



HAL
open science

Le renouvellement des pratiques territoriales a travers la fonction alimentaire

Nicolas Buclet, Marion Debuissou

► **To cite this version:**

Nicolas Buclet, Marion Debuissou. Le renouvellement des pratiques territoriales a travers la fonction alimentaire. COLEIT (Colloque Interdisciplinaire sur l'Ecologie Industrielle et Territoriale), Université de Technologie de Troyes; Ecole des Mines d'Alès, Oct 2012, Troyes, France. pp.45-58. halshs-01212756

HAL Id: halshs-01212756

<https://shs.hal.science/halshs-01212756v1>

Submitted on 7 Oct 2015

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.

Le renouvellement des pratiques territoriales à travers la fonction alimentaire. Leçons à partir du cas « Saveurs du Coin » et du projet Confluent¹

Nicolas Buclet², Marion Debuisson³

Les politiques alimentaires représentent un enjeu politique fondamental pour les sociétés, dictant parfois des orientations d'aménagement urbain dans le but de garantir la sécurité alimentaire pour un territoire donné. Les politiques d'aménagement se sont longtemps détournées du système alimentaire, laissant la définition de sa stratégie et de son organisation aux acteurs privés. Ajouté à cette évolution des échelles de décision, un changement de périmètre d'action s'est opéré depuis la moitié du 20^{ème} siècle et la gouvernance nationale du système alimentaire a été supplantée par une gouvernance supranationale (Rastoin, 2007). Déterritorialisé, l'approvisionnement alimentaire des villes est aujourd'hui caractérisé par une déconnection entre lieux de production et de consommation ainsi que par son intemporalité (production hors-saison, consommation de produits exotiques).

Différents mouvements, notamment menés par des acteurs territoriaux, réinterrogent le rapport au système alimentaire mondialisé (Deverre et Lamine, 2010). Dans un contexte où le système économique prend un « tournant territorial » (Pecqueur, 2005), des alternatives émergent, hybridant réalités et logiques d'action. Malgré l'imprécision de la frontière entre ces systèmes alimentaires alternatifs et dominants (Morgan, 2008), l'étude de différentes initiatives innovantes en termes de coordination d'acteurs vise à comprendre la façon dont le lien territorial participe à la construction d'une dynamique entre acteurs économiques et territoriaux.

La divergence des logiques incite à une réorganisation des pratiques actuelles si l'on souhaite mettre en œuvre une dynamique répondant aux enjeux de soutenabilité. Notre hypothèse est de penser que l'émergence de nouvelles coordinations va de pair avec un accroissement de la connaissance du fonctionnement du territoire et d'échanges entre l'ensemble des individus. C'est en lien avec cette hypothèse que nous considérons intéressant de rapprocher un travail d'analyse des jeux d'acteurs impliqués par ces réorganisations avec l'analyse des changements obtenus en termes de métabolisme territorial. Pour ce faire, l'article se fonde sur un cas d'étude, ayant donné lieu à des entretiens, afin de mettre en évidence l'intérêt d'un projet de réappropriation territoriale de la question alimentaire, mais également les limites que ce type de projet peut avoir, s'il n'est pas

¹ Cet article est issu d'un travail financé par l'ANR, programme Villes Durables, dans le cadre du projet CONFLUENT (2009-2013).

² Univ. Grenoble Alpes, Pacte F-38000 Grenoble ; CNRS, Pacte, nicolas.buclet@upmf-grenoble.fr

³ Doctorante au CREIDD-ICD, UMR 6279 STMR (UTT, CNRS), financée par l'ANR Villes Durables.

accompagné d'une analyse de ses effets en termes environnementaux, ainsi qu'en termes d'émergence de ressources territoriales.

Dans un premier temps, nous décrivons le projet « Saveurs du Coin » en insistant sur les intentions des acteurs et les difficultés rencontrées. Dans un second temps, nous analyserons ce projet par rapport aux enjeux en termes d'écologie industrielle et territoriale, notamment en questionnant le local en tant qu'élément insuffisamment pensé. Nous considérons en particulier qu'une réflexion sur des initiatives de type Saveurs du Coin peut s'enrichir à la fois d'une analyse de son impact sur le métabolisme du territoire dans lequel il s'inscrit et d'une analyse portant sur le potentiel enrichissement du territoire. Cette réflexion, souhaitons-nous montrer, peut être utile à des fins de réflexion sur ce qu'il convient de soutenir dans une logique dynamique de développement territorial.

1. Le projet Saveurs du Coin⁴

Saveurs du Coin est une association née en 2006 suite à une réflexion ayant débuté en 2003 et menée par des agriculteurs dans un contexte de filière en crise. Ces producteurs souhaitent en particulier trouver une sortie à la crise en redevenant maîtres des prix pratiqués. C'est donc avant tout dans un souci de rééquilibrage d'un rapport de force entre production et distribution que se situe l'initiative. Le sentiment des adhérents est que cette perte d'autonomie ne leur permet non seulement plus de choisir le type de production à mettre en œuvre, mais également et surtout de ne plus s'en sortir financièrement.

