

LYON
2020



**DE LA FOURCHE
À LA
FOURCHETTE**

VOYAGE AU CŒUR D'UN
SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE
À GRANDE ÉCHELLE

université
lumière
LYON 2

Coactis



TABLE DES MATIERE-S

Introduction

Présentation de l'Université Lumière Lyon 2

- Notre vision de l'alimentation durable
- Focus sur le comportement des consommateurs pendant le confinement

Partie 1 – A propos de la production et de la transformation alimentaire

- Transformation de l'agriculture et nouvelles figures d'agriculteurs
- La Ferme des Clarines
- La Ferme de la Quintillière et la Chocolaterie d'Elodie D.
- La Ferme de la Petite Pioche
- La Ferme des Lacaunes

Partie 2 – A propos de la distribution alimentaire et de la gastronomie

- Des marchés alimentaires traditionnels à la distribution alimentaire : des liens régénérés entre les zones rurales et urbaines ?
- Marché Victor Augagneur
- Marché des Clarines
- Uniferme
- La Super Halle d'Oullins
- Les Halles de la Martinière
- La Cuisine Itinérante

Partie 3 – A propos de la coopération et du changement d'échelle

- Modèles économiques coopératifs et démocratiques
- Le Bieristan
- Le GRENADE
- Le GRAP

Partie 4 - À propos de l'accès à l'alimentation, des politiques publiques et du rôle de la recherche

- Modèles de justice alimentaire
- La précarité dans les zones rurales
- VRAC
- Le Passe-Jardins
- Nouvelles formes d'action publique locale et métropolitaine pour soutenir l'alimentation et l'agriculture
- Rencontre avec les élus locaux
- Accroissement des recherches en gestion liés aux questions alimentaires
- Systèmes alimentaires alternatifs et université

Liste non exhaustive d'autres initiatives collectives passées et actuelles visant à développer un système alimentaire local durable

Carte

Crédits et participation

Glossaire

INTRODUCTION

La ville de Lyon a une longue histoire de production et de consommation d'aliments de qualité, principalement, d'abord grâce à sa situation géographique avantageuse et ensuite grâce à la culture gastronomique très présente. En effet, les différents types de climat (continental, méditerranéen ou de montagne) que l'on retrouve dans un périmètre de 150 kilomètres autour de la ville permettent une grande diversité dans la production alimentaire. De plus, le modèle traditionnel de la gastronomie française met à l'honneur des aliments frais et de qualité pour que les chefs, ou même les familles, puissent préparer de bons repas. Si l'on ajoute à cela une longue tradition des marchés à ciel ouvert et des petites épiceries, on comprend mieux le lien entre Lyon et les zones de production voisines, également renforcé par une chaîne d'approvisionnement à la fois courte et efficace.

L'idée d'une alimentation durable n'est pas tout à fait nouvelle puisque de nombreuses activités ont vu le jour dans les années 80, comme les magasins bio, les magasins de producteurs, etc. Mais ce qui est resté pendant des années "confidentiel" et principalement soutenu par des pionniers (producteurs ou consommateurs) a commencé à se répandre à partir de la fin des années 90, sous l'impulsion de jeunes entrepreneurs militants qui expérimentaient de nouveaux modèles économiques (comme les coopératives). Ils étaient animés par le désir de créer des systèmes alternatifs mettant en œuvre des relations commerciales éthiques, une production et une chaîne d'approvisionnement respectueuses de l'environnement, ainsi qu'une conscience sociale et solidaire.

Au cours des dix dernières années, un grand nombre de ces initiatives sont passées d'un ensemble d'expérimentations à un vaste réseau d'activités entremêlées, couvrant tous les domaines de l'alimentation durable. Des autorités locales aux associations, des producteurs aux consommateurs, des entrepreneurs aux clients, ce réseau peut désormais être défini comme un système alimentaire local et durable concret. Enfin, encouragé par la prise de conscience mondiale des problèmes alimentaires (la crise sanitaire de la COVID-19 en a été un exemple frappant), ce champ d'action apparaît désormais comme un marché potentiel rentable, attractif pour de nouveaux entrepreneurs et des entreprises alimentaires établies. Ce contexte reste toutefois très complexe à gérer pour les activités actuelles qui sont encore en train de stabiliser leur modèle d'affaires, et qui se retrouvent maintenant obligées de remettre en question l'équilibre établi entre éthique et profit...

APPORT SCIENTIFIQUE

NOTRE VISION DE L'ALIMENTATION DURABLE

*Par Séverine Saleilles, maître de conférences en sciences de gestion
Université Lumière Lyon 2 – Laboratoire Coactis*

Depuis une quinzaine d'années, nous étudions des organisations qui proposent de produire, de transformer et de distribuer des produits alimentaires de façon différente, « alternative » au système agro-industriel.

Ce qui caractérise ce système agro-industriel, c'est d'abord sa longueur. Il implique plein d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur : le grossiste, le logisticien, la centrale d'achat, la chaîne de magasins. Chacun prend une marge et finalement, il reste bien peu pour les producteurs. Il implique aussi des transports de longue distance, et les gaz à effet de serre qui vont avec. A l'opposé, 1 agriculteur sur 5 en France vend en circuit courts !

En France, il existe une définition officielle d'un circuit court. La condition est qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire (ou pas d'intermédiaire du tout) entre le producteur et le consommateur lors de la vente du produit. Réduire les intermédiaires permet alors d'augmenter les marges pour les agriculteurs, de réduire les prix pour les consommateurs, mais surtout de développer les échanges entre producteurs et consommateurs.

Ainsi, les consommateurs peuvent en apprendre plus sur les produits, les modes de productions et les problématiques des agriculteurs. Ils ont plus d'informations et font plus facilement confiance. Les producteurs, quant à eux, apprennent à mieux comprendre les besoins des consommateurs et à adapter leur offre. Cela leur permet de sortir de la ferme et de rencontrer d'autres agriculteurs, des artisans, des commerçants, de nouer de nouvelles collaborations, etc.

Mais le circuit court devient vraiment vertueux quand il est « de proximité », c'est à dire que consommateurs et producteurs sont sur le même territoire. En effet, on peut avoir moins de transport mais surtout des paysages plus variés et une biodiversité... car s'adapter à la demande, c'est diversifier les cultures.

Toutefois le circuit court n'est pas si alternatif que ça ! On peut être en circuit court et utiliser beaucoup d'intrants chimiques, de pesticides par exemple. On peut être en circuit court et être dans un rapport de force défavorable avec le supermarché du coin qui achète nos produits.

L'alimentation durable, c'est finalement à la fois une façon de produire mais aussi de transformer et de vendre qui est différente. C'est donc une alimentation qui est :

- Bonne pour la santé de l'homme. Il s'agit de proposer des produits nutritionnellement bons, qui sont peu transformés, d'orienter les achats vers certains produits plus sains, etc.
- Bonne pour la santé de la planète. L'impact écologique a été minimisé à chaque étape de la chaîne : une production biologique, peu de transports, peu de gaspillage, etc.
- Bonne pour la santé de l'économie. L'alimentation de qualité, c'est aussi pratiquer un commerce équitable, s'assurer d'une transparence des informations tout au long de la filière, offrir des conditions de travail décentes, mettre en place une démocratie au travail, etc.

Finalement, notre vision de l'alimentation durable, c'est un système alimentaire reconstruit à partir des principes de l'économie sociale et solidaire.

APPORT SCIENTIFIQUE

FOCUS SUR LE COMPORTEMENT DES CONSUMMATEURS PENDANT LE CONFINEMENT

Par Isabelle Prim-Allaz, maître de conférences en marketing
Université Lumière Lyon 2 – Laboratoire Coactis

Vous trouverez ci-après la présentation d'une recherche en cours, intitulée « Peut-on espérer une évolution des pratiques vers une alimentation plus responsable « grâce » à la crise sanitaire ? » et réalisée par Isabelle Prim-Allaz, Agnès François-Lecompte (Université Bretagne Sud), Morgane Innocent (Université Bretagne Occidentale) et Dominique Kréziak (Université Savoie Mont-Blanc).

Introduction

La crise sanitaire que nous traversons et l'épisode de confinement de 8 semaines que nous avons connu en France au cours des mois de mars, avril et mai 2020 sont inédits.

