

**TERRITOIRES DURABLES
ET ÉCONOMIE DE LA
FONCTIONNALITÉ : QUELLE
« SOLUTION INTÉGRÉE »
POUR PRENDRE EN CHARGE
LES ENJEUX D'ALIMENTATION
- SANTÉ ?**

► Marie DECIMA (CERDD), Patrice VUIDEL (ATEMIS)
Sarah CHERGUI, Joseph FRANQUESA, Camille GESENFELD,
Mélanie MATHURIN, Lucie SANCHEZ, Thomas VINETTE,
Master 2 Consultants et chargés d'études socio-économiques,
Université Paris 7

► SÉANCE DU 28 AVRIL 2014

**TERRITOIRES DURABLES ET ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ :
QUELLE « SOLUTION INTÉGRÉE » POUR PRENDRE EN CHARGE LES
ENJEUX D'ALIMENTATION - SANTÉ ?** p.3

- La construction de repères pour une alimentation collective en Nord-Pas de Calais p.3
- Un système alimentaire en questions p.4
- La corrélation entre alimentation et santé : un sujet encore porteur de controverses p.4
- Des individus en difficulté face à la multiplicité des discours et des injonctions p.5
- Une lecture de la question à travers l'économie de la fonctionnalité p.6
- Les dimensions de la solution intégrée de biens et services p.6
- Lien entre l'économie de la fonctionnalité et le développement des circuits-courts alimentaires en Ile-de-France p.7
- Économie de la fonctionnalité, outil de vente d'une solution globale p.7
- Une étude qualitative sur les Circuits courts alimentaires en Ile-de France p.8
- Divers enjeux au cœur des CCA pour les consommateurs, pour les producteurs et pour les consommateurs p.8
- Le renouvellement des formes d'échange entre les différents acteurs p.9
- La notion du local très présente dans les CCA mais pas dans leurs définitions p.9
- La question du prix des produits p.9
- Les différentes externalités positives dégagées des CCA p.10
- Les trois enseignements majeurs dégagés des CCA p.10
- Les limites à avoir en tête p.10

ÉCHANGES ENTRE LES PARTICIPANTS À LA SÉANCE p.11

- Bio, circuits courts : contre modèle minoritaire, retour en arrière ou véritable alternative ? p.11
- Préservation de l'eau, émissions de CO2, gaspillage : d'autres enjeux à intégrer dans une réflexion globale sur le système alimentaire p.12
- Des interrogations sur la notion de circuit court et sur les vertus de ces circuits p.12
- Comment construire des dynamiques de coopération sur les enjeux d'alimentation ? p.13
- La nécessité de dépasser la logique de chaîne de valeur p.14
- Dans quel esprit se développent les plates-formes de mise en relation ? p.14
- Réussir à dépasser la question des aliments pour imaginer la solution intégrée p.15

► PARTICIPANTS À LA SÉANCE

Quentin ALLONVILLE (Les Hameaux Bio) • Arnaud BANOUN (enseignant-chercheur à l'EDC Paris) • Xavier BARON (Atemis) • Nadia BENQUE (Atemis) • Cécile BOUKABZA (PAJ) • Olivier CAMBLAIN (consultant) • Anna CHARBONNEAU (PAJ) • Sarah CHERGUI (master CCESE) • Isabelle DELANNOY (Do Green) • Romain DEMISSY (ATEMIS et Paris 7 Ladyss) • Christian DU TERTRE (Atemis et Paris 7 Ladyss) • Joseph FRANQUESA (master CCESE) • Jean-Marie FUNEL • Camille GIESENFELD (master CCESE) • Pascal GROUIEZ (Ladyss) • Laurent LAMY (Conseil en Développement durable et santé) • Pauline LAVOISY (OREE) • Dominique LHERMITTE (ergonome) • Sacco LIEVENS • Mélanie MATHURIN (master CCESE) • Brigitte PASQUELIN (Atemis) • Claire PERRIER (Atemis) • Dominique PICARD (caisse des dépôt) • Lucie SANCHEZ (master CCESE) • Yoann SIDOLI (consultant Orange Labs) • Thomas VINETTE (master CCESE) • Patrice VUIDEL (Atemis)

TERRITOIRES DURABLES ET ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ : QUELLE « SOLUTION INTÉGRÉE » POUR PRENDRE EN CHARGE LES ENJEUX D'ALIMENTATION - SANTÉ ?

Marie DECIMA (CERDD), Patrice VUIDEL (ATEMIS)

La présentation a été préparée par Marie DECIMA et Patrice VUIDEL, comme une occasion de croiser leurs expériences et regards sur le sujet. La séance du Club a été menée en l'absence de Marie DECIMA, malade ce jour là.

LA CONSTRUCTION DE REPÈRES POUR UNE ALIMENTATION COLLECTIVE EN NORD-PAS DE CALAIS

L'État et la Région Nord- Pas de Calais ont souhaité confier au CERDD la mission d'interroger le système alimentaire à la lumière des objectifs du développement durable, dans une dynamique collective, associant la diversité des acteurs concernés. Le livrable attendu étant un référentiel partagé autour de l'alimentation durable.

Ce travail, mené sur une année sous forme de séances collectives d'échanges et d'entretiens individuels a débouché sur la production d'un référentiel partagé, mettant en avant de quatre enjeux¹. Ont notamment participé la Chambre d'agriculture, le groupement des agriculteurs bio (GAB), des PME de l'agroalimentaire, des distributeurs (Leclerc, Intermarché), des collectivités (Région, CC Artois, agence d'urbanisme du Boulonnais), l'Institut Pasteur, des universitaires-chercheurs (en pharmacie, en économie sociale et solidaire), un diététicien, la CLCV, l'État.

Les deux premières séances ont été menées autour des questions suivantes :

- Que faites vous sur les champs de l'alimentation ?
- Qu'envisagez vous de faire ?
- Quels sont les blocages ?

Cependant, certaines controverses et débats n'ont pas été exprimés spontanément et ont nécessité des animations de travail spécifique. Les éléments recueillis ont cependant servi pour proposer quatre enjeux et demander aux participants de se positionner, de les reformuler, les enrichir.

