

Le système alimentaire, un levier pour protéger la ressource en eau ?

2 octobre 2020

21 boulevard Voltaire (DREAL) à Dijon

Qu'est-ce qu'un système alimentaire ? Et quel est le lien avec la protection de la ressource en eau ?

Fabienne BARATAUD

Ingénieure de recherche INRAE ASTER Mirecourt

INRAE



D'où je parle ?

❑ Des travaux à partir de l'objet « qualité de l'eau »

- Beaucoup à l'échelle des AAC

- Analyses des formes de cadrage par la démarche Grenelle, des types de savoirs mobilisés dans les actions collectives, des modalités/outils mis en œuvre sur les aires de captage (objectifs de moyens vs objectifs de résultats, foncier, AB, Zones Tampons), de la question de la délimitation des territoires

- Un travail sur le métier même d'animateur.trice d'AAC

- Des travaux plus méthodologiques : comment prendre en compte, recueillir, aider à l'explicitation voire leur mise en partage des représentations de différents acteurs sur un territoire

- Des travaux réflexifs sur la place des chercheurs et, plus particulièrement, des sciences sociales dans les territoires

❑ Une évolution vers la question des systèmes alimentaires : comment naissent et vivent des dynamiques collectives sur des territoires à partir de cette question de l'alimentation ?

Une expérimentation sur un territoire environnant Mirecourt : projet TEASER (Fondation de France 2015-2020) de Living-lab agrialimentaire

❑ Une recherche située, très souvent participative, voire impliquée



Plan de la présentation

- Définir le système (agri/agro)-alimentaire (mondialisé, localisé, territorialisé,...)
- Passer par les systèmes alimentaires pour protéger la qualité de l'eau : une bonne idée ?
- A quoi/qui devons-nous faire attention ?
Réinterroger la notion de « conduite de projet »



I- Une demande : définir le système alimentaire

□ *Système alimentaire*

- « *Un système alimentaire est la façon dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture* » (Malassis, 1994).
- « **Un système alimentaire est l'ensemble des agents, des services et des institutions en charge de la production, de la distribution, de l'accès, de la consommation et du stockage de la nourriture.** » (Pillon, 2011).
- Une définition qui englobe le consommateur, mais aussi l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, non pas de la fourche à la fourchette, mais plutôt de la semence végétale ou animale aux molécules sorties des unités de traitement des déchets (Rastoin, 2015).
- C'est La définition générique, reprise partout (vision « chaine alimentaire » en économie)



□ Les systèmes agroalimentaires localisés (SYAL)

- les Systèmes productifs localisés -touchant depuis les années 1980 les secteurs du textile, de l'ameublement, des machines-outils, des nouvelles technologies de l'information-
 - +
l'ancrage territorial
 - +
le fait alimentaire
- Plutôt un objet et une terminologie mobilisés par la recherche (et le développement) (CIRAD-SAR, 1996 ; Muchnik et al., 2007) : regroupements géographiques d'entreprises agroalimentaires qui résistent ou innovent à partir de stratégies de valorisation de ressources et produits locaux ; des ensembles d'organisations de production et de service (unités de production agricole, entreprises agroalimentaires, commerciales, de services, restauration) associées de par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique → Mots clés = Rural, Nord/Sud, Entreprises du secteur agroalimentaire, signes de qualité et typicité, créativité et innovation, ancrage territorial
- Spécificités des SYAL : la place particulière des biens alimentaires (des biens de consommation que nous in-corporons)+des liens avec la terre, les paysages, les ressources naturelles et la biodiversité, caractère saisonnier et/ou périssable des matières premières mobilisées (connaissances et savoir-faire pour construire ces liens) = les SYAL positionnés dans les débats sur le développement durable + modalités d'occupation de l'espace et délimitation du territoire dans lequel se situent les ressources et les interactions sociales qui donnent sens au système (le « territoire du SYAL » peut regrouper et articuler des espaces discontinus)