Ce confinement a été l'occasion pour bon nombre de français de réorganiser leur quotidien et leur mode de vie. Différentes enquêtes menées laissent aussi penser que le confinement a pu être l'occasion de changements plus profonds, et le déclencheur d'une aspiration pour des comportements plus responsables.

Nous nous sommes interrogées sur ce qu'il en est plus spécifiquement de la consommation alimentaire ? Le confinement peut-il, comme le suggèrent certains médias, avoir modifié nos pratiques de consommation dans un sens plus responsable ? Si oui, quels sont ces changements ? Sont-ils transitoires ou seront-ils conservés à plus long terme ?

L'analyse menée à travers trois collectes de données auprès du même échantillon permet d'analyser les profils d'évolution des pratiques alimentaires. Il apparaît notamment que le confinement a généré une alimentation plus durable, essentiellement du fait d'une augmentation des achats de produits locaux et de saison. En revanche, la situation a provoqué une baisse temporaire des achats en vrac.

Qu'entend-on par une alimentation responsable ?

Une pratique alimentaire responsable se concrétise au travers d'une multitude d'actes. Notamment, le choix des lieux d'approvisionnement, des pratiques anti-gaspillages, ou encore l'achat de produits plus respectueux de l'environnement.

De façon schématique, l'aliment responsable type peut se définir comme étant :

- de saison
- local
- bio
- le moins « emballé » possible si ce n'est en vrac

Le confinement a ici été vu à travers les étapes de l'immersion

Considérant que le confinement de l'année 2020 constitue un contexte expérientiel radicalement nouveau, nous avons choisi de comprendre l'évolution des comportements selon une logique de processus d'immersion. Ce processus d'immersion est ainsi vu comme un moteur du changement.

Les individus s'approprient une nouvelle expérience de consommation à travers différentes étapes.

Lorsque l'individu se trouve dans un nouvel environnement, il passe par une 1^{ère} étape de recherche de solutions et de prise de repères, la **nidification**. Dans un 2nd temps, il pose de nouvelles habitudes. On parle d'**exploration**. Enfin, l'individu cherche à donner du sens à ses nouvelles pratiques, c'est le **marquage**.

Pour étudier l'immersion, nous avons choisi de réaliser une étude quantitative longitudinale

En effet, pour suivre les perturbations et les évolutions des modes de consommation alimentaire liées au confinement, nous avons mis en place un suivi longitudinal des pratiques d'alimentation responsable correspondant aux trois moments clés du processus d'immersion.

Les répondants ont ainsi été interrogés :

- fin mars 2020, au début du confinement, pour étudier la nidification
- début mai, à la fin du confinement, pour observer l'exploration
- mi-juin, 1 mois après la fin du confinement, pour mesurer le début du processus de marquage.

Les résultats phase 1 (nidification) montrent une recherche et prise des premiers repères

Une majorité des répondants a été affectée par les ruptures de stocks des premiers jours, mais également par la nécessité ou la volonté de changer de lieux d'approvisionnement, associées à la nécessité de sortir moins souvent.

Par exemple, certains avaient l'habitude de faire tout ou partie de leurs courses sur leur lieu de travail, d'autres se sont interdits d'aller faire les courses à plus d'1 km de leur domicile...

Un autre type de changement est lié au fait d'être plus nombreux à la maison et de faire tous les repas au domicile.

Quatre profils d'évolution sur la consommation responsable apparaissent

Alors que 75 % de nos répondants estiment que le confinement est une bonne occasion de revoir son mode de consommation vers des pratiques plus responsables, la majorité d'entre eux a finalement peu changé sa façon de faire.

Quatre groupes sont identifiés :

- Les « **stables** » : 65% des répondants n'ont pas changé leurs habitudes en termes d'alimentation durable, quel que soit leur niveau de consommation initial,
- Les « **en-baisse** », qui ont légèrement diminué leurs achats de produits Bio/locaux/de saison et plus fortement l'achat de vrac. Ce groupe avait, au départ, les pratiques responsables les plus développées.
- Les « **abandonnistes** » qui ont drastiquement réduit leur consommation de produits responsables, alors qu'elle était déjà plus faible que les autres. Ce groupe se caractérise par un niveau d'anxiété face à la Covid-19 plus élevé que les autres. Il trouve en moyenne plus difficile de s'organiser au quotidien et est inquiet concernant le maintien de son pouvoir d'achat
- Les « **boostés** » ont acheté plus de produits responsables qu'avant [hormis le vrac]. Ils étaient jusque-là plutôt peu consommateurs. Ils sont inquiets quant à leur approvisionnement et ont fait des stocks importants en début de confinement [notamment sur les produits frais]. Ils sortent plus fréquemment que les autres pour faire leurs courses. Ils ont réalisé plus de recettes « anti-gaspi » et sont particulièrement convaincus que la période est idéale pour repenser sa façon de consommer.

Qu'en est-il après 7 à 8 semaines de confinement ?

Les résultats de la phase 2 « exploration » montrent que de nouvelles habitudes se mettent en place, de nouvelles possibilités (innovations ?) sont explorées.

Cette phase conduit à des réajustements et les individus explorent de nouvelles solutions. Ils ne sont plus dans l'urgence et certaines routines ont pu se mettre en place.

Les circuits courts et les petits producteurs ont modifié leurs pratiques et ont innové en matière de distribution. Les producteurs locaux sont plébiscités [+5 points de fréquentation] et 15 % des répondants ont eu recours à un drive ou une livraison à domicile par ces producteurs locaux.

En lien, on note logiquement une consommation générale plus forte des produits locaux.

Tous les profils remontent en consommation de produits responsables. Les en-baisse dans la phase de nidification ont désormais un niveau supérieur à avant le confinement.

Dans cette période d'expérimentation, on observe une variété de situations.

Les changements de canaux de distribution sont tout autant subis que volontaires. L'expérimentation de nouveaux produits et marques est globalement subie. L'adoption de nouvelles pratiques ou façon de faire est largement volontaire.

Plus les changements sont jugés volontaires, plus l'intention de les conserver après le confinement est forte [en particulier pour les produits/marques].

Les résultats de la phase 3, phase de « marquage » indiquent que de nouvelles habitudes se mettent en place, de nouvelles possibilités sont explorées.

La troisième collecte de données, réalisée en juin 2020, montre que les répondants sont désormais plus en phase avec leur volonté de repenser leur consommation.

Dans cette phase, les comportements ont relativement peu évolué par rapport à la phase d'exploration. On observe une relative stabilisation de la situation. En termes de produits alimentaires responsables, et sur notre échantillon, le vrac est revenu à son niveau d'avant confinement, probablement en partie grâce à la réouverture des marchés et à des innovations des acteurs de la distribution pour faciliter ce mode d'approvisionnement dans des conditions sanitaires satisfaisantes.

Après une hausse en phases de nidification et d'exploration, le recours aux producteurs locaux, au *drive* et à la livraison à domicile a retrouvé son niveau d'avant confinement, mais la baisse de fréquentation des magasins de proximité et des GMS se poursuit.

Environ 30% des répondants ont essayé de nouveaux produits ou marques durables et 81 % de ceux qui ont essayé souhaitent continuer, indiquant une possible pérennisation.

Un tiers de l'échantillon a testé des modes d'approvisionnements durables, et 60 % des testeurs veulent poursuivre.

Près de la moitié de l'échantillon a testé de nouvelles pratiques domestique anti-gaspillage. L'intention de poursuivre est forte (> à 90%).

Conclusion

Cette recherche montre que le caractère exceptionnel et subi du changement lié au confinement a plongé les individus dans une situation nouvelle à laquelle il leur a fallu s'adapter. Les individus ont réagi de façon diverse mais globalement, les pratiques d'alimentation durable sont en hausse après un mois de déconfinement.

Plus précisément, alors que la première période a été plutôt marquée par une dégradation de la consommation alimentaire durable, les achats durables se sont redressés au cours du confinement.

Un mois après la sortie du confinement strict, cet évènement inédit semble avoir principalement stimulé les achats de produits locaux et de saison, et dans une moindre mesure, celle de produits bio.