Naissance du projet

Cinq filières (arboriculture, maraîchage, fromages, élevage, viticole) sont représentées dans l'association, représentant environ cinquante exploitations. La réflexion est menée avec le soutien de la Chambre d'Agriculture du Rhône et la présence du syndicat des maraîchers. L'idée de départ est, dans le contexte lyonnais, de monter un partenariat avec des acteurs de la grande distribution, dans une logique modifiant les relations traditionnelles.

Quatre pistes se dégagent de la réflexion menée :

- Organiser un point de vente collectif dans l'enceinte de magasins appartenant au groupe Auchan, proposition faite par un directeur de magasin, avec le soutien de la Chambre d'Agriculture ;
- Vendre la production en paniers, concept à l'époque innovant ;
- Favoriser la vente à la restauration ;
- Disposer de leur propre point de vente collectif.

Dans tous les cas, « Saveurs du Coin » entend disposer d'une plate-forme logistique, élément clef de son indépendance. Dans la suite de cet article, nous nous concentrerons sur la première des quatre pistes dégagées, sachant qu'une boutique a été ouverte en 2009 et que des liens ont été tissés avec le monde de la restauration en 2010.

⁴ Le matériel d'analyse a été recueilli par Marion Debuison, doctorante au CREIDD-ICD et financée par l'ANR (programmes Villes Durables) dans le cadre du projet Confluent et par Caroline Brand, doctorante à Pacte. Ces deux doctorantes ont mené une série d'entretiens auprès des acteurs concernés, courant 2011. Il va de soi que cet article n'aurait pu être rédigé sans cet important travail de terrain.

Le projet au sein de la grande distribution

En 2006 et 2007, deux points de vente « Saveurs du Coin » ouvrent dans l'enceinte des magasins Auchan de Dardilly (ouverture le 6 novembre 2006 après un test de six semaines durant l'été), puis de Caluire (juin 2007), en région lyonnaise. Les produits des adhérents de l'association y sont vendus dans un espace dédié, en parallèle de la distribution de ces mêmes produits distribués selon les pratiques habituelles des grandes surfaces. Il s'agit bel et bien d'un mode de distribution parallèle, échappant au contrôle logistique de l'entreprise Auchan, même si le magasin prélève une marge sur le prix de vente décidé par les producteurs. Si, au cours de la phase test, le stand de vente était tenu par les producteurs ainsi que par une personne de la Chambre d'Agriculture, à compter d'avril 2011 le personnel en charge de l'espace « Saveurs du Coin » est pour moitié salarié de Saveurs du Coin, et pour moitié salarié du magasin Auchan, situation qui, nous allons le voir, a vite évolué.

Le projet en tant que tel soulève quelques perplexités, notamment sur l'intérêt que peut avoir une grande surface à mettre à disposition de l'espace et du personnel au bénéfice d'une opération qui échappe en grande partie à son contrôle. Des conflits surgissent entre les intérêts des acteurs internes à la sphère de la grande distribution et Saveurs du Coin. Ceux-ci sont de deux ordres :

- Des conflits de personnels liés à la présence au sein d'une organisation encadrée d'un « corps étranger » ;
- Des conflits liés au fait que les ventes de produits de Saveurs du Coin sont, potentiellement, des ventes en moins dans les rayons du magasin.

En ce qui concerne le premier point, les conflits se sont avérés nombreux. Avec deux employeurs distincts les règles n'étaient pas les mêmes pour l'ensemble des salariés concernés. Les temps de pause, le nombre de jours de congé étaient différents. Pour les salariés de Saveurs du Coin, il y avait en outre un certain nombre d'inconvénients (pas de comité d'entreprise, pas d'accès informatique ni d'accès aux stocks du magasin) contribuant à rendre la situation tendue. Pour Saveurs du Coin, il était en particulier compliqué de dépendre de personnel sans en maîtriser l'emploi du temps, faute de coordination suffisante entre responsables hiérarchiques. Quant à la marge de manœuvre des salariés de Saveurs du Coin, celle-ci était extrêmement réduite du fait de la présence permanente de supérieurs hiérarchiques d'Auchan. Une partie de ces problèmes sera résolue, l'ensemble des employés du stand (quatre par magasin) devenant salariés de Saveurs du Coin, les directeurs des magasins acceptant de verser une compensation équivalent à la moitié du coût du travail.