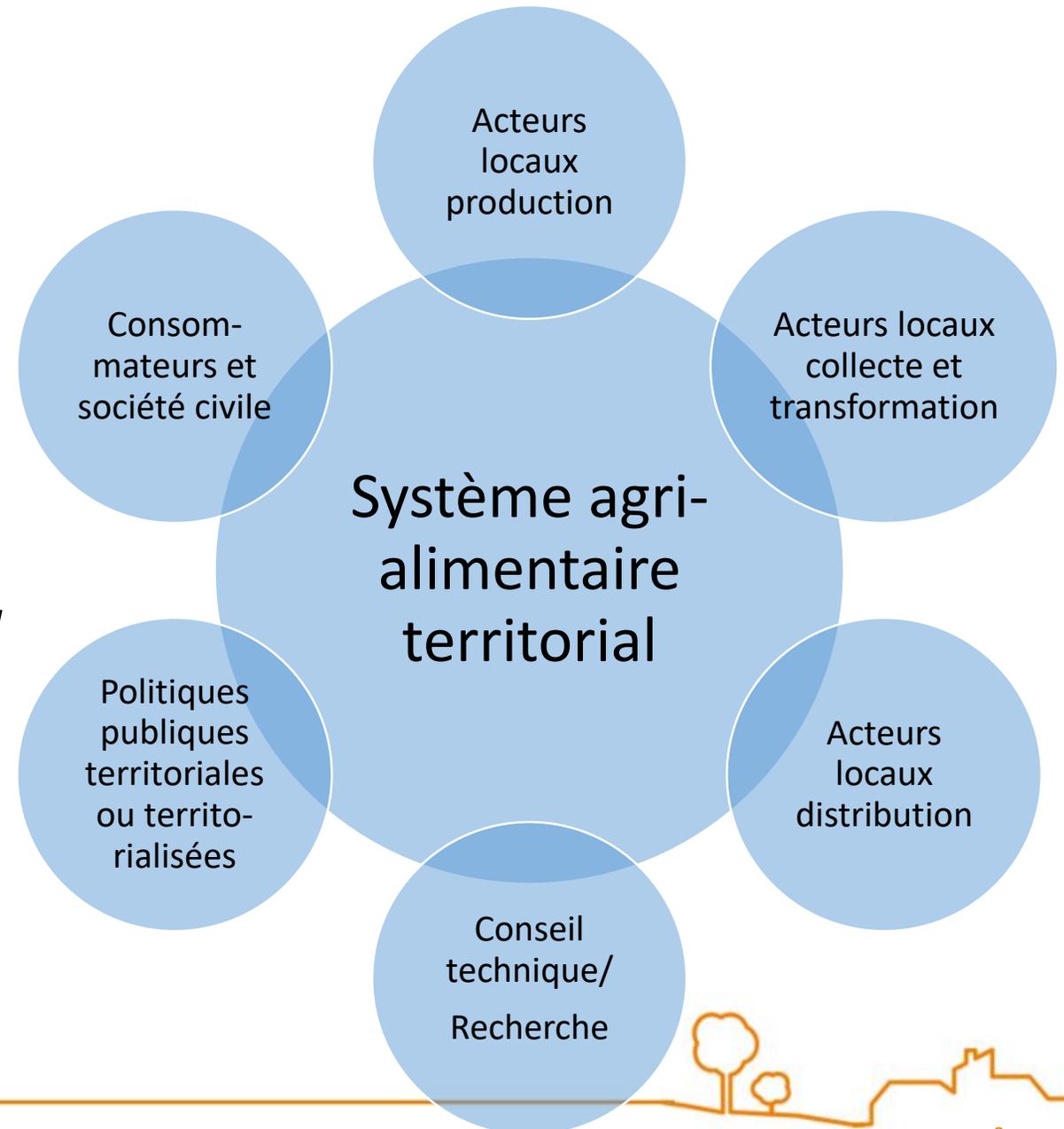
❑ *Systeme alimentaire territorialisé SAT*

- Cette notion met l'accent sur une maximisation de l'intégration locale des filières, par opposition aux filières longues de la mondialisation agroalimentaire (Rastoin, 2015)
- Les systèmes alimentaires territorialisés (SAT) constituent une forme émergente alternative au modèle dominant agroindustriel, inspirée par un objectif de réduction des externalités négatives et de valorisation des impacts sociaux, environnementaux et économiques positifs. Les SAT sont fondés sur des initiatives innovantes généralement issues des acteurs-producteurs, des consommateurs et des mouvements associatifs, accompagnées, voire encouragées par des démarches de politiques publiques le plus souvent territoriales (villes ou régions), parfois nationale **Resolis, 2015**
- Notion issue du mouvement sur les circuits courts en France (Maréchal, 2008), les alternative food networks anglosaxons (Brunori), reprise dans les PAT