En revanche, la situation a provoqué une baisse des achats en vrac. Selon une étude réalisée par Nielsen/Réseau Vrac en mai 2020, la part de foyers qui achètent en vrac est passé de 40% avant le confinement à 22% après. La principale raison invoquée est un manque d'accès à l'offre (magasins fermés, rayons vrac inaccessibles), mais les craintes liées à l'hygiène sont également à l'origine de cette désaffection. Cela souligne la vulnérabilité de cette forme d'offres aux contraintes sanitaires. Toutefois le marché du vrac semble avoir redémarré depuis le déconfinement.

Par ailleurs, si l'observation de l'échantillon global montre l'existence des différentes phases, une analyse plus fine par groupe montre que tous les individus n'ont pas réagi de la même façon. La situation a été vécue comme plus ou moins perturbante, en fonction du degré d'anxiété face à la crise sanitaire, des modifications de l'offre alimentaire subies et des bouleversements à l'intérieur des foyers.

La perturbation agit comme déclencheur du changement comportemental. Les individus « perturbés » cherchent de nouvelles solutions et explorent de nouvelles façons de faire, qu'ils conserveront, ou non, selon un processus d'essai-erreur. Dans le contexte du confinement, cette exploration a pu être perçue comme subie ou volontaire, selon les individus. Or, la pérennisation des comportements testés est d'autant plus forte que l'individu s'est senti libre de ses choix d'exploration. Le changement de comportement peut donc trouver un terrain favorable dans une situation subie, dès lors qu'il est possible d'explorer, à sa façon, de nouvelles solutions.

C'est une affaire à suivre dans les mois qui viennent !



Introduction vidéo – Les producteurs

Par Emilie Lanciano

APPORT SCIENTIFIQUE

TRANSFORMATION DE L'AGRICULTURE ET NOUVELLES FIGURES D'AGRICULTEURS

*Par Emilie Lanciano, maître de conférences en sciences de gestion
Université Lumière Lyon 2 – Laboratoire Coactis*

Nous nous intéressons ici au système alimentaire qui est constitué par l'ensemble des activités économiques et des acteurs qui concourent à la satisfaction des besoins alimentaires des hommes.

Au centre des systèmes alimentaires, se trouve l'activité agricole et donc l'agriculteur ou l'agricultrice, toute personne qui gagne sa vie, en élevant ou produisant des organismes vivants, soit pour l'alimentation, soit pour les matières premières (par exemple, le coton).

Dans toutes les langues, on trouve différentes façons de désigner ceux et celles qui travaillent dans le secteur agricole : les fermiers, les paysans, les agriculteurs, les entreprises agricoles. Ces différentes appellations révèlent différentes conceptions et fonctions de l'action agricole.

Tout d'abord, le paysan ou le fermier travaille la terre dans une ferme. Il fait référence aux activités quotidiennes ancestrales que l'on retrouve dans toutes les sociétés. Le paysan est un travailleur de la terre et de la nature ; son activité, son lieu de travail coïncide directement avec la famille et la communauté locale. Le paysan a donc une activité nourricière, On pense d'emblée à des structures de taille réduite et simple, qui commercialise leur production dans des circuits courts comme la vente directe ou les marchés.

La deuxième façon de représenter l'activité agricole est celle de l'agriculteur professionnel qui gère une exploitation de taille plus importante, emploie de la main d'œuvre, comme un véritable chef d'entreprise. Il utilise des techniques de production performantes et adopte des processus de production intensif. Cela correspond évidemment à une conception plus moderne centrée sur des objectifs de rendements et de productivité.

Evidemment, ces représentations ont été construites dans l'histoire, et révèlent les transformations du métier et de l'activité agricole. L'après-guerre en Europe comme aux USA a été marqué par la nécessité de nourrir le monde. Les systèmes agricoles ont été alors considérablement modernisés en utilisant les technologies afin d'augmenter les rendements. L'activité agricole s'est donc professionnalisée et la figure du paysan s'est effacée au profit du chef d'exploitation. Les conditions de vie et de travail des agriculteurs se sont améliorées.

Toutefois, ces systèmes agricoles productivistes ont connu ces dernières années de nombreuses crises sanitaires, crises de production qui ont considérablement affecté le quotidien des agriculteurs, réduisant leurs revenus, augmentant leur dépendance aux circuits de commercialisation.

C'est dans un contexte que l'on voit apparaître des systèmes alimentaires plus durables et un retour de l'acteur paysan.

Des nouvelles générations d'agriculteurs, issus ou non du monde agricole, développent de nouvelles pratiques de travail, de culture, de nouvelles techniques fondées sur des savoirs anciens et entendent revenir à l'identité du paysan et du fermier d'autrefois. Comme ceux qui sont décrits dans les vidéos et portraits, il s'agit pour eux de trouver un rapport à la terre et la nature plus authentique, en utilisant par exemple leur propre semence, en utilisant des engrais naturels, mais également en maîtrisant leurs débouchés et en reconnectant avec les consommateurs lors de vente à la ferme, de marchés, de paniers.

En réalité, ces nouveaux agriculteurs ne sont pas vraiment comme leurs ancêtres les paysans : s'ils retrouvent en effet un nouvel ancrage à la terre et aux techniques agricoles, ils sont amenés à sortir de leur ferme pour échanger avec d'autres acteurs et à développer de nouvelles activités comme la restauration, l'hébergement, la formation etc...

Finalement, ces nouveaux paysans développent des compétences de différentes natures et fondent leurs activités sur des modèles économiques complexes et innovants qui sont porteurs de nombreux enseignements bien au-delà des spécialistes de l'agriculture et de l'alimentation.

Pour aller plus loin...


- [L'Agence Bio : données générales sur l'agriculture biologique en France](#)

Notre première étape sera non loin de Lyon, à 30 km du centre ville. Dans cette région, les Monts et Coteaux du Lyonnais, nous pouvons explorer différents modèles agricoles de production et de transformation alimentaire.

La Ferme des Clarines

Marc et Marie-Claire Ollagnier, agriculteurs

Marc et Marie-Claire Ollagnier sont parmi les pionniers de l'agriculture biologique sur ce territoire. Depuis plus de 40 ans, ils produisent du lait biologique à petite échelle (moins de 80 vaches et veaux). Ils transforment le lait en fromages et en yaourts qui sont vendus à la ferme ou dans les restaurants locaux. Depuis longtemps, tous deux sont très impliqués dans les réseaux locaux et les associations qui promeuvent l'alimentation biologique et locale. Depuis 2011, la ferme accueille un marché fermier regroupant les producteurs de la région (dans un rayon de moins de 10 km).

-  ○ [Présentation de la ferme](#)
- [Interview de Marc et Marie-Claire Ollagnier](#)
- [La traite des vaches](#)

Pour aller plus loin...

- Facebook : La Ferme des Clarines
- ARDAB, une association de producteurs bio
- ARPE, une association de producteurs et consommateurs locaux
- Chemins de Travers, un film sur la ferme et le marché
- Arrivée à la ferme
- Balade dans les champs parmi les vaches
- Préparation des vaches pour la traite

La Ferme de la Quintillière et la Chocolaterie d'Elodie D.

Alexandre Murignieux et Elodie Dufour

Alexandre Murignieux est un ancien ingénieur qui a repris l'exploitation d'élevage de son père. Depuis 2015, il l'a convertie en ferme de polyculture biologique : culture de céréales pour le bétail, utilisation d'une partie des céréales pour brasser de la bière bio et pour faire de la farine. Il vend tout en circuit très court : les vaches à une boucherie locale, la bière et la farine au marché local des Clarines.

Elodie Dufour est une jeune chocolatière. Après des études supérieures dans l'art, elle part en voyage autour du monde, puis apprend la pâtisserie dans le sud de la France. En 2015, elle décide de se mettre à son compte et ouvre une chocolaterie près de Lyon. Elle rencontre Alexandre au Marché des Clarines et s'installe dans sa ferme en 2019. Elle est membre du GRAP, un réseau de petites entreprises alimentaires durables. Elle vend une partie de ses produits au marché des Clarines, mais surtout par le biais du réseau GRAP, via la plateforme logistique installée à **La Super Halle d'Oullins**.