Les quatre enjeux sur lesquels se sont accordés les participants sont :

- Une alimentation bénéfique et accessible à tous
- Une contribution positive sur le bien-être et la santé
- Une empreinte minimale sur l'environnement
- Un système économiquement équitable et performant

Il ressort de la démarche qu'au final l'ensemble des acteurs se sent concerné par chacun des enjeux. Une vision partagée s'est construite au fur et à mesure, y compris en intégrant des visions diverses sur certaines questions. Les participants ont demandé à ce que les échanges se poursuivent.

La présente intervention ne revient pas sur les enjeux, qui sont décrits dans le référentiel, mais s'appuie notamment sur les informations recueillies et les échanges de points de vue réalisés à l'occasion de cette démarche.

¹ Téléchargeable à l'adresse : <http://www.cerdd.org/Reperes-pour-une-alimentation,22275>

UN SYSTÈME ALIMENTAIRE EN QUESTIONS

Les responsables politiques de l'après-guerre se sont concentrés sur un aspect particulier de l'alimentation : la production agricole dans l'objectif de nourrir l'Europe après la seconde guerre mondiale. En finir avec la pénurie, produire suffisamment et stratégiquement pour être auto-suffisant, pour alimenter une population en pleine croissance et de plus en plus urbaine : tels étaient les objectifs. Les gouvernements ont ainsi mis en place des dispositifs financiers visant à accroître la production agricole et permettre aux entrepreneurs d'investir massivement dans les moyens de production et les équipements de grande envergure.

Ce système a permis des évolutions non négligeables, mais l'on constate aujourd'hui qu'il est également porteur de failles. Des dérives sont apparues une fois que l'objectif était atteint et de nombreux éléments nous questionnent sur ce modèle en crise : productivité non raisonnée, vente en exportation (concurrence aux pays en voie de développement), introduction de la chimie dans la production, mais aussi dans la transformation (additif, emballage...), système alimentaire cloisonné, etc. Comme pour chaque système économique mondialisé, le système alimentaire n'a pas été épargné par certaines dérives.

La logique industrielle de production / distribution montre ses limites :

- Les effets négatifs de l'élevage ou de l'agriculture intensive sur l'environnement sont de plus en plus apparents. Le plus illustratif étant en Bretagne l'apparition d'algues vertes dont la décomposition génère un gaz mortel pour l'homme, apparition liée à l'élevage industriel de porcs et à l'utilisation d'engrais agricoles ;
- Le cours des productions agricoles est régulé en bourse sur des marchés mondiaux ;
- La logique de chaîne de valeur presse les producteurs et les intermédiaires au profit des distributeurs. Avec deux effets : d'une part la difficulté des producteurs à vivre, d'autre part la recherche du moindre coût qui débouche sur des scandales alimentaires (confère l'épisode des lasagnes de cheval !).

En parallèle, nos modes de vie évoluent. **Le repas, « institution française » change.** Nous consacrons moins de temps pour préparer à manger et/ou pour manger (par exemple le midi). On observe une augmentation de la consommation de snacking prêt à consommer. Alors qu'on note ces transformations, des valeurs montantes sont aussi prégnantes : **le produit local, le bio, le jardinage de proximité (jardins partagés).**

Le partage autour de ces questions animé par le CERDD a cependant montré qu'il n'y avait pas de lecture univoque de certaines questions et que pour avancer il fallait être capable d'identifier les contradictions, les divergences de point de vue, afin de co-construire et avancer et ne pas rester sur des blocages. Par exemple, l'industrie agroalimentaire répond-elle aux attentes des consommateurs ou crée-t-elle de nouveaux besoins ? Les hypermarchés rendent-ils accessible les produits grâce à des prix bas où captent-ils la valeur monétaire de la filière ?

LA CORRÉLATION ENTRE ALIMENTATION ET SANTÉ : UN SUJET ENCORE PORTEUR DE CONTROVERSES

« On estime que **d'ici 2020, les deux tiers de la charge mondiale de morbidité seront imputables à des maladies non transmissibles chroniques, pour la plupart nettement associées au régime alimentaire.** Le passage à une alimentation comportant davantage de denrées alimentaires raffinées, d'aliments d'origine animale et de graisses joue un rôle majeur dans l'épidémie actuelle d'obésité, de diabète et de maladies cardio-vasculaires, entre autres affections non-transmissibles. » Bulletin de l'OMS n° 80, 2002

Les effets sur la santé des régimes alimentaires déséquilibrés sont aujourd'hui démontrés et le coût commence à être évalué.

Coût des maladies cardiovasculaires¹ :
Union européenne et échantillon de pays, 2006 (en milliards EUR)

	Dépense directe de santé ^a	Dépense indirecte de santé ^b
Danemark	1,4	2,1
France	16,5	13,4
Allemagne	39,4	27,7
Hongrie	0,3	1,1
Pays-Bas	5,7	5,3
Pologne	3,9	2,3
Royaume-Uni	27,4	26,2
Union européenne	152	128

¹Sont pris en compte ici les coûts des cardiopathies et des infarctus.

^aLes coûts directs correspondent aux dépenses de santé.

^bLes coûts indirects correspondent aux soins informels et aux pertes de productivité dues à la morbidité et à la mortalité.

Source : European Cardiovascular Disease Statistics, 2008,
<http://www.heartstats.org/datapage.asp?id=7683>

Cependant, certaines questions sont toujours soumises à des controverses scientifiques : les effets **liés à la chimie introduite dans notre alimentation de la production, à la fabrication et l'emballage (pesticides, additifs, emballages) ne sont pas reconnus par tous**. Il persiste une sorte de déni. De même, les effets positifs de l'alimentation bio sur la santé sont interrogés par certains.

Comment trouver une solution à un problème qui n'est pas communément admis ?

Face à cette situation, il ne s'agit pas de stigmatiser un opérateur plus qu'un autre, mais de tenter de réorienter de manière collective une alimentation exempte « dans la mesure du possible » de chimie. Au-delà du fait que le principe de précaution fait débat, il n'existe même pas encore aujourd'hui d'études sur lesquelles s'appuyer pour démarrer un vrai débat, une vraie prise de conscience.