□ *Systeme agri-alimentaire territorial*

- Un système agri-alimentaire territorial englobe non seulement les acteurs locaux des filières de production, de transformation, de distribution, mais aussi le conseil technique, les politiques publiques territoriales ou territorialisées, les consommateurs et la société civile.
- On peut dire que ce système englobe également, de fait, les différents dispositifs et réseaux mettant en relation production, commercialisation et consommation (qu'il s'agisse de circuits courts ou longs), ces deux définitions facilitant de fait le repérage des acteurs. Claire Lamine (2012)



Une définition « rassembleuse » dans le dictionnaire d'agroécologie (Antony Page, Audrey N'diaye, Isabelle Duvernoy, Michel Duru. 2018. **Système alimentaire territorialisé : Définition.** [Dictionnaire d'Agroécologie, https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/systeme-alimentaire-territorialise/](https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/systeme-alimentaire-territorialise/)) :

- Les systèmes alimentaires territorialisés (SAT) constituent une forme émergente **alternative au système agro-alimentaire mondialisé**. Ce dernier, structuré autour de très grandes firmes industrielles tant pour le commerce des intrants (semences...) que pour celui des aliments, souvent ultra transformés, présente des limites (paupérisation des agriculteurs, dégradation des ressources naturelles, sous-nutrition mais aussi augmentation de l'obésité..). A la différence, les SAT ont pour but de :
 - inventer/valoriser des modèles de production et de consommation plus respectueux de l'**environnement** et de la **santé**,
 - réduire le **gaspillage** tout au long de la chaîne alimentaire,
 - valoriser les **produits locaux** dans des **filières de proximité**,
 - permettre un meilleur **partage de la valeur** créée dans le **territoire**.
- Les SAT visent la relocalisation de l'alimentation à l'échelle d'un territoire en prenant en compte les enjeux de son développement durable, s'inscrivant ainsi dans une démarche agroécologique. Ils englobent les organisations de production, de transformation, de distribution, de consommation et de gestion des déchets ainsi que leurs interrelations dans un territoire spécifique. Ils reposent sur le **partenariat** entre une multitude d'acteurs territoriaux, privés, publics et issus de la société civile. La valorisation des produits dans des filières le plus souvent courtes permet de structurer et de consolider ces dernières dans les territoires. Cette dynamique encourage l'**installation** de nouveaux agriculteurs et de **réseaux innovants** de petites et moyennes entreprises agroalimentaires. Enfin, les SAT poursuivent des objectifs d'amélioration de la santé publique et d'une plus grande **justice alimentaire**.



II- Passer par les systèmes alimentaires pour protéger la qualité de l'eau : une bonne idée ?

- Remarque : un lien pour le moment encore peu fait :
- Dans H.Rouillé d'Orfeuil, J.-L. Rastoin, A. Chamay et al. Mars 2015. "[SAT : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable](#)", Resolis. 56p., le chapitre 2 propose une liste détaillée de 100 SAT repérés classés en fonction de leur « externalité positive » ; dans la section des « externalités environnementales » on trouve la décarbonisation des chaînes alimentaires, la préservation de la biodiversité et la préservation de la fertilité des sols → ne figure pas la préservation de la qualité de l'eau
- Dans la plaquette PAT du ministère, qualité de l'eau évoquée mais pas dans le dernier petit dessin qui figure les attentes des différents acteurs





II- Passer par les systèmes alimentaires pour protéger la qualité de l'eau : une bonne idée ?