Le deuxième point est davantage une question de fond. Si l'on analyse les inconvénients qu'il peut y avoir pour une grande surface à héberger une activité indépendante, on s'aperçoit que de nombreux acteurs peuvent ne pas y trouver leur compte :

- les chefs de rayon, dont le chiffre d'affaire peut baisser, alors qu'une partie de leur rétribution dépend de celui-ci ;
- la direction du magasin dont le chiffre d'affaire baisse également ;
- la Centrale d'achat du groupe Auchan, puisque ce que vend Saveurs du Coin échappe totalement à leur contrôle, ce qui correspond à une réduction de leur chiffre d'affaire et du volume de ventes auquel appliquer une marge bénéficiaire.

Bien qu'il y ait donc de nombreux obstacles au sein de la grande distribution, l'opération a néanmoins été lancée –est-il nécessaire de le dire- de par l'initiative et la volonté d'un acteur clef : le

directeur du magasin d'Auchan Dardilly. Les entretiens ont permis de mettre en évidence l'importance de la personnalité du directeur, et notamment sa sensibilité à un approvisionnement local. En outre, le directeur du magasin et l'un des fondateurs de Saveurs du Coin se connaissaient depuis l'école, ce qui a contribué à la faisabilité du projet en instaurant d'emblée les relations entre acteurs sur une base de confiance.

Les entretiens menés montrent en effet que la distribution d'une production locale n'est pas une nouveauté dans ces grandes surfaces. C'est en particulier vrai en ce qui concerne la filière des fruits et légumes. D'après les personnes interrogées dans les magasins concernés, l'approvisionnement régional concerne de 10 à 45% des volumes, variation fortement liée à l'alternance des saisons. Ces mêmes chiffres sont annoncés par du personnel de la centrale d'achat, la Scofel, à un niveau régional. Si l'on regarde l'alimentation dans son ensemble, la contractualisation entre le Auchan Dardilly et des producteurs locaux augmente depuis quelques années, notamment vis-à-vis des produits considérés comme spécifiquement lyonnais. En ce sens, l'initiative Saveurs du Coin s'inscrit pleinement dans « l'air du temps » d'une politique de régionalisation des approvisionnements d'un certain nombre de grandes surfaces. Tant la Scofel que la direction du Auchan Dardilly affirment renforcer depuis dix ans leur politique d'approvisionnement local, ne serait-ce que pour limiter le prix des produits, en raison de moindres coûts de transport.

Il est encore tôt pour comprendre si Saveurs du Coin s'avère être, ou non, un succès⁵. Ce qui nous importe ici est plutôt de comprendre en quoi Saveurs du Coin se distingue, ou pas, de ce mouvement général de relocalisation de la consommation alimentaire, ainsi que son potentiel par rapport à une réflexion plus générale sur les enjeux du développement durable et sa mesure en termes de métabolisme territorial. Soulignons néanmoins à ce stade que l'opération se poursuit avec une certaine satisfaction. Si certains producteurs se sont retirés au moment du renouvellement de la contractualisation, leur part est faible et ne semble pas mettre en péril la pérennisation de l'initiative. À titre d'exemple, la Sicolys-Sicodis, une coopérative fruitière, a quitté Saveurs du Coin dont l'échelle d'action, la manière d'opérer, ne pouvait correspondre à ce qu'elle représente (production mais surtout transformation de fruits occupant 70 personnes, environ 200 producteurs des Coteaux du Lyonnais, 50% de la production surgelés-transformés dont 36% exportés). Indépendamment donc de ces péripéties, l'expérience se poursuit de façon satisfaisante. Du côté du distributeur, selon un chef de rayon du magasin de Dardilly, l'initiative est remontée au niveau du groupe Auchan. Le président du groupe aurait pris de nombreuses photographies et aurait déclaré qu'il serait intéressant de la généraliser.

Le regard des acteurs de la grande distribution sur Saveurs du Coin

La position de la grande distribution vis-à-vis d'une initiative comme Saveurs du Coin mérite un éclaircissement. Comme nous l'avons indiqué, le partenariat entre ces deux acteurs n'est pas sans susciter des sources de friction, tant au niveau du magasin qu'à celui des groupes de distribution. En interne au magasin les problèmes ont été résolus en faisant de Saveurs du Coin une entité à part entière, avec relativement peu d'interactions avec le fonctionnement organisationnel du magasin. En revanche, au niveau de la grande distribution, les messages envoyés sont ambigus. La centrale

⁵ Il semblerait d'ailleurs que l'association ne tienne financièrement que grâce à des subventions départementales, notamment en raison du coût de son installation aux Halles de la Martinière à Bron, dont nous parlerons plus tard (<http://www.20minutes.fr/lyon/1185929-inquietudes-autour-halle>, publié le 9 juillet 2013).

d'achat en particulier n'est pas très favorable, alors qu'elle-même tend à régionaliser ses achats, à la montée en puissance d'un système de vente échappant à son contrôle et sans bénéfices directs pour le groupe. Le conflit est encore plus net lorsqu'un même produit se retrouve à la fois sur les étales d'Auchan et de Saveurs du coin à des prix différents. Fort heureusement, cette situation est extrêmement rare.