DES INDIVIDUS EN DIFFICULTÉ FACE À LA MULTIPLICITÉ DES DISCOURS ET DES INJONCTIONS

Les individus qui cherchent à « manger sainement » se trouvent renvoyés à une multiplicité de discours qu'il est difficile de valider ou d'infirmer : les OGM sont-ils bons ou mauvais pour la santé ? Et les régimes alimentaires ? Les alicaments sont-ils autre chose qu'un produit marketing ? Etc.

Dans le cadre du programme national nutrition santé, on leur recommande de tout à la fois limiter la consommation de certains produits (sucrés, gras, salés), de manger des féculents à chaque repas, trois ou quatre produits laitiers et cinq fruits et légumes par jour, de la viande des œufs ou du poisson une à deux fois par jour.

Répondre à cette recommandation, tout en prenant en compte ses goûts, son budget, ses habitudes alimentaires, ses besoins en calories, l'accessibilité aux produits, ainsi que les éventuelles prescriptions médicales devient franchement compliqué.

Complication renforcée si le consommateur cherche à tenir compte, au delà de sa propre santé, des enjeux environnementaux, sociaux, territoriaux liés à la production alimentaire

(manger des produits de saison, favoriser les circuits courts et les produits locaux, acheter des poissons issus d'une pratique de pêche responsable, etc.).

Au final, ce qui devrait être un plaisir devient une galère !

Du côté des professionnels de santé ainsi que de ceux qui cherchent à favoriser une alimentation saine, le sujet reste sensible : comment aborder le problème de la perte de repère du bien manger ? Comment aborder les problèmes d'obésité sans stigmatiser, sans créer de blocage ? Cette sensibilité de la thématique complexifie la mise en œuvre de solutions toutes faites à grandes échelles.

UNE LECTURE DE LA QUESTION À TRAVERS L'ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ

L'Économie de la Fonctionnalité consiste à produire une solution intégrée de biens et de services, basée sur la vente d'une performance d'usage (stade 1) ou d'une performance territoriale (stade 2), permettant de prendre en compte les externalités sociales et environnementales

Si nous appliquons le référentiel de l'économie de la fonctionnalité à notre question...

- ▶ Je m'alimente pour préserver / améliorer mon capital santé : la santé est la *sphère fonctionnelle*.
- ▶ La *vente d'une performance d'usage* consiste alors à proposer une solution de biens alimentaires et de services (information, accompagnement, etc.) qui puisse maintenir, voire améliorer l'état de santé des personnes (d'une manière générale, ou une solution centrée sur certains individus porteurs de caractéristiques / déséquilibres spécifiques).
- ▶ Une vente d'une performance d'usage qui prenne en charge *des enjeux environnementaux et sociaux* :
 - enjeu social de la santé publique (activation des dépenses de santé dans une logique de prévention)
 - contribue à renforcer des modes de production respectueux de l'environnement (valorisation des externalités positives générées)
- ▶ Une *performance territoriale aux externalités positives recherchées*, telles que :
 - Le maintien de terres / emplois agricoles ;
 - Le maintien d'une diversité de cultures agricoles locales ;
 - La réduction des émissions de gaz à effet de serre ;
 - La réduction des pollutions environnementales ;
 - Le renforcement des liens producteurs-consommateurs.

LES DIMENSIONS DE LA SOLUTION INTÉGRÉE DE BIENS ET SERVICES

Pour tenir son ambition de performance, la solution devrait comprendre :

- Un accès à des aliments ou des plats sains, équilibrés (ce qui renvoie aux modes de production et de distribution adaptés)
- Du conseil sur la construction des menus / des repas
- Un suivi de la dimension santé (identification, gestion d'éventuel déséquilibres)
- Un appui pour (ré)apprendre à cuisiner : des conseils, de la formation, un accompagnement
- Un lien avec les enjeux plus large de bien-être (activité physique notamment)

Une bonne nouvelle : toutes les « briques » de la solution existent. Les domaines de la santé et de l'alimentation sont porteurs d'une infinité d'innovations, et les NTIC sont une ressource en informations, en conseils, en mise en relations². On observe par ailleurs des dynamiques territoriales émergentes sur ces sujets.

Pourtant il y a peu de solutions intégrées « globales » à ce jour. Or, la performance viendra de l'intégration ! C'est à notre sens l'enjeu principal.

LIEN ENTRE L'ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ ET LE DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS-COURTS ALIMENTAIRES EN ILE-DE-FRANCE

Sarah CHERGUI, Joseph FRANQUESA, Camille GESENFELD, Mélanie MATHURIN, Lucie SANCHEZ, Thomas VINETTE, Master 2 Consultants et chargés d'études socio-économiques, Université Paris 7.

L'étude présentée à l'occasion de cette séance a été menée par six étudiants aux différents parcours de formation (économie, sociologie, urbanisme) dans le cadre du master Consultants et Chargés d'Etudes Socio-Economiques (CCESE) de l'Université Paris Diderot. Cette étude répond à une demande du Club Economie de la Fonctionnalité et développement durable pour lier l'approche de l'économie de la fonctionnalité avec le modèle des circuits courts alimentaires.

Le résumé de l'étude, présenté en séance, est repris ci dessous. Le document complet est téléchargeable sur le site du Club³.

LES CIRCUITS-COURTS ALIMENTAIRES, OUTILS D'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINE.

Face aux crises alimentaires actuelles, les individus souhaitent retrouver le contrôle de leur alimentation et notamment connaître la provenance des produits qu'ils consomment. Dans cette perspective, les circuits-courts alimentaires (CCA) apparaissent comme des sources d'approvisionnement en aliments « sains » pour de nombreux consommateurs. Le circuit-court alimentaire est défini par le ministère de la l'agriculture et de la pêche comme « *un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* ».

ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ, OUTIL DE VENTE D'UNE SOLUTION GLOBALE

L'économie de la fonctionnalité consiste à produire des « solutions intégrées » de biens et de services, basées sur la vente d'une performance d'usage ou d'une performance territoriale. Ces solutions intégrées répondent à des attentes essentielles dans la société contemporaine, dans une perspective de développement durable : habiter, cultiver sa santé/bien-être, s'alimenter, s'informer et connaître, améliorer la mobilité des biens et des personnes... Ces solutions cherchent à réduire des externalités négatives environnementales et sociales et/ou à conforter des externalités positives. L'offre de solutions regroupe généralement des acteurs issus de filières et de secteurs d'activité différents. **Cette dynamique conduit à rompre avec l'économie industrielle et productiviste dominante actuellement et à s'appuyer sur deux leviers majeurs :**

- Privilégier l'usage de ressources immatérielles (confiance, compétence, pertinence d'organisation, santé) par rapport aux ressources matérielles, mobilisant et développant ainsi le patrimoine immatériel du territoire.

