elargissement des compétences Elargissement des partenariats (IAA) Extension du cadre territorial	Développement d'interfaces (service plate-forme)	Aide au management et à la gestion Renforcement de l'innovation organisationnelle

2.3- Troisième expérience : « Bien manger ensemble en Séronais »

L'expérience « Bien manger ensemble en Séronais » existe depuis mars 2000. Elle a été conçue en raison du mécontentement de parents d'élèves face à la qualité de l'alimentation proposée dans les cantines scolaires. Très rapidement les élus locaux, un cuisinier et un groupe d'agriculteurs vont prendre ce problème à bras le corps. La mise en œuvre d'une stratégie collective, construite autour de valeurs qualitatives va déboucher sur un projet de restauration collective de qualité portant sur deux principes d'action : promouvoir une alimentation respectueuse du consommateur, de l'agriculteur et de l'environnement et privilégier une éducation à l'environnement en direction des citoyens de demain.

Aujourd'hui la cuisine centrale du Séronais prépare les repas pour les enfants des six écoles primaires du canton, les enfants du centre de loisirs en période de vacances scolaires, les enfants de la crèche, les personnes âgées du canton bénéficiant de portage des repas, et les pensionnaires de l'Unité de Traitement et d'Hébergement pour Adultes Autistes (UTHAA) située à La Bastide-de-Sérou. Cela a représenté 53 739 repas en 2013, dont 37 670 dans la cantine scolaire et la crèche (230 à 280 repas par jour, 4 jours par semaine). La convention de qualité se traduit concrètement par un grand nombre de dispositions : disparition de l'assemblage de produits tout prêts, priorité aux produits frais, respect de la saisonnalité qui impose le choix des produits et donc des menus, menus équilibrés, intégration d'une autre façon de penser l'équilibre alimentaire, par exemple en ne proposant pas des produits carnés à tous les repas et en offrant deux repas alternatifs par mois (sans viande ni poisson), priorité aux produits locaux dans l'ensemble des repas, intégration de repas bio dans les menus (de 1 repas bio par mois en 2001, à 3 repas sur 5 intégralement bio aujourd'hui).

Le volet éducatif associé à cette démarche donne du sens à cette opération centrée sur la restauration collective et permet aux enfants de faire le lien entre ce qu'ils ont dans leurs assiettes et ce qu'ils reçoivent du personnel éducatif. Il concerne les enseignants pendant le temps scolaire ; les animateurs pendant le temps des repas, des goûters, et lors des activités du centre de loisirs ; les agriculteurs du territoire qui interviennent pour expliquer d'où provient le contenu des assiettes ; le cuisinier, qui participe à des ateliers expliquant la mise en œuvre des aliments. Des discussions sur l'origine des produits, l'équilibre alimentaire, l'information sur les produits, ainsi que des visites de fermes, des ateliers cuisines, la création de jardins potagers au sein des écoles, la réalisation d'expositions ... ont également été organisés.

En 2013, le coût des matières premières, stable depuis 2009, était de 1,81€ en moyenne sur l'ensemble des repas de la cantine scolaire, le coût des repas bio de 1,82 €, le PNNS recommandant un coût de matières premières de 1,94€. Ceci confirme que les approvisionnements sont de mieux en mieux maîtrisés. En 2013, le coût de revient global d'un repas scolaire était de 6,44€ et le prix payé par les parents de 3,10€, soit le prix moyen des repas dans la région.

Les autres approvisionnements proviennent à 55% d'acteurs du département (et 30% du Séronais), c'est-à-dire artisans et petits commerçants locaux. Au total 39 acteurs sont impliqués dans l'approvisionnement de la cuisine centrale, dont 32 du département, 20 agriculteurs (ou groupes d'agriculteurs) et 12 artisans transformateurs.