La centrale Scofel a plutôt tendance à privilégier des producteurs capables de fournir du volume et à considérer le prix comme le premier critère de choix mais, au-delà, attribue une certaine importance à un choix de fournisseurs permettant de créer ou de maintenir des emplois en région. Néanmoins, il paraît important, de son point de vue, que les achats demeurent sous son contrôle, afin d'assurer la rentabilité financière du groupe. Cela va de pair avec le fait que privilégier une production locale est aussi, de l'avis de la Scofel, un moyen de profiter de l'intérêt d'un certain nombre de consommateurs pour ce type d'offre, de l'image positive que véhicule une production « de terroir ».

Un argument semble porter en faveur d'un projet tel que Saveurs du Coin. En effet, la présence d'un point de vente de produits extrêmement locaux (les producteurs ne doivent pas être à plus de 80 km du lieu de vente, ce qui correspond à la définition de local que se donnent les membres de l'association) distribués en circuit court est susceptible d'attirer une nouvelle clientèle, peu encline à venir faire ses courses dans une grande surface. Aucune enquête ne permet néanmoins d'attester de l'ampleur de ce phénomène⁶. Quoiqu'il en soit, l'entreprise de distribution a l'air de penser que les retombées en termes d'image sont positives, en ce que cela lui permet de répondre à la demande en produits locaux de sa clientèle.

De façon plus générale, toute relation existante, même parfois de longue date, entre les magasins et des producteurs locaux est mise en évidence. Il devient de fait compliqué de comprendre où se situe la nouveauté et à quel niveau certaines opérations ne sont pas avant tout un simple effet d'annonce. Cela dit, et même si la finalité pour le groupe est d'améliorer son image, des signaux sont envoyés afin d'accroître les relations avec des producteurs locaux, de trouver de nouveaux partenaires afin d'accroître la part de ventes de produits de proximité.

L'initiative Saveurs du Coin ne s'est cependant pas généralisée. D'autres magasins en région lyonnaise ont été pressentis (Saint Priest, Saint-Genix) mais plusieurs raisons invoquées ont fait capoter ces projets (manque de place, caractéristiques de la clientèle) et notamment la réticence de la centrale d'achat face à une extension de l'expérience⁷. On observe donc certaines divergences internes au groupe Auchan, avec une direction générale intéressée par le concept et des directeurs de magasin prêts à jouer le jeu d'un côté, et une centrale d'achat qui voit d'un mauvais œil une activité échappant à ses prérogatives. De façon générale, la grande distribution souhaite multiplier des initiatives de type Saveurs du Coin⁸ ou toute autre initiative apte à améliorer son image passablement écornée dans l'opinion⁹.

⁶ Une enquête a bien été menée par la Chambre d'Agriculture, mais ces résultats demeurent, pour l'heure, confidentiels.

⁷ Ceci d'autant plus que le magasin Auchan de Bron est l'un des plus gros magasins du groupe en termes de chiffre d'affaires.

⁸ Des représentants locaux du groupe Carrefour ont pris contact avec l'association. D'après les personnes interrogées à Saveurs du Coin, ils seraient venus avec l'idée de travailler à leurs conditions, en demandant comment Saveurs du Coin pouvait fournir leur dizaine environ de magasins en région lyonnaise. Il s'agissait

2. Qu'apporte Saveurs du Coin que n'apportent pas d'autres initiatives de localisation de la consommation

Après avoir décrit l'initiative Saveurs du Coin, ainsi que le mode de relation ambivalent entre cette association de petits producteurs du lyonnais et la grande distribution à différents niveaux, nous allons nous pencher sur les caractéristiques de Saveurs du Coin, ce qui fait qu'il s'agit d'une expérience différente, voire innovante, en matière de modification des relations entre production, distribution et consommation dans le domaine alimentaire.

Saveurs du Coin a pour slogan « Des producteurs proches de chez vous ». En ce sens, la structure ne se distingue pas particulièrement de nombre de producteurs qui vendent leur production sur les marchés de ville. La différence est néanmoins importante entre l'association et un producteur indépendant, en ce qu'elle affiche d'emblée une intention, celle de favoriser le maintien d'exploitations agricoles pérennes au sein du département du Rhône, avec un engagement de transparence sur les prix et des engagements éthiques. Comme nous l'avons indiqué par ailleurs, Saveurs du Coin ne se limite pas à une coopération avec la grande distribution. A l'instar des AMAP¹⁰ et autres producteurs locaux, elle livre des paniers préparés à destination notamment des comités d'entreprises et, depuis septembre 2009, dispose d'une boutique à Bron qui vend fruits et légumes bien entendu, mais également des produits laitiers et carnés frais, du vin, du miel ou encore des escargots. En outre et comme prévu dès le début, la structure s'est dotée d'une plate-forme de préparation et de livraisons de commandes, ainsi que d'un camion pour livrer ses trois points de vente¹¹. Il y a donc une logique d'extension du mouvement différente de celle d'acteurs telle la coopérative fruitière Sicoly-Sicodis dont il a été question plus haut. Ce n'est pas une extension dans une logique classique de marché, logique qui incite à trouver des débouchés où qu'ils se trouvent, et notamment à l'exportation, mais une logique cherchant à mieux faire coïncider lieu de production, lieu de distribution et lieu de consommation et à accroître cette coïncidence non fortuite.