² Exemples : « shopWise », qui permet en scannant le code barre d'un produit de connaître les éventuels additifs, la valeur nutritionnelle, etc., « SeansonFood », une application qui répertorie les aliments de saison, « La fabrique à menu », application issue du PNNS, qui propose des menus variés en fonction des habitudes alimentaires, génère la liste de courses et les recettes correspondantes, « LMDE nutrition », qui propose des idées de recette en fonction de ce que contient son frigo, « Supermarmite », qui permet de commander un plat préparé par un voisin.

³ <http://www.club-economie-fonctionnalite.fr/activités-du-club/territoire-circuits-courts/>

- Privilégier la coopération en interne entre collectifs de travail et en externe avec les clients et les partenaires, au regard de la spécialisation et de l'atomisation des organisations.

UNE ÉTUDE QUALITATIVE SUR LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES EN ÎLE-DE FRANCE

À partir de ces définitions, nous avons décidé de mener une étude sur la forme que prenaient les CCA en Ile-de-France avec la volonté de caractériser le type de relations qui se jouaient entre les acteurs (producteur, consommateur, intermédiaire) participant aux CCA afin d'en ressortir les éléments qui pourraient instruire les liens entre CCA et économie de la fonctionnalité. Nous voulions également comprendre quelle était la place des territoires et quels effets sur l'emploi ces CCA induisaient ?

Pour ce faire nous avons choisi d'adopter une approche sociologique composée de lectures bibliographiques et de 16 entretiens qualitatifs avec des acteurs des CCA. Nous nous sommes donc concentrés sur 4 formes de CCA en Île-de-France : des Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP), une initiative de la Ruche qui dit oui !, un syndicat de restauration collective en charge de l'approvisionnement des restaurants collectifs scolaires (primaires et maternelles) dans deux villes d'Île-de-France et enfin des initiatives de CCA dans la grande distribution.

Cette synthèse a pour objectif d'exposer les grands enseignements issus de cette étude : enjeux des CCA étudiés, les formes que peuvent prendre les échanges, les externalités positives et enfin les limites dégagées par les CCA.

DIVERS ENJEUX AU CŒUR DES CCA POUR LES CONSOMMATEURS, POUR LES PRODUCTEURS ET POUR LES CONSOMMATEURS

Divers enjeux ont pu émerger de notre étude et concernent divers types d'acteurs impliqués dans les chaînes de valeur des filières agroalimentaires. En amont, l'agriculture est soumise à des contraintes financières de plus en plus fortes, ce qui a continué à réduire le nombre d'exploitations en France comme en région parisienne. Les circuits courts alimentaires sont une garantie de maintien de leur activité (surtout auprès des maraîchers), ce qui se traduit dans les Amap par l'assurance de revenus fixes. Ce maintien de l'activité agricole s'obtient de façon déterminante par le développement de nouveaux débouchés, de nouveaux marchés, étant donné que la grande distribution ou même la restauration collective se font l'écho de demandes réelles des consommateurs. Il s'agit également de valoriser le métier d'agriculteur auprès du plus large public possible, ce qui implique de faire prendre conscience du travail au quotidien.

En aval de ces filières, l'enjeu principal pour les consommateurs est de pouvoir accéder à des produits sains. Il s'agit également pour eux de concilier une alimentation saine et des niveaux de prix accessibles. À destination des plus jeunes, c'est également une modification des critères gustatifs qui est en jeu tant l'industrie agroalimentaire construit le goût de certains aliments (cela concerne les produits transformés comme les fruits et légumes). Les consommateurs entendent aussi renouer avec le monde de l'agriculture, notamment par leur implication dans des Amap, ce qui se traduit entre autres par des visites d'exploitations.

Les « intermédiaires » assurent une liaison entre les producteurs et les consommateurs. Ils communiquent sur la qualité attendue côté consommateurs et sur ce qui peut être réalisable côté producteurs. Ces intermédiaires, selon les filières étudiées, sont réduites au maximum. Ainsi, la proximité qui en résulte contribue à rapprocher les consommateurs des producteurs (le Cervia, dépendant du Conseil régional d'Île-de-France, vise à rendre plus visible les produits de petits producteurs locaux auprès des consommateurs franciliens).

Pour l'ensemble des acteurs, les circuits courts répondent à des préoccupations environnementales, par la réduction des distances de transport et des pesticides utilisés (ce qui ne relève pas du circuit court, mais est répandu à travers les différents terrains étudiés). Les préoccupations économiques communes à ces acteurs sont la réduction du coût des repas, la réduction des prix en rayon des aliments (l'accessibilité du manger sain) et le rééquilibrage des échanges entre producteurs et distributeurs. Des préoccupations communes portent également sur la qualité (concilier apports gustatifs et alimentation saine), sur la valorisation des produits vendus et consommés (fruits et légumes comme produits transformés) et sur la dimension de service apportée par l'alimentation.

LE RENOUVELLEMENT DES FORMES D'ÉCHANGE ENTRE LES DIFFÉRENTS ACTEURS

À l'issue de notre étude nous avons pu observer que les relations entre « les intermédiaires » et les agriculteurs s'intensifiaient, générant une professionnalisation des producteurs. En effet, ceux-ci apprennent à gérer de manière plus efficiente leur stock mais également à fixer un prix plus juste pour leur produit avec l'aide des intermédiaires ou de la maison mère dans le cas de La Ruche qui dit oui !. Dans le cas de la restauration collective, les agriculteurs se sont regroupés sous forme de coopérative pour ainsi répondre de manière plus efficace aux différents appels d'offres.