La stratégie collective mise en place a été capitale dans cette expérience. La constitution d'un groupe multi-acteurs (parents d'élèves, agriculteurs, élus locaux, personnels de cuisine), a été déterminant. La création d'un groupe de pilotage, lieu de parole et de dialogue a permis de

prendre des décisions de façon concertée. La progressivité de la démarche, la montée en charge maîtrisée du projet a permis de franchir successivement des paliers en matière d'organisation du calendrier de production et d'avoir une montée en charge du projet sans se départir des objectifs et des exigences en matière de qualité. L'approche globale et systémique dans la conduite du projet a permis d'améliorer le niveau de performance du dispositif. Enfin cette expérience fait l'objet d'une évaluation continue auprès des acteurs du projet et des consommateurs (plus de 10 ans après le début de l'expérience le comité de pilotage se réunit toujours 1 à 2 fois par an et améliore progressivement les questions d'approvisionnement et les activités pédagogiques).

Cette dernière expérience se caractérise par la qualité de l'action collective au sein d'un territoire. Elle est marquée par l'importance d'un principe supérieur commun partagé par les différents types d'acteurs et la définition de bonnes pratiques à une échelle territoriale de taille humaine. Mais par dessus tout, et à un niveau supérieur à celui de Resto bio, cette dernière expérience est basée sur la co-construction entre différents types d'acteurs d'une démarche opérationnelle. Les modalités d'émergence d'un apprentissage organisationnel localisé inscrit dans le temps et dans un espace géographique maîtrisé ont été un instrument de dynamique et d'équilibre des systèmes productifs.

L'exemple du Séronais se caractérise par l'activation d'une proximité organisée qui intègre bien ses deux logiques : la logique d'appartenance (matérialisée par la structure de l'organisation et par les espaces de rencontres prévus) et celle de similitude (adhésion à des valeurs partagées) au sein d'un territoire choisi. Elle réunit trois dimensions importantes : elle est construite sur un principe supérieur commun, la structuration préalable d'un territoire d'action et sur une construction organisationnelle partagée.

L'ensemble de la démarche est synthétisée dans le tableau ci-dessous.

Figure 4 : « bien manger ensemble en Séronais » : le scénario territorial

Processus	Plan d'action et type de proximité		Intervention publique
	Objectif territorial		
	Proximité organisée et proximité qualifiée		
<p>Regroupement d'acteurs (agriculteurs, enseignants, élus, cuisiniers..)</p> <p>Construction d'une structure de pilotage et d'une cuisine centrale mutualisée</p>	Relations transversales	Renforcement de l'avantage concurrentiel	<p>Impulsion initiée par les groupes locaux et les territoires de projet (PNR, CIVAM Bio, Communauté de communes, groupes d'enseignants..)</p> <p>Suivi/ évaluation par les collectivités territoriales</p>
<p>Autoproduction d'une culture et de compétences communes</p>	<p>Culture commune</p> <p>Principe supérieur commun</p>	<p>Appropriation de l'image</p> <p>Affirmation de compétences distinctives</p>	<p>Nécessité d'une proximité géographique</p> <p>Territoire choisi</p>
<p>Dépassement du projet initial</p> <p>Politique d'innovation</p>	Elargissement des compétences	Développement d'interfaces	<p>Approche systémique du développement</p> <p>Renforcement de l'innovation organisationnelle</p>

3- Discussion et conclusion

3.1 Des stratégies collectives qui impliquent différentes proximités

Dans l'étude de Resto Bio 65, l'initiative revient aux producteurs. Ce sont eux qui ont construit le partenariat avec les collectivités territoriales et les différents acteurs de la restauration collective et hors domicile. Les difficultés actuelles sont liées essentiellement au fait que les autres acteurs : bien qu'ils aient adhéré à la démarche, ils se tournent aujourd'hui par facilité vers des solutions où l'approvisionnement local est oublié. La convention d'effort portée par les agriculteurs à l'initiative du projet n'a pas été partagée, du fait du temps d'ajustement et d'apprentissage (souvent trop long pour certains acteurs institutionnels). Il est intéressant de noter que les partenariats économiques se sont multipliés au fil du temps ; notamment avec la Plateforme Bio Sud ouest (BIOCOOP) située à Port-Sainte-Marie près d'Agen , et la coopérative des Agriculteurs Bio du Sud-ouest (CABSO), avec qui elle entretient un partenariat privilégié pour ses approvisionnements en fruits et légumes de la région Sud-ouest.