Un rapport différent au territoire

Au temps où nombre d'acteurs évoquent le territoire comme terreau nécessaire au développement de leur activité, mais le font de manière à se renforcer dans un cadre concurrentiel global, la position de Saveurs du Coin est donc à contre-courant du régime conventionnel dominant. La démarche se veut centrée sur un territoire et non s'appuyant sur un territoire pour mieux se battre sur un marché global. L'intention est donc très différente en ce qu'elle établit plus nettement un lien avec les réflexions au cœur de l'écologie industrielle et territoriale, à savoir le possible bouclage des flux à l'échelle d'un territoire. Si ce lien n'est absolument pas mentionné explicitement par les membres de l'association, il est pourtant bien présent. Dans de nombreux cas, y compris dans le monde de l'agriculture, si un produit final peut bien être local, sa production n'en est pas pour autant également locale. C'est ce que montrent en particulier des travaux élaborés dans le cadre du projet Confluent financé par l'ANR, concernant la zone d'approvisionnement alimentaire de l'agglomération parisienne. Billen et al (2012) montrent en effet que, si les produits laitiers et carnés d'origine bovine

pour ces personnes de suivre les instructions du groupe, à savoir d'accroître l'approvisionnement local et de communiquer dessus. Il est savoureux de souligner qu'au tout début de leur réflexion, les membres de Saveurs du Coin avaient essuyé un refus de la part de Carrefour.

⁹ Voir pour cela notamment le rapport parlementaire n° 2072 « Le Déaut-Charié » déposé le 11 janvier 2000 sur l'évolution de la distribution par la Commission de la Production et des Echanges.

¹⁰ Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

¹¹ <http://www.saveursducoin.fr/saveurs-du-coin-points-vente.php>, consulté le 26/09/2012.

qui alimentent la capitale viennent majoritairement de l'Ouest de la France -ce qui n'est pas du local au sens de Saveurs du Coin, mais relativement proche pour un bassin de vie aussi peuplé- les bovins sont eux-mêmes nourris en grande partie avec du soja provenant d'Amérique du Sud. Aussi, dire que ce que j'achète près de chez moi est du local en raison de la localisation du dernier maillon de la partie productive de la *Supply Chain Management*¹² est largement insuffisant, voire trompeur.

En ce sens, Saveurs du Coin se positionne de manière non absolue mais assez nette quant aux conditions de production de ses adhérents-fournisseurs. La production est locale, dans le respect de la saisonnalité, valorisant des produits typiques ou réintroduisant des espèces ayant disparu localement. Du côté des éleveurs, il est indiqué par l'association que l'alimentation donnée au troupeau est elle-même produite en majorité sur l'exploitation, ce qui permet de contrer le risque d'avoir à faire à une fausse production locale.

La prise en compte de l'environnement

Outre la question de la localisation réelle de la production, le cahier des charges de Saveurs du Coin impose en outre de :

- limiter les traitements phytosanitaires
- protéger la santé des producteurs et des consommateurs
- économiser la ressource en eau
- garantir la traçabilité des pratiques agricoles
- améliorer la gestion des sols
- fractionner la fertilisation
- gérer les déchets
- préserver la biodiversité

Il ne s'agit pas de produire exclusivement selon les principes de l'agriculture biologique - probablement pour éviter l'éviction d'un grand nombre d'adhérents- mais les principes du cahier des charges s'en rapprochent. Sur le site internet¹³, l'association indique certains exemples de changement de pratiques culturales, tel que le remplacement de traitements phytosanitaires par des auxiliaires écologiques ou autres moyens considérés comme plus écologiques (de type leurre sexuel).

Les limites du « local »

Lorsque l'on présente des initiatives de type Saveurs du Coin, les réactions sont fréquemment des réactions de sympathie condescendante. De telles initiatives posent la question de leur portée par rapport à des enjeux plus globaux, la question du changement d'échelle. Si l'association a su accroître la portée de son action, avec la vente de paniers et l'ouverture d'une boutique en plus des deux espaces de vente en grande surface, il était initialement prévu que les quatre magasins Auchan de la région lyonnaise soient concernés. L'extension du modèle a été freinée malgré l'intérêt de la direction du groupe Auchan, ou encore celui des représentants de Carrefour dans la région. Nous avons vu plus haut qu'un des freins se situait au sein de la grande distribution, acteur complexe aux intérêts internes parfois divergents. Néanmoins, même sans ce frein, nous pouvons douter de la capacité d'extension de ce type d'expérience au-delà de l'anecdotique.