Le principe même des Circuits Courts Alimentaires est de créer une relation entre les différents acteurs. Nous avons pu noter la reconstruction d'un lien social entre le consommateur et le producteur. Ce lien avait été mis à mal par la grande distribution mais avec les différentes crises alimentaires qui se sont succédées, les consommateurs ont perdu confiance dans les circuits de grande distribution. L'atout du CCA est de permettre à ces deux acteurs de rétablir la confiance perdue et de rassurer le consommateur sur les produits qu'il consomme. Les CCA sont donc un moyen d'offrir une meilleure visibilité de la traçabilité des produits que les consommateurs achètent. La Ruche Qui Dit Oui ! (RQDO) et les AMAP mettent en avant l'importance de ce contact entre ces deux acteurs et créent un contexte de rencontre (via le temps de la vente, des activités chez le producteur...). Ce changement de comportement de consommation est dû à un besoin venant des consommateurs de donner du sens à leur acte d'achat et de retrouver également une certaine confiance dans les produits qu'ils consomment. Pour certains, les CCA sont donc une alternative au système de consommation actuel et pour d'autres c'est un moyen de soutenir et de valoriser l'activité agricole locale. Les consommateurs de produits éthiques et biologiques sont également partie prenante de cette consommation collaborative.

LA NOTION DU LOCAL TRÈS PRÉSENTE DANS LES CCA MAIS PAS DANS LEURS DÉFINITIONS

Nous avons pu observer que la notion du local était centrale dans le concept de CCA alors même qu'elle n'est pas présente dans la définition officielle. La RQDO défend le principe d'une consommation locale en s'appuyant sur le principe des « locavores » développés aux États-Unis (production à moins de 250 km). Cependant, la notion de local change selon le territoire puisque le principe de 250 km a du sens aux États-Unis mais plus vraiment en France. Il est donc important de comprendre la complexité de cette notion qui varie selon le territoire, les acteurs et le CCA concerné.

LA QUESTION DU PRIX DES PRODUITS

Par ailleurs, le prix que les membres de ces CCA sont prêts à payer, est un prix d'acceptabilité. En effet, les consommateurs payent non seulement le produit frais répondant aux critères de localité et de production biologique mais également l'accès à un service de santé et de bien-être.

LES DIFFÉRENTES EXTERNALITÉS POSITIVES DÉGAGÉES DES CCA

Différentes externalités positives sont attendues des CCA. Tout d'abord, les CCA vendent aux consommateurs un package comprenant environnement, santé, bien-être. Ils dépassent donc la seule vente du produit. Dans la restauration collective pour les cantines scolaires par exemple, les menus sont établis par une diététicienne. La grande distribution à travers ses initiatives propose aussi une éducation nutritionnelle aux consommateurs. Casino a profité de la semaine du manger local en Ile de France pour présenter les bonnes pratiques de nutrition avec la présence d'une diététicienne. On remarque ainsi que les CCA aspirent à proposer de plus en plus une offre nutritionnelle complète.

Les CCA produisent aussi une professionnalisation de la filière agricole. Les débouchés nouveaux poussent les agriculteurs à aller au-delà de leur métier traditionnel. Les agriculteurs tendent à devenir des gestionnaires et ils doivent se mettre en réseau. Dans le cadre des AMAP, l'agriculteur doit afficher une comptabilité transparente. A la Ruche qui dit Oui !, les agriculteurs utilisent internet pour vendre leurs produits. Des formations leurs sont alors proposées pour s'adapter à l'évolution de leur métier. Au-delà, les CCA conduisent au développement d'une relation sociale entre les participants de l'échange. Les AMAP illustrent parfaitement cela avec des relations étroites qui se développent entre l'agriculteur et les amapiens (invitation à la ferme, échange lors de la distribution...). Concernant les aspects environnementaux, le bilan semble positif. On constate d'abord une réduction de la distance des trajets réalisés entre le lieu de production et le lieu de consommation avec une réduction des émissions de CO₂. Les cycles de production et la saisonnalité des produits sont respectés car il s'agit le plus souvent de produits biologiques. En somme, les CCA semblent produire des externalités positives concernant la santé, l'emploi mais aussi sur l'environnement et les liens sociaux qui se rétablissent à l'occasion de la consommation. Une logique différente de celle de la consommation de masse semble émerger à travers ses différentes initiatives.

LES TROIS ENSEIGNEMENTS MAJEURS DÉGAGÉS DES CCA

Trois enseignements majeurs ont ainsi pu être dégagés à l'issue de notre étude. Tout d'abord, **la notion de proximité géographique est un élément important pour bon nombre d'acteurs participant à des filières dites courtes**. L'existence d'une certaine proximité géographique leur semble nécessaire afin que ces acteurs puissent disposer d'un plus grand contrôle sur la qualité des produits et établir un lien de confiance notamment vis-à-vis des producteurs, en s'appuyant sur le partage de valeurs et de normes communes. En outre, **ces filières courtes intègrent davantage les caractéristiques de la demande afin de se structurer et de se développer**, contrairement à des filières traditionnelles. Le bénéficiaire final de ces filières joue ainsi un rôle actif dans l'organisation de ces filières. **Enfin, ces CCA ont un impact sur l'activité des agriculteurs**. En effet, la structuration de ces filières impose aux agriculteurs de développer de nouvelles activités autres que la simple production (communication, activités administratives...). De même, ceux-ci sont également amenés à travailler de plus en plus en coopération avec d'autres agriculteurs et distributeurs afin d'assurer une plus grande sécurisation de la production, partager les coûts liés à l'exploitation et diminuer les risques liés aux investissements supplémentaires nécessaires pour répondre à la demande de ces filières courtes.

LES LIMITES À AVOIR EN TÊTE

Cependant, certaines limites des circuits courts alimentaires ont été soulevées durant cette étude. D'abord, la notion d'alimentation de qualité est souvent revenue dans les discours des acteurs des circuits courts alimentaires étudiés. Or il n'y a pas de définition stabilisée de cette qualité. Par exemple, le bio qui va être un signe de qualité pour certains acteurs n'est en fait pas toujours présent, notamment dans la restauration collective à cause du coût trop élevé que cela implique.

La qualité peut aussi revêtir différents aspects comme le fait qu'il puisse y avoir une traçabilité des produits grâce à la réduction des intermédiaires, le fait que les produits soient frais ou encore qu'ils aient meilleur goût que les produits industriels. Mais toutes ces définitions d'une alimentation de qualité ne se retrouvent pas forcément dans tous les circuits courts alimentaires. Enfin, l'autre limite perçue durant l'étude, est le manque d'évaluation des impacts environnementaux ou sur la santé pour justifier des externalités positives de ces circuits courts.