- [Présentation de la ferme](#)
- [Les boeufs](#)
- [La brasserie](#)
- [Interview d'Alexandre Murignieux et Elodie Dufour](#)

Pour aller plus loin...  

- Les chocolats d'Elodie
- Timewarp d'Elodie et ses chocolats
- Hyperlapse départ de la ferme
- Site de la ferme : www.fermedelaquintilliere.com
- Site de la chocolaterie : www.elodie-d.fr

La Ferme de la Petite Pioche

Amandine Bonjour et Johann Rivière

Amandine Bonjour et Johann Riviere sont deux jeunes maraîchers, associés au sein du GAEC La Petite Pioche et installés près d'une petite ville à 30 km de Lyon. Leur exploitation existe depuis 2016 et ils vendent tous leurs produits via une filière très courte : vente à la ferme deux fois par semaine et au marché une fois par semaine. Face au succès du modèle économique, ils travaillent aujourd'hui à un meilleur équilibre entre vie professionnelle et vie de famille.

- [Présentation de la ferme](#)
- [Interview d'Amandine Bonjour & Johann Riviere \[vidéo manquante\]](#)

Pour aller plus loin...  

- Time warp des serres
 - Facebook : Amandine Bonjour – La petite pioche
-

La Ferme des Lacaunes

Julien et Valentine Bruyas

Julien et Valentine Bruyas gèrent une ferme biologique de traite de moutons (environ 80 moutons). Tous deux ont fait des études pour devenir agriculteurs. Aujourd'hui, ils fabriquent et vendent des fromages et des yaourts aux restaurants, aux écoles et surtout au magasin de producteurs **Unifерme**. L'exploitation est organisée en coopérative agricole : le GAEC (pour Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). Tous deux sont localement très impliqués dans l'expérimentation de la coopération agricole : mutualisation des services vétérinaires avec d'autres exploitations d'élevage, partage des machines et des véhicules, gestion du magasin coopératif **Unifерme**, etc.

- Présentation de la ferme
- Interview de Julien et Valentine Bruyas
- La chambre froide
- La laiterie
- Les agneaux

Pour aller plus loin...  

- Le chien de berger
 - Facebook : La ferme des Lacaunes
 - Site : www.unifерme.fr/gaec-des-lacaunes
-

Introduction vidéo – Les distributeurs

Par Séverine Saleilles

Il existe différents systèmes de distribution tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la vente à la ferme aux épiceries de ville, et la plupart d'entre eux sont confrontés à une activité croissante.

APPORT SCIENTIFIQUE
DES MARCHES ALIMENTAIRES TRADITIONNELS
A LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE :
DES LIENS REGENERES ENTRE LES ZONES RURALES ET URBAINES ?

[Partie 1](#)

*Par Claire Delfosse, professeure de géographie
Université Lumière Lyon 2 – Laboratoire d'Etudes Rurales*

Le Marché Victor Augagneur

Lyon 3e



- Présentation du marché
- Interview de trois clients

Le Marché des Clarines

Chabanière

Ce marché alimentaire biologique a été créé en 2011 par une association regroupant des producteurs locaux et des citoyens. Au tout début, il était prévu qu'il soit installé dans le village mais suite au refus de la municipalité de créer un marché dédié aux produits bio, Marc Ollagnier (en tant que membre de l'association) a proposé de l'installer dans sa ferme. Aujourd'hui, le Marché des Clarines attire plus de 300 clients chaque samedi matin et compte plus de 12 producteurs du quartier vendant une grande variété de produits biologiques.



- Présentation de la ferme
- Interview de Henri Jullian – Vin (Domaine de Prapin)
- Interview de Florestan Grange – Champignons (Champignonnière du Grand Buisson)
- Interview de Nadine Fanjat – Fromage de chèvre et viande (Ferme du Soleil Levant)
- Interview d’Alexandre Murigneux – Bières Busard (Ferme de la Quintillière)

Pour aller plus loin...

- Le marché à 360°
- Marc et Marie-Claire Ollagnier – Lait (Ferme des Clarines)
- Facebook : ARPE
- Site du Domaine de Prapin : www.domainedeprapin.fr
- Facebook : Champignonnière du Grand Buisson
- Site de la Ferme du Soleil Levant : www.fermedusoleillevant.com
- Site de la Ferme de la Quintillière : www.fermedelaquintilliere.com/bieres-busard/

Uniforme – Magasin de producteurs

Beauvallon

Uniforme est le tout premier magasin de producteurs qui a été créé en France en 1978. Ce magasin appartient et est géré uniquement par les agriculteurs et leurs familles. Ils encouragent l'alimentation locale provenant de petites exploitations (moins de 25 kilomètres) et biologique lorsque cela est possible. Ce qui a commencé avec 2 ou 3 producteurs compte aujourd’hui 19 producteurs de la région et génère plus de 5M€ de croissance par an avec une moyenne de 3000 clients par semaine. En 2012, ils ont aussi installé un atelier de boucherie pour transformer la viande (bœuf, porc, poulet, agneau). Pendant un an ou deux, l'augmentation constante du nombre de nouveaux clients amène le magasin aux limites de la production, rendant plus fréquentes les ruptures de stock.



- Présentation d’Uniforme
- Histoire d’Uniforme
- Interview de Bruno Chatagnon – Vaches allaitantes et viande (GAEC Les Gamines)

Pour aller plus loin...

- Présentation du magasin
 - Time warp Uniforme
 - Site : www.uniforme.fr
 - Présentation du magasin
 - GAEC Les Gamines
-

La Super Halle

Oullins

Ce magasin est une expérimentation du réseau GRAP qui a été mise en place en 2014, regroupant au même endroit une épicerie bio, un magasin de producteurs et un restaurant. Le lieu est une coopérative et accueille des salles de réunion pour les associations locales, une plateforme logistique (logiciel interne COLIVRI), et une AMAP.



- Présentation de la plateforme logistique
- Interview de Laure-Hélène Viallon, co-fondatrice de La Super Halle et responsable logistique du GRAP (Groupement Régional pour une Alimentation de Proximité)

Pour aller plus loin...  

- La Super Halle d'Oullins : un projet triplement écologique
- Site : www.lasuperhalle.fr

Les Halles de la Martinière

Lyon 1^{er}

Les Halles de La Martinière étaient un ancien marché alimentaire couvert appartenant à la municipalité de Lyon, situé dans le centre historique. Plusieurs sociétés coopératives (GRAP, Etic, La cuisine Itinérante...) et quelques citoyens du quartier ont monté un projet afin de rassembler différentes activités alimentaires dans ce lieu quasi abandonné. Il a fallu quelques années pour que cela soit possible, mais en 2017 (et après plus d'un an de réaménagement du bâtiment), les Halles de La Martinière ont rouvert leurs portes en tant que lieu d'alimentation durable comprenant un food court, une épicerie et un bar.



- Interview de Cécile Le GAL, co-fondatrice de l'Épicerie des Halles

Pour aller plus loin...  

- Site : www.etic.co/leshalles/
 - Vidéo de présentation des Halles
-

La Cuisine Itinérante

Lyon

La Cuisine Itinérante est une société coopérative qui a été créée en 2015 avec un objectif simple : proposer la même chose que la restauration traditionnelle, mais uniquement avec des aliments locaux et durables ! Deux ans plus tard, la coopérative a ouvert une boulangerie et un food court aux Halles de La Martinière, toujours avec le même concept. L'objectif était de changer d'échelle afin de combiner différents modèles économiques et de rendre l'ensemble du système viable. L'entreprise est passée de 10 à plus de 30 employés en un an. Aujourd'hui, comme toute entreprise du secteur de l'HoReCa (hôtellerie, restauration, cafés), La Cuisine Itinérante doit faire face aux conséquences de la crise du Covid-19.



Interview : Axel Hernandez, co-fondateur et responsable de la La Cuisine Itinérante

Pour aller plus loin...