¹² Expression plus utilisée que son équivalent français de gestion de la chaîne logistique

¹³ <http://www.saveursducoin.fr/saveurs-du-coin-agriculture.php>, consulté le 26/09/2012.

La première limite est liée à la capacité d'une agglomération de la taille de Lyon à s'alimenter de manière locale. Aucun travail n'a été mené dans ce cas précis, mais les travaux menés dans le cadre du projet Confluent nous indiquent, dans le cas de l'agglomération de Toulouse, le profond décalage quantitatif entre le potentiel local et les besoins effectifs. Dans le cadre de ce projet, Sabine Barles a en effet établi qu'en Haute-Garonne la consommation annuelle de fruits et légumes est de 274 kg/hab/an dont seulement 3% sont fournis localement, chiffre qui monte à 22% si l'on ajoute l'importation des six départements voisins. À un niveau plus local, celui du Grand Toulouse, la consommation de fruits et légumes est cinq fois supérieure à ce que produit le département. Sabine Barles calcule également que le taux d'autosuffisance du Grand Toulouse en termes alimentaires est inférieur à 1%, ce qui est vraiment très peu, même s'il n'est pas surprenant qu'une ville de cette taille ne puisse être autosuffisante. À moins de modifier drastiquement la destination des sols en zone urbaine ou à proximité, l'autosuffisance alimentaire n'est absolument pas à l'ordre du jour à cette échelle.

Nous pouvons certainement extrapoler les conclusions valables pour Toulouse à l'échelle de Lyon, quand bien même cette agglomération se montrerait plus productive en fruits et légumes. Dès lors, quel sens y a-t-il vraiment à évoquer le local à l'échelle d'un département comme le Rhône ou à peine plus loin (les cantons limitrophes) ? De quel local doit-on parler lorsqu'on évoque la nécessité d'accroître le bouclage des flux dans le cas d'une agglomération ? Dans le cas de Toulouse, Sabine Barles établit un taux d'autosuffisance potentiel de 85% si l'on adjoint à la Haute-Garonne les six départements limitrophes. Il n'y a dès lors pas de sens, du point de vue de l'autosuffisance, à restreindre le local à un périmètre trop étroit.

Dans le cas de Saveurs du Coin, l'enjeu indiqué n'est bien évidemment pas celui de l'autosuffisance alimentaire pour une ville comme Lyon. Néanmoins l'on peut s'interroger sur le sens à donner à ce type d'initiative. S'agit-il d'aller vraiment vers une relocalisation de l'alimentation ou plutôt d'un moyen pour des producteurs de créer une nouvelle légitimité à leur action et, ainsi, atteindre leur objectif initial qui est celui de la pérennisation d'un certain nombre d'exploitations agricoles dans le département du Rhône ? Il ne faut donc pas se tromper sur les intentions des acteurs et ne pas accepter un discours sur la nécessaire localisation de la production, sans une analyse quantitative des opérations menées à l'échelle d'un territoire.

Autres enjeux

Si le point précédent a son importance, il faut également souligner que limiter l'analyse du métabolisme territorial à la question de l'approvisionnement d'une ville, risque de nous faire passer à côté d'autres enjeux tout aussi importants du point de vue du développement durable. Car produire localement, et produire selon un cahier des charges exigeant comme dans le cas de Saveurs du Coin, c'est également exercer une influence sur d'autres flux, qu'il s'agisse des flux d'énergie liés au transport des biens, des flux de nitrate d'azote ou d'autres polluants engendrés par une agriculture insuffisamment soucieuse des retombées des pratiques culturales sur l'environnement. Le raisonnement doit également être étendu à la question de ce que sont les ressources d'un territoire, question qui nous mène bien au-delà des ressources physiques telles que traitées jusqu'à présent. Au-delà de ces dernières, un certain nombre d'auteurs conçoivent en effet les ressources également du point de vue immatériel.

Sur ces points, les travaux menés, notamment dans le cadre du projet Confluent, mais pas exclusivement, sont en mesure d'enrichir notre compréhension de l'impact d'une initiative telle Saveurs du Coin sur son environnement. En particulier Billen et al (2012b) insistent sur les conséquences du mode de production agricole en termes d'effluents polluants vers les cours d'eau et nappes phréatiques. L'excès d'apport azoté est souligné comme caractéristique de l'agriculture conventionnelle, phénomène qui aboutit à un excès de flux d'azote tant en entrée qu'en sortie. Avec l'agriculture ne recourant pas, ou marginalement, aux engrais chimiques, ce problème est évité avec des conséquences positives importantes en termes de métabolisme territorial et de détérioration des ressources hydriques. En outre, nous montrent Billen et al, le bilan matière d'une agriculture biologique est plus satisfaisant, en ce qu'il accroît l'autonomie alimentaire d'un territoire.