Finalement, en montrant les enjeux et les externalités possibles des circuits courts alimentaires, cette étude se donne pour ambition de venir enrichir les réflexions sur le développement de ce nouveau modèle grâce à l'éclairage de l'économie de la fonctionnalité.

ÉCHANGES ENTRE LES PARTICIPANTS À LA SÉANCE

BIO, CIRCUITS COURTS : CONTRE MODÈLE MINORITAIRE, RETOUR EN ARRIÈRE OU VÉRITABLE ALTERNATIVE ?

Olivier CAMBLAIN : On vit dans un modèle européen, qui est un système de subventions à l'agriculture. Le modèle de circuits courts exposé, qui est intéressant, se développe en contre-point du modèle dominant. Tout comme le bio, qui n'existe qu'en contre-point des modèles dominants. Quelqu'un n'achète pas du bio parce qu'il est biologique, vert etc., il l'achète en fait parce qu'il est « non mauvais ». Il s'inscrit donc en contre-point. Le minoritaire ne peut pas devenir majoritaire. Les produits dits « bio » c'est environ 30% plus cher donc cela veut dire que ce n'est pas accessible à tous.

Christian DU TERTRE : Je ne suis pas d'accord. Ce n'est pas un problème de prix c'est un problème de dépense. La vente des produits bio dans les supermarchés ce n'est pas une alternative au problème alimentaire actuel. Le rayon bio a besoin des autres rayons de supermarché pour exister. Tout ce dont on discute ici c'est du marginal, de l'embryonnaire, des signaux faibles. Mais ce n'est pas parce que c'est embryonnaire que ça ne peut pas faire système et que ça ne peut pas se développer. La question c'est quels sont les apports de ces nouvelles pratiques ?

Ce qui est marginal peut devenir très important. Etre en contre-point ce n'est pas pareil qu'être en alternative. Ce qui est important à regarder c'est la transformation des relations sociales, des rapports entre acteurs. On n'est plus simplement dans la production d'un bien industriel classique remplacé par la production d'un bien en plus petite quantité et en bio. La question est de savoir comment on réintroduit un lien entre alimentation et santé, qui passe par des biens nouveaux, sans pour autant revenir dans la nostalgie des années 50. Il y a toute une série de services à apporter, des services d'informations, de formations, d'analyse nutritionnelle, qui se combinent entre-eux. C'est cette combinaison qui nous donne une solution.

Jean-Marie FUNEL : Je trouve qu'il manque dans la réflexion la composante technique, technologique R&D. La dynamique vers le bio ne consiste pas à arrêter du jour au lendemain les pesticides et les engrais. On peut arriver à cette nouvelle agriculture, biologique, raisonnée, si on sait mettre au point de nouvelles façons culturelles de traiter les parasites, parce qu'ils seront toujours là ; Donc si on arrive à passer des seuils technologiques. C'est à intégrer dans le modèle.

Vous faites allusion à l'agriculture productiviste, effectivement elle a eu ses vertus. Elle a permis de passer de 1000 kilos à l'hectare à 10 000 kilos à l'hectare pour certaines céréales. C'est un progrès considérable. Il faut se souvenir de la révolution verte dans les années 70 qui a permis en une décennie pour l'Inde de passer de famines chroniques à devenir un pays exportateur de céréales, notamment de riz. L'agriculture productiviste est une agriculture qui a détruit l'agriculture systémique héritée de la nuit des temps. On est en train de recréer une

agriculture systémique, mais qui ne sera pas un copié-collé de celle des années 50. Elle est complètement à inventer. Il y a un gros contenu en innovation, en recherche, à apporter et qui fait complètement partie de l'analyse.

PRÉSERVATION DE L'EAU, ÉMISSIONS DE CO₂, GASPILLAGE : D'AUTRES ENJEUX À INTÉGRER DANS UNE RÉFLEXION GLOBALE SUR LE SYSTÈME ALIMENTAIRE

Isabelle DELANNOY : Je pense qu'il faudrait intégrer dans la réflexion les enjeux de l'eau. De grandes municipalités se sont posées la question de la protection de leur zone de captage. C'est également le cas des terres qui sont possédées par exemple par Vittel. Si on va dans la recherche d'une solution la plus globale, il faut selon moi intégrer la démarche des zones de captages.

Olivier CAMBLAIN : J'ai noté trois points complémentaires à prendre en compte. Le problème de l'eau qui vient d'être évoqué, c'est à dire l'eau que l'on consomme, à la fois dans sa qualité et dans sa quantité, y compris dans des contrées très proches. Barcelone par exemple importe de l'eau potable de Marseille. La consommation de l'eau dans l'industrie agroalimentaire est extrêmement forte. Il faut 7 à 8 litres d'eau pour fabriquer un litre d'eau minérale. Un indice qui est en train de se développer est l'indice de consommation d'eau.

L'autre point c'est le CO₂, les transports représentent 30% de l'impact du CO₂ au niveau mondial, c'est le facteur numéro 1. Le CO₂ est également très lié aux ruminants. Globalement à ce jour ce n'est pas un facteur de décision des acteurs. Mais on est pour moi à la veille d'un changement radical.

Le dernier point majeur c'est le gaspillage. Dans l'économie occidentale il y a à peu près 1/3 de ce qui entre dans un frigo qui termine sa carrière à la poubelle.

Patrice VUIDEL : On a limité cette présentation aux liens de l'alimentation à la santé. Nous n'avons effectivement pas posé l'ensemble des enjeux du système agroalimentaire.

DES INTERROGATIONS SUR LA NOTION DE CIRCUIT COURT ET SUR LES VERTUS DE CES CIRCUITS

Olivier CAMBLAIN : Il y a beaucoup de circuits courts qui n'entrent pas dans le cercle vertueux présenté. Il y a d'abord une question sur la définition de la notion de « circuit court ». Un grand nombre de produits dans les supermarchés entrent dans la définition par exemple puisqu'il n'y a qu'un seul intermédiaire. L'intention est trahie par les définitions. Mais le problème finalement ce n'est pas la définition : ce qui est intéressant c'est quel va être le vécu pour celui qui consomme ? Le nombre de kilomètres tel que l'avaient définis les américains (de 100 miles) n'a pas forcément d'intérêt parce qu'en France ça n'a pas de sens. Ce qui va être important c'est de comprendre le sens géographique donné par le consommateur, lié avec les dimensions historique et culturelle.