- Site : www.cuisineitinerante.com
 - Vidéo de présentation de la Cuisine Itinérante
-



Introduction vidéo – Les coopératives

Par Séverine Saleilles

APPORT SCIENTIFIQUE

MODELES ECONOMIQUES COOPERATIFS ET DEMOCRATIQUES

*Par Emilie Lanciano, maître de conférences en sciences de gestion
Université Lumière Lyon 2 – Laboratoire Coactis*

Les systèmes alimentaires durables ou alternatifs regroupent de nombreux acteurs des filières alimentaires – du producteur, du distributeur au restaurateur – qui entendent reprendre le contrôle de la chaîne de valeur alimentaire et créer des modes de travail et d'entreprendre alternatifs.

Ces systèmes reposent sur des initiatives individuelles et collectives qui prennent une forme entrepreneuriale – elles contribuent à créer et développer une nouvelle activité économique – mais également citoyenne car elles reposent des hommes et des femmes qui entendent transformer le monde et les sociétés par des actions citoyennes.

Ces articulations originales entre entrepreneuriat et action citoyenne ont donné lieu à de nouvelles formes organisationnelles en réseau fondées sur le principe de la coopération que nous avons étudié et dont certaines sont présentés ici.

Mais que signifie coopérer et quelles formes prend la coopération ?

Contrairement aux relations de concurrence ou la hiérarchie, la coopération s'appuie sur des relations horizontales de personnes qui s'engagent à échanger, à mutualiser des ressources pour répondre à un objectif ou un problème commun.

La coopération peut rassembler des acteurs de façon ponctuelle, mais cela peut donner lieu également à l'émergence de nouvelles organisations où des personnes décident de mutualiser leurs ressources, de joindre leurs intérêts sans pour autant perdre leur identité, leurs motivations.

La coopération apparait alors comme une voie appropriée pour :

- accroître leur poids politique et économique
- éviter la croissance et des risques, notamment de perte des valeurs
- faire face aux enjeux logistiques et organisationnels

Nous avons donc étudié plusieurs modèles organisationnels innovants qui s'appuient sur le principe de la coopération et particulièrement sur les statuts de l'Economie Sociale et Solidaire : il s'agit par exemple des Sociétés Coopératives et Participatives qui sont des entreprises où les salariés sont les actionnaires majoritaires, les Sociétés Coopératives à Intérêt Collectifs qui permettent d'associer au capital de l'entreprises des salariés, des consommateurs et même des acteurs publics, mais également les Coopératives d'Activités et d'Emploi qui regroupent des entrepreneurs coopérateurs fédérés autour de projet commun. Ces dernières

coopératives permettent aux entrepreneurs intégrés de, à la fois, entreprendre en commun et soutenir et sécuriser la création de nouvelles entreprises afin d'élargir la niche et de favoriser la transformation durable du secteur alimentaire.

Pour que la coopération perdure et fonctionne, l'ensemble de ces organisations et entreprises coopératives reposent sur l'existence de règles de gouvernance, des dispositifs et outils de gestion qui garantissent la confiance, l'engagement et l'efficacité de tous dans le projet commun

Encore une fois, l'alimentaire, l'agriculture et les systèmes alimentaires durables produisent de nombreuses innovations, fondées sur le principe de la coopération, la participation et la démocratie qui sont des solutions pour sécuriser, développer des activités économiques et gagner des nouvelles parts de marché !

Le Bieristan

Villeurbanne

Le Bieristan est un projet de coopérative multidimensionnelle qui a été créé en 2010 et qui fonctionne toujours avec succès. Le Bieristan regroupe en un même lieu un bar à bières locales, un restaurant de produits locaux, un espace de travail pour les associations et autres coopératives (SCOP) et un lieu d'accueil d'événements culturels ou artistiques. Ce lieu est un autre exemple pertinent qui montre la capacité du réseau local de petites initiatives à structurer un changement d'échelle réussi.



- [Interview de Camille Canter](#)

Le GRENADE

Groupement d'Entreprises Alternatives en Développement

Lyon

Le Grenade a été créé en 2016 pour soutenir les projets coopératifs portés par des salariés du Bieristan et du Court Circuit, faire de la formation et mutualiser certaines fonctions supports.



- [Interview de Coline Frau, chargée de développement du GRENADE](#)

Pour aller plus loin...

- Site : www.le-grenade.fr
 - Vidéo de présentation du Grenade
-

Le GRAP

Groupement Régional Alimentaire de Proximité

Lyon

Le GRAP est une société coopérative régionale (200 km autour de Lyon) basée à Lyon et regroupant les activités liées à l'alimentation locale et durable, de la production à la distribution. Le GRAP fournit des services aux activités des membres (RH, comptabilité, etc.), promeut la gouvernance coopérative et soutient l'entrepreneuriat. Le GRAP vise à renforcer les synergies locales entre les petites entreprises travaillant dans le domaine de l'alimentation durable.



- o [Interview de Kévin Guillermin, co-fondateur du GRAP](#)

Pour aller plus loin...

- o Site : www.grap.coop
-

APPORT SCIENTIFIQUE

MODELES DE JUSTICE ALIMENTAIRE

*Par Séverine Saleilles, maître de conférences en sciences de gestion
Université Lumière Lyon 2 – Laboratoire Coactis*

La recherche présentée ci-après a été menée par Séverine Saleilles, Emilie Lanciano et Alexandrine Lapoutte. Elle provient de deux constats.

Le premier, c'est qu'il y a aujourd'hui de nombreux consommateurs qui ne peuvent pas accéder à l'alimentation durable :

- Parce qu'ils n'ont pas un niveau de revenu suffisant
- Parce qu'il n'y a pas de commerces adaptés ou un marché de producteur près de chez eux,
- Parce qu'ils n'ont pas les compétences pour choisir les produits et les cuisiner,
- Parce qu'ils n'ont pas conscience des dérives du système agro-industriel, et de leur pouvoir en tant que consommateur

Le deuxième c'est qu'il y a deux cartes qui se superposent dans la région lyonnaise : celles des quartiers populaires, où habitent ces consommateurs éloignés de l'alimentation durable et celle des taux de maladies liées à l'alimentation.

Des organisations se sont emparées de ce problème social. Nous les avons étudiés, et nous nous sommes intéressés à ce qu'elles font, concrètement, pour favoriser l'accès de ces habitants à une alimentation de qualité. Pour lever le frein économique, elles proposent des tarifs en fonction du niveau de revenu des clients ou encore cherchent à réduire les coûts de distribution par le bénévolat. Mais finalement, ce qu'on constate, c'est que cet effort sur les prix est loin d'être suffisant. Il faut aussi travailler la dimension spatiale et pratique de l'accessibilité. Cela veut dire avoir une stratégie d'implantation géographique non liée au potentiel commercial et s'adapter à ce que veulent ces clients à bas revenus : donc les écouter en réalisant régulièrement des enquêtes. Mais aussi accepter d'être peut-être moins solidaires avec les producteurs

Mais il ne suffit pas de régler les problèmes de répartition ou d'adaptation de l'offre commerciale en alimentation durable.

La justice alimentaire - qui est née aux Etats-Unis - défend l'idée que le problème d'accès n'est ni seulement spatial ni seulement économique. C'est une question de pouvoir : il ne s'agit pas seulement d'avoir accès à l'alimentation mais d'avoir la capacité de faire entendre sa voix pour avoir accès à.

Dans cette approche, l'accès à l'alimentation devient un outil pour aider à l'inclusion sociale et économique des personnes précaires. Il s'agit de rompre l'isolement, de créer de l'activité économique, valoriser les compétences des habitants.

Surtout, les structures que nous avons étudiées cherchent à développer l'empowerment, l'autonomisation des consommateurs à bas revenus. Il s'agit de les sensibiliser aux enjeux du système alimentaire, de les

reconnecter au monde agricole - par des visites de ferme par exemple. Mais aussi de développer leurs compétences en cuisine ou jardinage. Finalement, un élément clef semble être la participation même de ces consommateurs à bas revenus aux prises de décisions (sur l'assortiment, l'organisation, etc.) et à la gouvernance de la structure.

Mais proposer un atelier de cuisine à un habitant d'un quartier populaire ne va pas forcément le transformer en client d'une AMAP. Il faut donc trouver un moyen de financer ces actions d'éducation ou de sensibilisation, qui sont indispensables pour avoir un impact social. Et conserver l'équilibre entre création de valeur économique et sociale nécessite une forte créativité !