Dans l'expérience de la plateforme d'approvisionnement « Terroirs Ariège Pyrénées », l'approvisionnement local est au cœur de la démarche mise en avant par les élus locaux et les responsables professionnels agricoles. La convention de qualité est liée à la notion de terroir et présentée comme système de référence et un dispositif de stratégie de confédération. Mais cette convention pourrait être affaiblie par des entreprises de transformation qui ne donnent pas de garantie sur l'origine de leurs approvisionnements. De même la qualité n'est pas définie par l'appel à la référence au local. La volonté de la plateforme de développer l'offre et de s'adapter à la demande par une baisse des prix, peut créer à terme des tensions au niveau des coopérations entrepreneuriales. L'arrivée de chevillards dans le collectif d'approvisionnement peut par ailleurs être source de conflits en raison de la mise en concurrence de ces opérateurs avec les producteurs locaux. Si l'ancrage territorial des entreprises joue un rôle essentiel, l'enjeu semble de maintenir la dynamique du projet et de créer des dispositifs de régulation pour défendre les valeurs des acteurs et la qualité affichée à l'initialisation.

La troisième expérience (« Bien manger ensemble en Séronais ») est de loin la plus originale, car elle repose sur des valeurs partagées entre les acteurs et sur l'adoption d'une stratégie commune. L'amélioration progressive du dispositif d'approvisionnement et du calendrier de production a permis d'installer des jeunes agriculteurs sur le territoire, de répartir les marchés entre les producteurs, de contribuer à l'amélioration de l'équipement des cantines et à la formation des personnels de cuisine. Cette expérience se présente comme un exemple de co-construction d'un SYAL qui vise au maintien d'un patrimoine alimentaire, à l'entretien du patrimoine naturel (coopération entre les agriculteurs Bio et le Parc Naturel Régional) et au développement local par la coopération entrepreneuriale intersectorielle avec les commerçants et artisans locaux. La capacité des acteurs à fonctionner en réseau pour s'adapter est une des caractéristiques principales de cette initiative. Les réflexions organisationnelle et stratégique sont en interaction constante, nous sommes en présence d'un apprentissage organisationnel localisé et territorialisé. Enfin, la capacité des acteurs locaux à se mobiliser et à s'organiser s'exprime au travers des formes de mise en réseau.

Au delà du projet cette expérience contribue aussi à la génération d'externalités positives (environnementales, sociales, culturelles et pédagogiques). Nous sommes dans ce cas de figure dans ce que nous proposons d'appeler une proximité organisée « qualifiée par la Bio ». Elle est de nature tridimensionnelle et conjugue :

- la référence à un principe supérieur commun qui guide l'action comme l'élargissement du périmètre du collectif d'acteurs,
- la référence à un territoire choisi qui est à la fois un bien collectif et une construction dans et par l'action,
- le partenariat et la structuration de coopérations entrepreneuriales originales basée sur la déssectorisation, plusieurs secteurs d'activités et acteurs de l'économie locale participant au projet.

3.2 Place du territoire dans la proximité

L'analyse de ces trois expériences montre en quoi le territoire peut intervenir comme variable significative dans les formes de coopération entre acteurs. Si la stratégie collective est déterminante (on parle là des principes fondateurs de l'action et de la construction ou de la co-construction du projet et de la stratégie), l'articulation entre territoire et stratégie est nécessaire (Resto Bio). Les proximités géographique et organisée donnent naissance à une proximité territoriale (plateforme « Terroirs Ariège Pyrénées »). Comme le souligne Rallet (2002), la relation des proximités au territoire est interactive « les proximités font territoire et les territoires sont des constructions fondées sur des relations de proximité » (on retrouve ici l'expérience du Séronais). Les SYAL par la référence conjointe au territoire (au local) et à la qualité des produits (dans ce cas la qualité bio) nécessitent une réflexion approfondie sur les principes supérieurs communs qui réunissent les différents acteurs autour de coopérations territoriales alimentaires.