Brigitte PASQUELIN : J'avais une petite interrogation par rapport aux externalités. On a parlé des externalités positives que ces modèles pouvaient générer moi je me suis posée la question pour celles qui sont négatives au vu des enjeux territoriaux. Je vois une grande différence entre circuit court et alimentation bio, notamment au regard des externalités. Quand je prends les grands enjeux territoriaux ce sont l'emploi, le réchauffement climatique, des enjeux de préservation de la ressource en eau. Et là je ne suis pas persuadée que les circuits courts aient des externalités positives sur ces enjeux-là. Quand on prend des très grandes entreprises de production alimentaire, que ce soit de l'agriculture ou au niveau de l'élevage, on voit que ces questions-là sont mieux prises en charge. Il y a des fermes d'élevage par exemple qui se créent et qui vont jusqu'à faire de la méthanisation. Il serait intéressant de creuser pour voir s'il y a eu une étude bibliographique sur cet équilibre entre externalités positives et négatives.

COMMENT CONSTRUIRE DES DYNAMIQUES DE COOPÉRATION SUR LES ENJEUX D'ALIMENTATION ?

Brigitte PASQUELIN : La deuxième remarque est qu'on voit bien les enjeux de la coopération. On bouscule complètement le modèle classique. Sur le cas de « La ruche qui dit oui ! », on parlait même d'un intermédiaire qui aidait les producteurs dans le service : quels sont les facteurs qui font que les acteurs au niveau territorial participent de cette coopération ou non ? Quelles sont les clés ? Je pense que c'est extrêmement territorialisé en fonction des problématiques et des enjeux du territoire. Et au-delà de la démarche territoriale quels ont été les dispositifs institutionnels ?

Pascal GROUIEZ : J'ai fait une étude en Loire-Atlantique, « Terroirs 44 ». L'objectif est de créer un circuit court dans l'agroalimentaire dans le département. Par rapport au terrain que j'ai fait pour l'étude, j'ai été surpris quand vous disiez que dans les AMAP l'offre doit s'adapter à la demande. J'ai l'impression que c'est l'inverse. Il y a une grosse difficulté des agriculteurs à rentrer dans une logique de circuit court : ils veulent contrôler le prix de vente de leurs produits, avant de défendre une nouvelle forme de consommation. Ils ont du mal à se mettre en réseaux. Ils acceptent de le faire quand ils décident d'acheter du matériel agricole par exemple, mais quand il s'agit de se mettre ensemble pour vendre des produits c'est plus difficile. J'ai constaté aussi qu'il y avait souvent quelqu'un qui se mettait en avant. Par rapport à La ruche qui dit oui !, est-ce que c'est un groupement d'agriculteurs ? Est-ce que ça part d'un individu ? Dans le cadre de « Terroirs 44 » c'était un agriculteur qui portait le projet, et qui avait pu créer un mini-supermarché dans lequel on pouvait voir des produits de différents agriculteurs.

Étudiante du Master CCESE : La ruche qui dit oui ! est une plateforme animée par un « chef de ruche ». C'est une initiative privée, d'un individu. La maison mère est un incubateur de Ruches. Elle va aider à trouver les producteurs dans un périmètre de 150 km. Elle va aussi suivre les ruches au quotidien.

Le prix des produits est fixé par chaque producteur et à ce prix s'ajoutent 8,5% de frais de services reversés à la maison mère, et 7,9% reversé au responsable de la ruche. Avec deux ruches, une dame que nous avons rencontrée pouvait gagner sa vie. C'est une véritable entreprise.

On a pu voir qu'il y a un risque de perte de valeurs : la coproduction qu'il y a entre l'intermédiaire et les producteurs et les relations entre le producteur et les consommateurs vont varier. Même si les liens consommateur/producteur sont mis en avant, dans la réalité La ruche qui dit oui ! reste un mode de consommation « traditionnel ». On vient à la ruche, on récupère son produit et on s'en va. On est là pour consommer certes un produit de bonne qualité mais on ne va pas parler avec le producteur comme dans une AMAP. Ça fonctionne comme du « drive » en fait.

Jean-Marie FUNEL : Vous faites allusion à la région Nord-Pas de Calais, pouvez-vous nous en dire plus, notamment en termes de finalité de la région. Est-ce que la motivation de la région c'est la gestion de l'espace, la santé de sa population ? Comment ont-ils été amenés à prendre cette direction originale ?

Patrice VUIDEL : Le Conseil Régional a formalisé son schéma régional d'alimentation et d'agriculture durables, à l'initiative notamment de Jean-Louis Robillard, Vice-Président en charge de l'alimentation, de la régionalisation de l'agriculture et de la ruralité. Celui-ci veut promouvoir un modèle qui puisse tenir différentes dimensions qui sont par ailleurs souvent séparées, dans une démarche de transition écologique et sociale. A travers la demande de produire un référentiel pour une alimentation durable, il voulait en prenant à la fois les enjeux agraires mais aussi les enjeux de santé, faire sens dans cette transition.

En complément la région a contractualisé sur des initiatives de communautés de communes ou d'agglomérations autour d'un ensemble d'objectifs qui peuvent aller de la préservation de terres agricoles au lien entre ce qui est produit et ce qui est consommé localement. Derrière, on retombe sur une diversité d'actions menées, y compris dans les champs de l'éducation, dans l'accompagnement des habitants.

Jean-Marie FUNEL : C'est plus du développement durable que de la santé.

Dominique PICARD : C'est une dimension majeure pour eux puisqu'il y a des vrais problèmes de santé en Nord-Pas de Calais, avec des répercussions y compris économiques, sur la sécurité sociale etc. Ce n'est pas un prétexte, c'est une vraie politique publique. C'est intéressant d'avoir lié ces éléments, l'intérêt est de travailler avec l'ensemble des acteurs. Je pense à une autre démarche qui est l'« Audit des richesses réelles des territoires » qui consiste à dire : comment identifie-t-on les richesses réelles ? Comment on trouve des solutions ensemble ? Ce n'est pas une réponse des politiques c'est une réponse qui part des citoyens.