La solution se trouve sans doute dans les complémentarités entre organisations. D'où l'intérêt de bien comprendre la diversité des organisations qui disent faire de la justice alimentaire.

Dans cette optique, nous avons développé un outil. Il propose un diagnostic automatiquement généré après complétion d'un questionnaire d'une quinzaine de minutes. Cela permet à l'organisation un retour réflexif sur sa conception de l'accès à l'alimentation de qualité pour tous, sur sa stratégie et sur ses pratiques.

Nous souhaitons ainsi aider ces organisations à mieux articuler leurs missions respectives pour construire un système alimentaire plus juste.

APPORT SCIENTIFIQUE

LA PRECARITE DANS LES ZONES RURALES

[Partie 1](#)

[Partie 2](#)

*Par Mathilde Ferrand, doctorante en géographie
Laboratoire d'Etudes Rurales - Université Lumière Lyon 2*

Représentations collectives

En milieu rural, l'alimentation des personnes en situation de pauvreté a jusqu'à présent été peu pensée. Elle a également été peu prise en charge par les politiques publiques. En rural, rares sont les politiques alimentaires territoriales orientées sur l'accessibilité alimentaire. Les représentations relatives à ces territoires peuvent en partie expliquer cette situation. Les territoires ruraux ont longtemps été perçus comme protégés par l'autoproduction et la proximité avec les lieux de production. L'accès à une alimentation saine et diversifiée à moindre coût serait facilité et l'idée selon laquelle en milieu rural « on se débrouille » est assez prégnante. Aussi, plus largement, la faible visibilité de la pauvreté rurale a participé à masquer la problématique de l'accessibilité alimentaire dans ces territoires.

Diversité des territoires ruraux

Aujourd'hui au cœur de nombreux débats, la pauvreté rurale reste difficile à appréhender en raison de la diversité des types d'espaces ruraux et des dynamiques qui les animent. Entre un territoire périurbain et un territoire de très faible densité, entre un territoire rural vieillissant et un territoire attractif, les populations qui vivent des situations de pauvreté, le vécu de celle-ci et les difficultés rencontrées ne seront pas les mêmes. L'accès à l'alimentation sera aussi différent. Pour autant, malgré la grande diversité des territoires, des spécificités à la pauvreté rurale ont été relevées. Elles interrogent l'accès à l'alimentation des personnes en situation de pauvreté en milieu rural.

Dans de nombreux territoires ruraux, l'usage de l'automobile est rendu indispensable par la faiblesse des services de transports. Cependant, les populations en situation de pauvreté bénéficient d'un moindre accès à un véhicule personnel en raison du coût du permis de conduire mais également du budget que nécessitent l'achat et l'entretien d'une automobile. Par ailleurs, lorsqu'ils en possèdent une, les ménages en situation de pauvreté doivent restreindre leur mobilité en raison des coûts importants que ce mode de transport occasionne. Ces difficultés influencent les pratiques d'achat alimentaires des populations rurales en situation de pauvreté. Elles restreignent leur choix concernant leur lieu d'approvisionnement. Les ménages qui disposent d'un véhicule personnel sont contraints de réaliser un calcul précis, prenant en compte le coût des denrées dans un lieu de distribution donné ainsi que celui du déplacement effectué pour s'y rendre.

Les difficultés de mobilité peuvent également se répercuter sur l'accès à l'aide alimentaire. Certaines associations, conscientes de cette problématique, essaient d'adapter leurs dispositifs. Dans l'Ain, la mise en place de Croix-Rouge-sur-Roues, un dispositif d'aide alimentaire itinérant ou du « Camion cuisine », un camion qui invite à cuisiner ensemble des produits de la banque alimentaire, témoignent d'une réflexion des associations sur l'isolement et le poids de la mobilité en rural. D'autant plus que les difficultés de mobilité sont combinées à l'éloignement des dispositifs d'aide. Dans certains territoires ruraux, ils sont peu présents.

Enfin, en milieu rural, la présence d'une forte interconnaissance constitue une caractéristique ambivalente dans l'accès à l'aide notamment en termes alimentaires. L'importance de la visibilité sociale peut être un frein à l'expression du besoin. Aussi des ménages peuvent refuser de bénéficier d'une aide alimentaire par crainte de rencontrer des personnes qu'ils connaissent, de voir leur situation exposée.

Face à ces difficultés, des stratégies sont mises en place par les personnes qui vivent des situations de pauvreté. Par exemple, congeler pour éviter de gaspiller ou comparer les prix de différentes enseignes. Le jardin est aussi souvent une voie envisagée, pour mieux manger et faire des économies. Seulement, comme évoquer précédemment, accéder à un lopin de terre à cultiver ne va pas forcément de soi.

VRAC – Vers un Réseau d'Achat en Commun

Lyon

VRAC est une association créée en 2013 qui se concentre sur la fourniture de nourriture de qualité en vrac dans les zones défavorisées ou pour les populations défavorisées. Cette organisation travaille dans le secteur caritatif, c'est-à-dire que son modèle économique est basé sur les subventions publiques et les dons privés.



- [Interview de Joachim Robert, chef de projet VRAC'Universités](#)
- [Interview de Philippe Roche, bénévole et membre du CA de VRAC](#)

Pour aller plus loin...

- Site : www.vrac-asso.org
 - Présentation vidéo de VRAC
 - Interview de Boris Tavernier, directeur de VRAC
 - Une distribution VRAC
 - VRAC'Universités
 - Concours de cuisine VRAC
-

Le Passe-Jardins

Lyon

Images tournées le 3 octobre 2020 à l'occasion du festival The Greener Good lors de la conférence de Béatrice Maurines (maître de conférences en sociologie, Centre Max Weber, Université Lumière Lyon 2) et Ariane Catala du Passe-Jardins => Les jardins publics et partagés comme opportunités de nouvelles interactions et liens sociaux.



- Interview d'Ariane Catala, membre du CA du Passe-Jardins et Béatrice Maurines, maîtresse de conférence en sociologie (Université Lumière Lyon 2, Centre Max Weber)

APPORT SCIENTIFIQUE NOUVELLES FORMES D'ACTION PUBLIQUE LOCALE ET METROPOLITAIRE POUR SOUTENIR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

[Partie 2](#)

[Partie 3](#)

*Par Claire Delfosse, professeure de géographie
Laboratoire d'Etudes Rurales - Université Lumière Lyon 2*

Rencontre avec les élus locaux

Ville et Métropole de Lyon



- Introduction par Emilie Lanciano
- Interview de Jérémy Camus, Vice-Président à l'agriculture, alimentation et résilience du territoire et Gautier Chapuis, Conseiller municipal délégué à l'alimentation locale et à la sécurité alimentaire

Pour aller plus loin...

- Site : www.onlylyon.com
 - Time warp Ville de Lyon
-

APPORT SCIENTIFIQUE

ACCROISSEMENT DES RECHERCHES

LIES AUX QUESTIONS ALIMENTAIRES EN GESTION

Par Isabelle Prim-Allaz, maître de conférences en marketing

Université Lumière Lyon 2 – Coactis

Le laboratoire Coactis a, depuis sa création en 2007, traité de la question de l'alimentation sous différents points de vue. Notamment, les chercheurs du laboratoire réalisent des travaux sur les questions de gouvernance et d'offre territoriales, sur les nouveaux modèles d'affaires et le rôle des entreprises dans une alimentation plus juste et durable ainsi que sur le comportement des consommateurs, et ce à travers deux grandes approches : la santé et une alimentation plus durable.

Sur les questions de gouvernance et d'offre territoriales

Deux projets de recherche auxquels ont initié ou participé sont emblématiques de la question de la gouvernance des systèmes alimentaires.

Le projet Frugal pour **FORmes Urbaines Gouvernance Alimentaire** est une Recherche-Action centrée sur l'analyse des enjeux globaux liés à l'approvisionnement alimentaire des villes. Coactis y a co-piloté le volet « acteurs et modalités de la gouvernance alimentaire » qui a mobilisé une équipe de gestionnaires, de géographes, de sociologues et de juristes.