La question de la consommation énergétique est plus complexe. S'il s'avère qu'une agriculture biologique pratiquée dans de petites exploitations, ce qui est le cas des adhérents à Saveurs du Coin, est moins énergivore (la production des engrais chimiques est fortement consommatrice d'énergie (Buclet, 2011)) car également souvent moins mécanisée, la question du transport de la production vers les points de vente est beaucoup plus incertaine. On évoque beaucoup l'impact important du « dernier kilomètre », c'est-à-dire soit de l'approvisionnement des magasins en centre-ville, soit du déplacement du particulier du lieu de vente jusqu'à son domicile. Un travail effectué il y a quelques années montre néanmoins, dans le cas du yaourt, que la consommation énergétique du trajet terminal est plus grande dans les grands magasins que dans les petits (le e-commerce avec livraison à domicile étant par ailleurs le moins énergivore des trois) (Rizet et Keita, 2005). Le choix d'une filière courte, c'est-à-dire non pas d'une filière faisant appel à peu d'intermédiaires, telle qu'elle est définie dans le monde de la logistique, mais d'une filière créant une relation de proximité plus forte entre consommateur et producteur, doit donc également être analysé en fonction du mode de transport final entre le lieu de distribution et le domicile du consommateur. De ce point de vue, le choix de vendre en grande surface ne s'avérerait peut-être pas le meilleur choix, sauf à considérer que la logistique en amont entre producteurs locaux et points de vente s'avère particulièrement efficace.

Mais, comme nous l'avons écrit ci-dessus, au-delà des considérations capitales concernant le bilan physique des modes de production, de distribution et de consommation, la question des ressources mérite d'être posée également sur un autre plan. En effet, qu'elles soient naturelles ou non, « les ressources sont toujours inventées, parfois bien après avoir été découvertes » (Lévy et Lussault, 2003, p.798). Il est opportun de distinguer entre ressources données et ressources construites (Kébir, 2006). Seules ces dernières sont en effet véritablement mobilisables par les sociétés humaines, construit social ayant permis de mobiliser techniques et savoir-faire à partir de ressources naturelles, et d'accroître la capacité des individus et des communautés humaines à répondre à leurs propres besoins et aspirations. La question de l'intérêt d'une démarche de type Saveurs du Coin doit également s'analyser à l'aune de ces considérations, de ce que les acteurs impliqués développent de nouvelles ressources qui viennent enrichir le territoire.

Sans aller beaucoup plus loin dans cette direction, soulignons rapidement un certain nombre d'aspects dont il faudrait analyser l'intérêt en tant que ressources construites :

- les nouvelles relations tissées entre acteurs, tant en interne à Saveurs du Coin qu'entre cette association et la grande distribution locale, en ce qu'elles sont susceptibles d'améliorer le

cadre coopératif à l'échelle territoriale, tant en termes d'échanges matériels que de savoir-faire ;

- la pérennisation d'exploitations agricoles qui, autrement, ne pourraient survivre dans un contexte économique plutôt rude. Ces exploitations sont porteuses de savoir-faire et de connaissance du potentiel agricole du territoire, tant en termes de pratiques culturelles qu'en termes d'espèces adaptées au territoire ;
- la préservation du patrimoine culinaire et agricole, comme dans le cas de la production de cardons, spécialité qui n'est pas propre à la région lyonnaise -car partagée avec la Savoie et le Dauphiné- mais qui demeure néanmoins une plante cultivée et préparée dans un périmètre assez restreint (alors que cette plante est bien plus diffuse en Espagne et en Italie). En Suisse, une AOC a même été créée dans le canton de Genève, seul endroit du pays où l'on cultive cette plante ;
- la sensibilisation des consommateurs à la saisonnalité des produits et, par conséquent, la possibilité d'orienter les comportements vers une consommation moins énergivore, à l'encontre des produits cultivés sous serre chauffée, ou provenant d'autres continents.

La liste n'est pas exhaustive. Notre objectif ici est avant tout de mettre en évidence l'ampleur des enjeux dont il faut s'emparer, dès lors que l'on réfléchit à l'intérêt de démarches visant à relocaliser la production, en l'espèce agricole.

Conclusion : les conséquences pour l'élaboration d'une stratégie territoriale

L'expérience Saveurs du Coin présente un certain nombre de points positifs. Malgré quelques incompréhensions et tensions entre deux univers assez distants, voire sur certains points antagonistes, les acteurs concernés se déclarent globalement satisfaits. Les intentions des acteurs sont relativement simples, améliorer son image d'un côté, trouver de nouvelles formes de viabilité économique de l'autre côté.