- Remarque : un lien pour le moment encore peu fait :
- Dans H.Rouillé d'Orfeuil, J.-L. Rastoin, A. Chamay et al. Mars 2015. "[SAT : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable](#)", Resolis. 56p., le chapitre 2 propose une liste détaillée de 100 SAT repérés classés en fonction de leur « externalité positive » ; dans la section des « externalités environnementales » on trouve la décarbonisation des chaînes alimentaires, la préservation de la biodiversité et la préservation de la fertilité des sols → ne figure pas la préservation de la qualité de l'eau
- Dans la plaquette PAT du ministère, qualité de l'eau évoquée mais pas dans le dernier petit dessin qui figure les attentes des différents acteurs
- Les consommateurs ne font pas non plus le lien



Figure 2 - Nombre total d'omissions identifiées, par types de boissons et d'aliments, pour l'étude de cas n° 1

Eau	18 cas (9 individus sur 18)
Boissons sucrées	7 cas (6 individus sur 18)
Boissons chaudes et lait	5 cas (4 individus sur 18)
Légumes (ex : salade, cornichon, légumes d'accompagnement, etc.)	14 cas (9 individus)
Produits sucrés	9 cas (8 individus)
Biscuits sucrés	8 cas (6 individus)
Condiments	8 cas (3 individus)
Pain-biscottes	7 cas (5 individus)
Sauces	7 cas (5 individus)
Matières grasses	6 cas (5 individus)
Ultra-frais laitiers	4 cas (4 individus)
Fruits	4 cas (4 individus)
Fromage	3 cas (3 individus)
Charcuterie	1 cas (1 individu)
Sandwich	1 cas (1 individu)
Riz	1 cas (1 individu)
Viande	1 cas (1 individu)
Fruit secs	1 cas (1 individu)
Pâtes	1 cas (1 individu)
Pâtisseries	1 cas (1 individu)

Lecture : le nombre de cas correspond au nombre total d'omissions identifiées sur les vidéos ; les parenthèses donnent le nombre d'individus concernés par ces omissions.

Source : auteurs, rapport final de l'étude, pages 43 et 45

Les écarts entre alimentation déclarée et alimentation réelle : observations et explications, Centre d'Etudes et de Prospective, Analyse n°155 septembre 2020

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/119397?token=81d74692e799a8f3353ab59b2b1a6788>

II- Passer par les systèmes alimentaires pour protéger la qualité de l'eau : une bonne idée ?

- Remarque : un lien pour le moment encore peu fait :
- Dans H.Rouillé d'Orfeuil, J.-L. Rastoin, A. Chamay et al. Mars 2015. "[SAT : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable](#)", Resolis. 56p., le chapitre 2 propose une liste détaillée de 100 SAT repérés classés en fonction de leur « externalité positive » ; dans la section des « externalités environnementales » on trouve la décarbonisation des chaînes alimentaires, la préservation de la biodiversité et la préservation de la fertilité des sols → ne figure pas la préservation de la qualité de l'eau
- Dans la plaquette PAT du ministère, qualité de l'eau évoquée mais pas dans le dernier petit dessin qui figure les attentes des différents acteurs
- Les consommateurs ne font pas non plus le lien
- Mais ça commence à arriver ! Une connexion repérée sur certains territoires (notamment en Bretagne) et évoquée dans la dernière newsletter de la FNAB

Faire le lien entre une alimentation saine et la préservation de la ressource en eau

Grâce au soutien du [Conseil Région de Bretagne](#), Agrobio35 accompagne aussi les collectivités des bassins versants qui ont inscrit cette orientation dans leurs contrats de territoire.



En 2019, sur le [bassin versant du Linon](#), nous avons accompagné 2 collectivités et 2 établissements privés qui souhaitent travailler ensemble à la rédaction d'un **cahier des charges commun de gestion concédée** avec la même société de restauration.

L'avenant proposé comporte ainsi des **objectifs précis en terme d'approvisionnements bio locaux** : produits laitiers uniquement bio et locaux ; pommes, carottes, poireaux, courges, pdt, salade et tomates en bio et local...

Sur le [bassin versant du Semnon](#), des **diagnostics individuels des cuisines** et de la politique d'achat ont été menés auprès de 4 communes puis des temps de **sensibilisation des enfants** sur le temps du midi afin de faciliter l'introduction des repas végétariens.

Une réflexion a également été initiée sur le lancement d'un futur Défi Cuisines à Alimentation Positive, prévu dans le cadre du PCAET de [Roche aux Fées Communauté](#), pour atteindre **20% de produits bio et locaux, sans augmenter son budget**. Cette action a déjà été menée avec succès auprès de 5 territoires en Bretagne²



II- Passer par les systèmes alimentaires pour protéger la qualité de l'eau : une bonne idée ?