L'analyse comparative de ces trois expériences met en évidence trois scénarios symboliques des tendances organisationnelles des systèmes alimentaires. Elles relèvent de logiques très différentes. La logique industrielle qu'illustre le cas de la « plateforme Terroirs Ariège Pyrénées » témoigne d'un système organisationnel qui n'est qu'une transposition de l'organisation de filières industrielles au niveau local. Les modalités d'organisation ne diffèrent en rien de celles mis en œuvre au sein des filières alimentaires nationales ou internationales. Le scénario mixte est illustré par l'expérience Resto Bio qui jongle entre proximité organisée, proximité géographique, logique entrepreneuriale et logique territoriale. La difficulté réside dans l'équilibre à préserver entre projet territorial et projet entrepreneurial, d'autant que la démarche se veut évolutive. Enfin, l'initiative conduite en Séronais sur un territoire « choisi » illustre l'activation d'une proximité que nous avons appelée « qualifiée » et qui conjugue proximités organisée et géographique en conférant à cette initiative une très grande stabilité.

En conclusion, l'analyse de ces expériences sous l'angle des COTA témoigne de l'émergence du territoire comme soutien à l'organisation productive et renforcement d'un avantage concurrentiel à la proximité ainsi que de l'importance de la gouvernance des territoires sur les dynamiques afin de permettre une innovation sociale. Il apparaît en outre une nécessaire combinaison de types de qualification (par le territoire, l'origine, les pratiques) pour mobiliser des acteurs de cultures différentes, parmi lesquels les agriculteurs sont parfois les plus délicats à intégrer. L'hétérogénéité présente dans tous les cas montre enfin le rôle moteur des initiateurs face aux difficultés à cordonner les besoins et points de vue. Enfin, l'étude de ces expériences met en évidence la capacité de certains territoires à générer de l'innovation et à la diffuser au sein de réseaux d'acteurs territorialisés, que ce soit au plan des procédés, des modes d'organisation ou d'adaptation aux besoins du marché.

Bibliographie :

Agence Bio, 2009 Etude de l'Observatoire national des produits biologiques en restauration collective. CSA/Gressard/Agence Bio.

Agence Bio, 2014, 2015 Rubrique : La bio en restauration collective, les chiffres, www.agencebio.org

Allaire, G., Sylvander, B., 1997, Qualité spécifique et systèmes d'innovation territoriale cahier d'économie et sociologie rurales 44, 29-59.

Amemiya, H., 2011. Du Teikei aux AMAP, le renouveau de la vente fermière de produits locaux, éd. PUR, Rennes, 350 p.

Amemiya, H., Benezech, D., Renault, M., 2008, Les circuits courts : Un " monde de commercialisation " interpersonnel ?. in Marechal, G., Les circuits courts, éd. Educagri, Dijon pp.113-123

Beuret J.E., 1998, Agriculture et qualité de l'espace rural : coordinations, conventions, médiations, Thèse de doctorat, ENSAR-SPDR, Rennes, 340p + annexes.

Boltanski, L., et Thévenot, L., 1991, De la justification, les économies de la grandeur, éd. Gallimard, Paris, 487 p.

Boyer, R., Orléan, A., 2004 Persistance et changement des conventions, Paris, PUF, coll. Quadrige.

Casabianca, F., Sylvander, B., Noel, Y., Beranger, C., Coulon, JB., Roncin, F., 2005, Terroir et typicité : deux concepts clés des appellations d'origine contrôlée, essai de définitions scientifiques et opérationnelles. In « Colloque International de restitution des travaux de recherches sur les indications et appellations d'origine géographiques ». Paris, I- INAO, pp. 199-213.

Cassidy A., Patterson B., 2008, The Planner's Guide to the Urban Food System Los Angeles, California, University of Southern California School of Policy, Planning, and Development Center for Sustainable Cities 12

CIRAD-SAR, 1996, Systèmes agroalimentaires localisés : organisations, innovations et développement local. Rapport ATP, 121 p.

Courlet, C., Pecqueur, B., 1992, les systèmes industriels localisés : un nouveau modèle de développement, Paris, PUF, 81-102

Eymard-Duverney (1989) Conventions de qualité et formes de coordination, ed. Revue économique Année 1989 Volume 40, n° 2, pp. 329-360

Fourcade, C., Muchnik, J., Treillon, R., 2005, Systèmes productifs localisés dans le domaine agroalimentaire, GIS SYAL, UMR Innovation, Montpellier, 186 p

Fourcade, C., Muchnik, J., Treillon, R., 2010, *Coopération, territoire et entreprises agroalimentaires*, Versailles, QUAE, 135p