Si de tels objectifs peuvent être considérés comme pleinement satisfaisants du point de vue de ces deux catégories d'acteurs, voire pour les consommateurs concernés, nous posons néanmoins la question du point de vue de la stratégie d'un territoire pris dans son ensemble. En effet, ce type d'expérience trouve fréquemment sa légitimité dans une logique de relocalisation de l'alimentation des villes. Sans doute est-ce louable dans une perspective de développement durable, mais c'est assurément insuffisant. On ne va pas aboutir à l'autonomie d'aires urbaines importantes par ce biais, quand bien même serait-il généralisé. Pourtant, aujourd'hui de nombreuses collectivités locales et territoriales légitiment une politique favorable à l'agriculture urbaine ou périurbaine à partir de ce thème de la ville capable de se nourrir. Certains résultats du projet Confluent nous indiquent que cet objectif est illusoire, du moins si l'on assimile le bassin local d'approvisionnement d'une agglomération avec son environnement immédiat, disons entre cinquante et quatre-vingt kilomètres alentour.

À notre sens, le lien entre ces initiatives et les politiques de développement territorial mériterait d'être construit de manière plus systémique et systématique. Les acteurs politiques devraient jouer ce rôle, plutôt que de laisser des acteurs mus par des intérêts forcément partiels à l'échelle de ce que constitue le territoire. Nous avons tâché d'indiquer ce que serait une démarche plus systémique et

plus systématique avec l'appui d'une démarche d'écologie territoriale. Outre les enjeux identifiés par les principaux acteurs, nous avons identifié nombre d'autres enjeux qu'il convient de saisir : enjeux sur la qualité des sols et de l'eau, promotion d'activités moins énergivores tant en phase de production que de circulation des biens, mais aussi enjeux en termes d'émergence de ressources territoriales favorables à la dynamique du territoire. Il s'en trouve d'autres encore, non des moindres, comme celui de la préservation de l'espace non artificialisé.

Un territoire est aujourd'hui traversé par une myriade d'initiatives et d'expériences du type de celle que nous avons pris comme cas d'étude. Si ces initiatives se pérennisent parfois, lorsque les acteurs impliqués y trouvent leur compte, leur multiplication ne permet pas forcément de constituer un tout cohérent, apte à répondre aux enjeux territoriaux du développement durable. Aussi, nous soutenons l'idée que les acteurs politiques, ou tout du moins ceux qui entendent jouer un rôle politique dans le vrai sens du terme, ont à comprendre de façon plus systématique comment s'articulent ces initiatives avec les enjeux globaux du territoire, afin notamment de soutenir celles qui en ont besoin et qui vont dans le sens de ces enjeux globaux. Cette compréhension nécessite un soutien analytique des initiatives et de leur cohérence vis-à-vis des enjeux identifiés. C'est ce qu'est susceptible d'apporter l'écologie territoriale, tant par l'usage réfléchi de l'analyse du métabolisme territorial que par une analyse des initiatives en termes « d'invention des ressources territoriales » au profit d'un développement équilibré.

Bibliographie

Billen G., Barles S., Chatzimpiros P., Garnier J., 2012, « Grain, meat and vegetables to feed Paris: where did and do they come from? Localising Paris food supply areas from the eighteenth to the twenty-first century », *Regional Environmental Change*, pp. 325-335.

Billen, G., Garnier, J., Silvestre, M., Thieu, V., Barles, S., Chatzimpiros, P. « Localising the nitrogen imprint of the Paris food supply: the potential of organic farming and changes in human diet », *Biogeosciences* 9, 2012b, p. 607-616.

Buclet, N., 2011, *Ecologie industrielle et territoriale : des solutions locales pour un développement durable ?*, Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion.

Deverre C., Lamine C., 2010, « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux Anglophones en sciences sociales », *Economie rurale*, n°317, pp 57-68.

Kébir L., 2006, « Ressource et développement régional, quels enjeux ? », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, 5, pp.701-723.

Lévy J., Lussault M., 2003, *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Paris, Lavoisier.

Morgan K., 2009, « Feeding the city, the challenge of urban food planning », *International Planning Studies*, 14:4, pp 341-348.

Pecqueur B., 2005, « Le tournant territorial de l'économie globale », *Espaces et sociétés*, n° 124-125, pp 17-32.

Rastoin J-L., 2008, « Les multinationales dans le système alimentaire », *Projet*, n°307, pp.61-69.

Rizet C., Keita B., 2005, *Chaînes logistiques et consommation d'énergie : cas du Yaourt et du Jean*, Rapport de l'INRETS pour le PREDIT et l'Ademe, juin 2005.