La contribution à ce projet a porté sur l'analyse de dispositifs innovants pour l'accès des populations précaires à une alimentation de qualité. L'équipe s'intéresse aux modèles d'affaires de ces organisations, aux partenariats entreprises-associations dans l'aide alimentaire ainsi qu'à la traduction de la justice alimentaire en pratiques au sein des organisations. Ce travail a aussi permis de développer un outil de diagnostic en ligne appelé **Diagnostic AAQT** (pour **Accès à l'Alimentation de Qualité pour Tous**) permettant :

- aux organisations distribuant des produits alimentaires d'identifier leurs points forts et leurs marges de progrès en termes de réduction des inégalités alimentaires
- aux acteurs publics/collectifs de mieux connaître les pratiques de justice alimentaire sur leur territoire/réseaux et ainsi d'intervenir de manière plus efficace.

Dans la continuité, le **projet Just'Alim** a porté sur la façon dont les acteurs et les systèmes alimentaires locaux prennent en charge la question de la justice alimentaire. Plusieurs questions y étaient traitées :

- Si les systèmes alimentaires alternatifs permettent de reconnecter producteurs et consommateurs, et les territoires ruraux et urbains, comment la question de la pauvreté et de la précarité alimentaire est-elle prise en charge par ces initiatives ?
- Dans quelles mesures ces reconfigurations n'écartent pas certains territoires et certaines populations ?
- Comment élargir la diffusion de ces types de circuits à des publics éloignés de ces modes de consommation ?
- Quels sont les leviers d'une véritable démocratie alimentaire ?
- Comment concilier qualité et justice alimentaire ?

Sur les nouveaux modèles d'affaires et le rôle des entreprises dans une alimentation plus juste et durable

Les chercheurs du laboratoire portent également un regard sur les entreprises des filières agricoles, de transformation et de distribution alimentaires. Ils en interrogent les démarches entrepreneuriales et les modèles d'affaires en s'inscrivant le plus souvent dans une logique d'alimentation durable, c'est-à-dire à la fois respectueuse des individus -notamment des agriculteurs-, de l'environnement mais également financièrement soutenables. Le rôle que peuvent jouer les acteurs en aval de la filière (transformateurs et distributeurs) vis-à-vis de l'amont de la filière (le producteurs) et du client final est questionné. En ce sens l'étude d'un partenariat entre Biocoop et des épiceries sociales et solidaires montre comment un acteur de la distribution peut contribuer à une plus grande justice alimentaire.

Un membre du laboratoire a tenté l'aventure entrepreneuriale en participant au lancement de Care eat. Care eat évalue, accompagne et valorise les ressources locales et les commerces de proximité qui luttent contre le gaspillage alimentaire. Il oriente également les consommateurs, via une appli mobile, vers ces structures plus responsables ! Ce dernier point nous offre une transition vers la troisième catégorie de travaux menées au laboratoire.

Sur le point de vue et les comportements des consommateurs

Deux thèses sont en cours en lien avec l'alimentation et les comportements de consommation. L'une en contrat Cifre avec un acteur de la grande distribution vise à mieux comprendre les attentes et les comportements des consommateurs en matière d'alimentation saine afin de proposer une offre plus adaptée.

La seconde qui démarre tout juste va chercher à montrer comment la gamification des actions de prévention santé peut rendre celles-ci plus efficaces, notamment en matière de comportements alimentaires.

On retrouve, de façon générale, ces deux approches dans les travaux en marketing des membres du laboratoire. En effet, d'un côté, nous avons des chercheurs qui s'intéressent aux perceptions des consommateurs vis-à-vis du bio, des circuits courts, de la proximité perçue en vente directe. De l'autre, nous avons des chercheurs qui s'intéressent plus aux questions d'alimentation santé, c'est-à-dire, favoriser l'adoption de comportements sains pour lutter contre l'obésité (notamment des enfants), la valeur perçue des aliments orientés santé, etc

Le projet LIPROCO auquel a participé le laboratoire Coactis est emblématique de l'articulation entre ces 3 approches associant des réflexions sur les circuits courts alimentaires, la consommation locale, la valorisation des produits, les territoires, les proximités et la gouvernance. Ce projet a étudié les circuits courts alimentaires, de plus en plus nombreux, et clairement porteurs d'enjeux tant économiques, sociaux, identitaires, environnementaux que territoriaux. Sous des formes sans cesse renouvelées, ces circuits- courts réinterrogent les relations entre les acteurs des territoires, producteurs, consommateurs, mais aussi élus et agents de développement.

Ce projet a apporté différents résultats :

- La production de connaissances sur les circuits courts alimentaires et une large diffusion de ces connaissances via les Carnets Pro de Liproco, des articles de presse, des formations, un ouvrage, etc.
- La construction d'outils de diagnostic (mesure de la proximité perçue, analyse du potentiel de l'offre et de la demande de produits locaux, calcul de coûts en restauration collective, etc)
- Il a aussi permis la mise en réseau d'acteurs œuvrant pour le développement de circuits-courts

La structuration des filières de la production jusqu'à la consommation, l'intégration des multiples pratiques de consommation, la professionnalisation des acteurs, la régulation des systèmes d'acteurs et l'élaboration de schémas de développement territorial coordonnés apparaissent comme des voies de pérennisation à prendre en considération.

APPORT SCIENTIFIQUE **SYSTEMES ALIMENTAIRES ALTERNATIFS** **ET UNIVERSITE**

*Par Emilie Lanciano, professeure en sciences de gestion
Université Lumière Lyon 2 – Coactis*

La transition vers des systèmes alimentaires alternatifs est un processus enclenché il y a plus de 10 ans en Europe et en France où la métropole de Lyon a été particulièrement précurseurs.

Comme nous l'avons vu, ces systèmes alternatifs s'appuient souvent sur des stratégies d'innovations radicales qui transforment la façon de produire, de consommer et s'appuient sur des modèles organisationnels et des business models innovants.

Pourtant, même s'ils s'appuient sur des personnes très engagées et volontaires, les systèmes alimentaires durables reposent sur des bases économiques et financières encore fragiles. Ce processus de transition est loin d'être abouti ; il demeure encore tout à fait minoritaire face à des modes de production, de consommation de biens alimentaires qui sont long à se transformer, surtout dans des contextes de fortes incertitudes.

L'Université publique Lyon 2 dans ses activités de formation des étudiants, formation de futurs gestionnaires d'organisation, de futurs agriculteurs, de futurs entrepreneurs, ou tout simplement citoyen et consommateurs entend participer à favoriser ses transitions vers des systèmes alimentaires durables.

Les systèmes alimentaires durables se fondent comme nous l'avons vu sur la coopération et le décloisonnement en faisant travailler des acteurs de mondes différents. Il importe donc tout d'abord que l'Université dans ses formations participe à ces décloisonnements en transmettant aux nouvelles générations d'étudiants les processus économiques, managériaux à l'œuvre dans ces systèmes. Les innovations produites dans le champ de l'alimentation et de l'agriculture constituent ainsi de formidables études de cas réelles pour les étudiants. L'enjeu de l'alimentation occupe ainsi une place importante dans les formations dispensées à la faculté de Sciences Economiques et de Gestion, et particulièrement dans la mention Economie Sociale et Solidaire. Les facultés de géographie, de psychologie, d'anthropologie sont directement concernées par ces enseignements.

La communauté université – étudiants, salariés, enseignants, chercheurs – peut aussi contribuer à l'amélioration des connaissances sur ces systèmes afin d'améliorer leur solidité économique et financière, appréhender les désordres qu'ils sont susceptibles de générer. Les activités de recherche des étudiants et des enseignants chercheurs constituent alors d'importants leviers de consolidation pour ces systèmes. Il importe ici, encore une fois, de fonder ces recherches, sur le principe de coopération entre différentes disciplines, différents types d'acteurs.

En ce sens, l'expérience de la transition vers des systèmes alimentaires durables offre de nombreuses perspectives de transformer les activités de formation et de recherche en les plaçant au cœur des enjeux contemporains de société.