Gilly, J-P., Lung, Y., 2005, *Proximités, Secteurs et Territoires*, Cahier du GRES

Gomez, P-Y., 1994, *Qualité et théorie des conventions*, *Economica*, 251p

Kimura, A.H., Nishiyama, M., 2008, "The Chisan-chisho movement : Japanese local food movement and its challenges", *Agriculture and Human Values*, 25, pp. 49-64

Lang, T., 1999, *Food policy for the 21st century: Can it be both radical and reasonable?*
In Koc, M., MacRae, R., Mougeot, L. J. A., and Welsh J. (eds) : *For Hunger-Proof Cities: Sustainable Urban Food Systems* (pp 216–224). Ottawa: International Development Research Centre

Malassis, L., 1994, *Nourrir les Hommes*, Paris, Flammarion, coll. Dominos, 110 p.

Mondy, B , Vincq, J-L., Fontorbes J-P., 2008 *La construction économique et symbolique de la qualité dans les réseaux alimentaires de proximité ; Colloque SFER Lille 2008*

Muchnik, J., 2006, *Les systèmes agroalimentaires localisés*, Séminaire GIS-SYAL, 7 juillet 2006, Montpellier 10p.

Muchnik, J., Réquier-Desjardins, D., Sautier, D., Touzard, J.M, 2007, *Les systèmes agroalimentaires localisés*. *Economie et sociétés*, série « systèmes alimentaires », n°29

Muchnik, Sans Cañadas et Torres Salcido, 2008, *Systèmes agroalimentaires localisés ; cahier d'études et de recherches francophones*, revue électronique, vol. 17, n° 6, novembre-décembre 2008, Montréal

Nicolas, F., et Valceschini, E., (dir.). *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*. Paris, INRA, éd. *Economica*, 1995, 436 p.

Orléan A., 2004, *L'économie des conventions : définitions et résultats*
Préface à la réédition de *Analyse économique des conventions*, Presses Universitaires de France, collection « Quadrige », 9-48

Porter, ME., 1998. *Clusters and the New Economics of Competition*, *Harvard Business review*, 1998, Nov-Dec;76(6):77-90

Pouzenc, M. (dir.), et al., 2008, «Les relations de proximité agriculteurs consommateurs : points de vente collectifs et associations pour le maintien de l'agriculture paysanne en Midi-Pyrénées». Programme SHS Conseil Régional Midi Pyrénées, *Dynamiques rurales*

Rallet, A., 2002, *L'économie de proximités*, propos d'étape, *Etudes et recherche*, n° 33, pp.11-25

Rallet, A ; Torre, A., 2004, Proximité et localisation, Economie rurale, 2004, n° 280, pp 25-41

Rastoin, J-L., 2006, « Le système alimentaire mondial est-il soluble dans le développement durable ? » Working papers, UMR MOISA, CIHEAM-IAMM, CIRAD, INRA, Montpellier SupAgro, IRD-Montpellier

Rastoin, J-L., 2009, Dynamique du système alimentaire, consultable en ligne <http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2012/07/Dynamique-du-systeme-alimentaire.pdf>

Salais, R., Storper, M., 1993, Les mondes de production, enquête sur l'identité économique de la France, éd. de l'EHESS, Paris

Selfa, T., Qazi., J., 2005. "Place, Taste, or Face-to Face? Understanding Producer-Consumer Networks in 'Local' Food Systems in Washington State." Agriculture and Human Values, Vol. 22:451-464.

Sylvander, B., 1992, L'évolution du marché des produits biologiques : tendances et perspectives, Courrier de l'environnement, n°18, décembre 1992

Sylvander, B., 1995, Formes de coordination et marché des produits de qualité spécifique. Analyse sur le cas de la filière volaille. In Alair, G. et Boyer, R., La grande transformation de l'agriculture, Paris, INRA-Economica, pp. 73-96

Torre, A., Beuret, J-E., 2012, Proximités territoriales, Paris, Economica, coll. Anthropos, p.105

Vincq J-L., Mondy B., Fontorbes J-P., 2010, La construction de la qualité fiable dans les réseaux alimentaires de proximité ; Economie Rurale n° 318-319, juillet-septembre 2010.