LA NÉCESSITÉ DE DÉPASSER LA LOGIQUE DE CHAÎNE DE VALEUR

Christian DU TERTRE : L'économie de la fonctionnalité propose la recherche d'un saut systémique c'est-à-dire qu'on essaie de trouver des nouvelles réponses, qui traitent certaines externalités négatives, sociales ou environnementales. On le voit ici à travers l'idée de solution « alimentation santé », qui intègre la prise en charge d'externalités liées aux modes de production, distribution, consommation.

Lorsque l'on fait un saut systémique, on change le rapport entre les acteurs. Les acteurs ne vont plus être dans une chaîne de valeurs productive mais vont chercher des formes de coopération. On aura un encastrement des acteurs dans la production de cette solution. Il faut déterminer pour ce faire, le périmètre d'acteurs. Souvent il y a un ou deux acteurs qui jouent un rôle moteur dans l'intégration de cet encastrement. Ça peut être une très grande entreprise, une entreprise traditionnelle de la grande distribution, un acteur territorial qui joue ce rôle d'intégrateur, il n'y a pas a priori sur qui le fait. Mais cela oblige à revisiter la gouvernance. La solution n'est pas prédéfinie. Elle peut avoir une intention générale, mais après il faut traduire cette intention dans une dynamique opérationnelle. Les territoires sont importants, puisque parfois il y a des acteurs qui vont accepter ou non d'entrer dans cette logique. Chaque acteur va partir avec des systèmes de résistances, de défenses collectives qui proviennent du passé et donc le processus va être long. D'où l'importance des moments de débats.

Olivier CAMBLAIN : Je voulais mentionner une initiative menée par Lesieur qui illustre le lien entre économie de la fonctionnalité et alimentation. Lesieur vendait des huiles de friture aux circuits de restauration, avec des difficultés d'utilisation par ces derniers, une gestion très anxigène de l'huile, de son recyclage. Lesieur a mis au point une nouvelle offre, non plus de vente d'huile mais de mise à disposition d'huile de friture. En complément, Lesieur va éduquer et donner des conseils aux utilisateurs et en fin de parcours va reprendre cette huile qui va finir comme carburant pour des camions qui fonctionnent, après retraitement, avec ce type d'énergie. La réflexion à travers l'entrée par le produit est également intéressante.

DANS QUEL ESPRIT SE DÉVELOPPENT LES PLATES-FORMES DE MISE EN RELATION ?

Isabelle DELANNOY : Mon analyse est que pour réussir une dynamique de coopération on doit réussir à trouver l'optimum dynamique, qui est l'optimum des acteurs à réunir sur un territoire géographique ou un territoire de valeurs, ou d'intérêts. Cette dynamique se passe aujourd'hui notamment à travers les plates-formes numériques telle La Ruche qui dit Oui ! Mais comme il y a peu d'acteurs qui s'enrichissent alors que tout le monde contribue, il y a un risque que des personnes ne soient plus d'accord à un moment donné pour contribuer. Ces plates-formes internet pourraient également s'inspirer des modèles juridiques de l'économie sociale et solidaire.

Dominique PICARD : Il faut agir pour que les outils numériques restent des outils au service d'un projet et non pas un enjeu économique en soi. Je fais partie de « France Initiative », qui veut développer une plate-forme de crowdfunding au service du développement économique du territoire. Là on voit la force que peut représenter la force de la plate-forme informatique. Mais ce qui est important pour ce réseau, c'est qu'il continue à accompagner les entrepreneurs. La plateforme n'est qu'un outil.

Christian DU TERTRE : Je suis entièrement d'accord avec ça. Si on assume cela alors ces outils sont formidables.

RÉUSSIR À DÉPASSER LA QUESTION DES ALIMENTS POUR IMAGINER LA SOLUTION INTÉGRÉE

Patrice VUIDEL : On a vu lors de la présentation que les enjeux de santé renvoyaient à des régimes nutritionnels, à des pratiques culturelles, à des modes de vie, qui font que la solution à développer n'est pas seulement liée à l'accès aux produits primaires ou transformés.

Cependant, notre échange est assez illustratif de la difficulté à dépasser la question des modes de production et de distribution pour imaginer l'intégration servicielle nécessaire à la tenue de la performance, c'est à dire à la promesse d'accompagner les individus dans la mise en place de pratiques alimentaires qui soient favorables à leur maintien en bonne santé.

Pour ce faire, un certain nombre d'acteurs sont à mobiliser et à coordonner sur le territoire (diététiciens, animateurs péri-scolaires, centres sociaux, restaurateurs, etc.).

Le programme « Vivons en forme » illustre cette démarche : les collectivités qui le veulent peuvent s'engager dans un projet visant à prévenir / réduire le surpoids et l'obésité, notamment chez les enfants. Elles sont appuyées par une association nationale, qui met à disposition des ressources (formation des chefs de projet, des acteurs locaux, partage d'expériences, supports de communication, outils d'évaluation) leur permettant de concevoir un premier ensemble d'actions, définies à la fois au vu des situations locales, des opportunités et des ressources présentes⁴. Travail sur le temps du repas scolaire, développement d'activités physiques, mais aussi action sur la durée et la qualité du sommeil, ou attention à l'aménagement des rues, dans une optique de favoriser la marche : autant de dimensions qui s'intègrent au fur et à mesure dans les programmes des villes.

On le voit à travers cet exemple, la solution « alimentation santé » dépasse très largement la question des aliments consommés. Il faudra revenir sur ces dimensions à l'occasion de prochains échanges.

- LE CLUB ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE EST ANIMÉ PAR  www.atemis-lir.com
- LE SITE DU CLUB : [comptes-rendus, articles, actualités](#) • www.club-economie-fonctionnalite.fr
 - PARTICIPEZ AUX ÉCHANGES : REJOIGNEZ LE GROUPE D'ÉCHANGE LINKED-IN • « Réseau économie de la fonctionnalité et développement durable »
 - SUIVEZ LE CLUB SUR TWITTER • #clubef
 - CONTACT : Christian DU TERTRE et Patrice VUIDEL • clubef@atemis-lir.com

► LE CLUB ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE EST SOUTENU PAR



⁴ <http://www.vivons-en-forme.org>