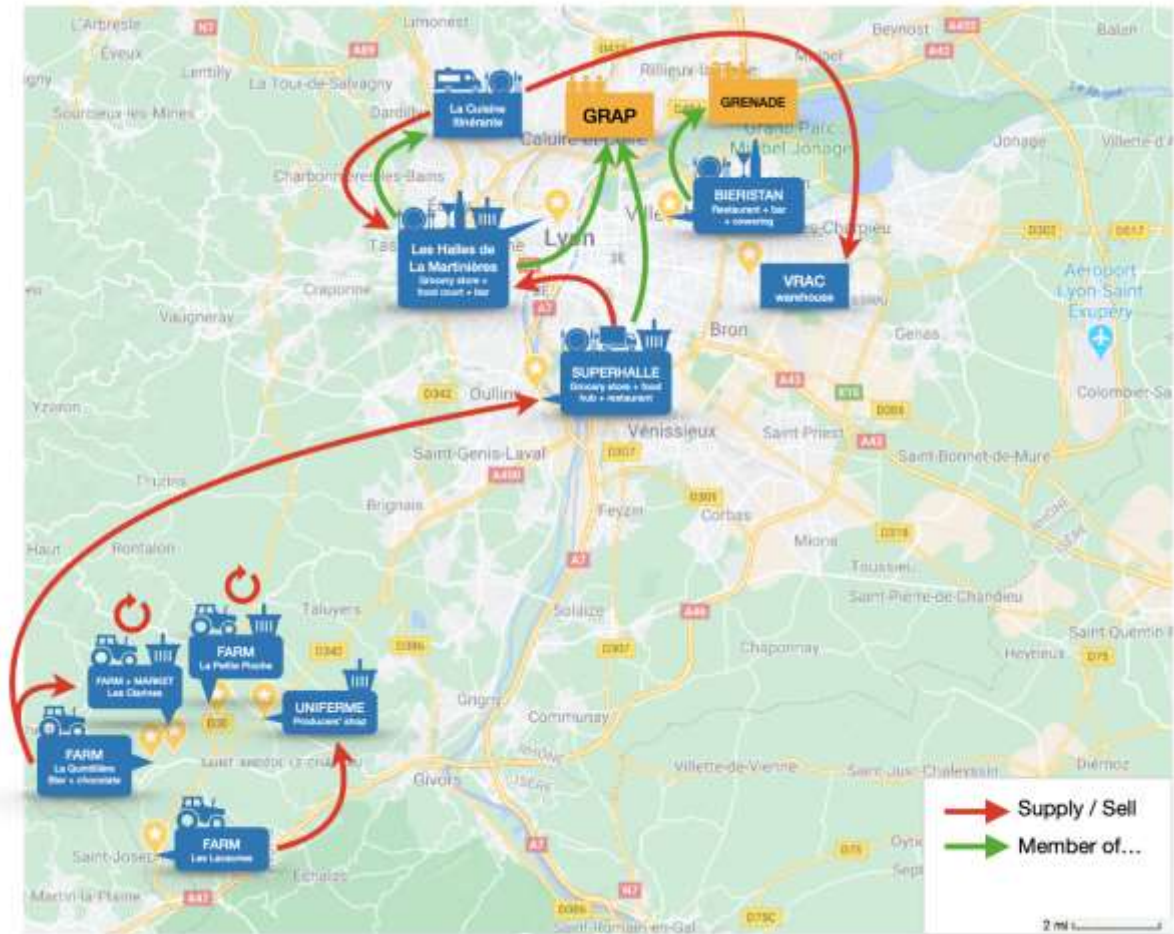
Pour aller plus loin... 

- Time warp Université
-

LISTE NON EXHAUSTIVE D'AUTRES INITIATIVES COLLECTIVES PASSES ET ACTUELLES VISANT A DEVELOPPER UN SYSTEME ALIMENTAIRE LOCAL DURABLE

- Projet européen URBACT 2012-2015 : *Sustainable Food in Urban Communities & network outcomes & Lyon local action plan*
- Le BOL, Pôle Territorial de Coopération Économique (associations et petites entreprises engagées dans l'alimentation durable) 2015-2020
- La Maison de l'Agriculture Urbaine de Lyon (associations engagées dans l'agriculture urbaine) depuis 2016
- PATLY, Projet Alimentaire du Territoire LYon depuis 2018

CARTE



CREDITS ET PARTICIPATION

Auteurs

Emilie Lanciano, Lilian Pellegrino, Séverine Saleilles

Participants

Béatrice Maurines, Isabelle Prim Allaz, Claire Delfosse, Mathilde Ferrand, Emilie Lanciano, Séverine Saleilles, Marc and Marie-Claire Ollagnier, Alexandre Murignieux, Elodie Dufour, Amandine Bonjour et Johann Riviere, Julien et Valentine Bruyas, Ariane Catala, Kevin Guillermin, Axel Hernandez, Jérémy Camus, Gautier Chapuis, Laure-Hélène Viallon, Lilian Pellegrino, Camille Canter, Elise Courouble, Joachim Robert...

Et les étudiants du master en Economie Sociale et Solidaire de l'Université Lumière Lyon 2 : Margaux Roig, Charlène Prévost, Audrey Poulain, Arthur Petit, Christopher Pelletier, Léa Orset, Harold Merhni, Flora Menard, Ferdinand Fils Lambert, Marie Hantz, Maurane Guivet, Elie Fauchard, Bessy Coy Reyes, Victoria Courcoux, Yann Brunel, Pablo Belime, Camille Voisard, Florian Weber, Gillian Mouton-Weber, Amélie Vallance

Organisations

Les Halles de La Martinière, GRAP, Le Bieristan, GRENADE, La Cuisine Itinérante, Le Marché des Clarines (ARPE), La Super Halle, Elodie D., La Ferme de La Petite Pioche, Uniforme, Le Passe-jardins, La Ferme de la Quintillière, Grand Lyon métropole, Ville de Lyon, La Ferme des Lacaunes, COACTIS, Université Lumière Lyon 2, Chaire d'entrepreneuriat en économie sociale et solidaire, Faculté d'économie et gestion, Master Economie Sociale et Solidaire, VRAC

GLOSSAIRE

| Terme | Signification |
|---|--|
| Alimentation durable | Aliments produits selon les principes du développement durable |
| Circuits-courts | Chaîne d'approvisionnement alimentaire caractérisée par une courte distance et/ou peu d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur (souvent aucun ou un seul au maximum) |
| Agriculture biologique | Certification et label pouvant être appliqués à tout produit alimentaire conforme à la réglementation et aux normes européennes en matière de production alimentaire biologique |
| Économie sociale et solidaire | L'économie sociale et solidaire est une approche du développement économique fondée sur l'éthique et les valeurs qui donne la priorité au bien-être des personnes et de la planète, plutôt qu'aux profits et à la croissance aveugle. |
| HoReCa | Acronyme pour parler de toutes les entreprises liées à l'hôtellerie, la restauration et les cafés |
| SCOP - Société Coopérative et Participative | Ces coopératives sont des entreprises qui sont détenues et autogérées par leurs employés. |
| SCIC - Société Coopérative d'Intérêt Collectif | La SCIC est un statut juridique français qui permet une propriété collective et une gouvernance collective d'une entreprise. Il s'agit donc d'une coopérative où différentes parties prenantes (travailleurs, consommateurs, pouvoirs publics, etc...) peuvent posséder et gérer l'entreprise. |
| GAEC - Groupement Agricole d'Exploitation en Commun | Statut spécifique aux sociétés agricoles permettant aux agriculteurs/producteurs de devenir actionnaires de leur entreprise. |
| CUMA - Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole | Statut d'entreprise spécifique permettant à un groupe d'agriculteurs de partager l'investissement et l'utilisation des machines (généralement coûteux pour une seule exploitation). |
| Point de Vente Collectif / Magasin de producteurs (Uniferme) | C'est un magasin vendant exclusivement des produits fermiers, géré collégalement et uniquement par un groupe de producteurs fermiers. Les agriculteurs se relaient dans le magasin et chacun d'entre eux y livre ses produits. |
| AMAP Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne | Système qui relie plus étroitement le producteur et les consommateurs au sein du système alimentaire en permettant au consommateur de s'abonner à la récolte d'une certaine ferme ou d'un groupe de fermes. Il s'agit d'un modèle socio-économique alternatif d'agriculture et de distribution alimentaire qui permet au producteur et au consommateur de partager les risques liés à l'agriculture. |