☐ OUI

- Des questions communes :
 - Les pratiques agricoles qui préservent la qualité de l'eau contribuent aussi à des systèmes alimentaires plus sains et plus durables
 - Agir sur ces questions demande de réfléchir la gouvernance territoriale autour d'un « projet » (projet de territoire) mais cela signifie aussi questionner la notion de projet et de sa « bonne conduite » (on y reviendra)
 - L'animation : un poste clé fondamental
- Un moyen de mobiliser plus aisément les citoyens/consommateurs (?)
- Une chance de sortir d'un focus mis sur des pratiques agricoles (et donc les personnes qui en sont les auteures) pour considérer ces pratiques incluses dans un système, un modèle qui dysfonctionne dans son ensemble

☐ MAIS

Ça n'est déjà pas facile d'être animateur.trice ou porteur d'un projet « eau » :

- Des postes finalement peu valorisés, peu pérennes
- Entre deux mondes
- Un éparpillement des missions, des « donneurs d'ordre » multiples avec parfois des injonctions contradictoires

☐ ALORS

Comment intégrer ce nouvel objet sans que cela n'entraîne un renforcement de ces difficultés ?

→ Il ne suffira pas de changer d'objet, de porte d'entrée, si on ne réfléchit pas les manières d'agir en territoires

III- A quoi/qui devons-nous faire attention ?

Réinterroger la notion de « conduite de projet »

- 1- Diagnostic et indicateurs
- 2- Penser la « gouvernance »
- 3- Fonder l'action sur des valeurs et sur des initiatives partagées
- 4- Aller vers une démocratie alimentaire



III- A quoi/qui devons-nous faire attention ?

Réinterroger la notion de « conduite de projet »

□1- Diagnostic, et indicateurs ...

- Définition du Larousse pour Diagnostic :

Temps de l'acte médical permettant d'identifier la nature et la cause de l'affection dont un patient est atteint.

Identification de la nature d'une situation, d'un mal, d'une difficulté, etc., par l'interprétation de signes extérieurs : Diagnostic d'une panne de moteur.

Ensemble de mesures, de contrôles faits pour déterminer ou vérifier les caractéristiques techniques d'un système à des fins de maintenance ou d'amélioration. (Exemple : diagnostic d'un véhicule, diagnostic thermique d'un bâtiment.)

Il faut donc qu'on ait identifié une affection, un mal, une panne, un problème, un dysfonctionnement si on veut faire un diagnostic

- Une confusion entre termes : Diagnostic ou description/état des lieux, photographie à un instant donné ou analyse dynamique de liens systémiques ?
- Ce que taisent (souvent) les « états des lieux » :
 - On a l'expérience de la démarche « Grenelle » qui s'appuie sur DTPA ; plusieurs travaux ont ensuite souligné importance du jeu d'acteurs, incitant pour certains à ajouter un « diagnostic social »
 - Démarche PAT demande ex ante un « diagnostic partagé » : en quelle mesure le « fait alimentaire » et en particulier sa dimension sociale et culturelle est-il pris en compte dans ce diagnostic ?
 - Ne devrait-on pas plutôt parler de diagnosticS (au pluriel) mis en partage ?
 - On ne peut pas tout représenter, tout dire d'une situation, alors qui opère les choix et selon quelle grille de lecture ?

III- A quoi/qui devons-nous faire attention ?

Réinterroger la notion de « conduite de projet »

- 2- Penser la « gouvernance »

Processus dynamique de coordination entre des acteurs publics et privés aux identités multiples et aux ressources asymétriques autour d'enjeux territorialisés,

(i) visant la construction collective d'objectifs et d'actions,

(ii) mettant en œuvre des dispositifs multiples qui reposent sur des apprentissages collectifs et participent des reconfigurations institutionnelles et organisationnelles au sein des territoires

(Projet PSDR, GOUV-INNOV).

Rey-Valette et al., 2014

→ Une « bonne » gouvernance ça n'est pas synonyme de l'existence d'un Copil, d'un Cotech, d'un Codir

Tout en travaillant les formes de régulation par les pouvoirs publics (notamment par la réglementation)



III- A quoi/qui devons-nous faire attention ?

Réinterroger la notion de « conduite de projet »

- 3- Plus on veut avoir une démarche territorialisée et intégrative, une démarche systémique, plus on complexifie aussi le système dans le même temps, il y a alors une forme d'impossibilité à tout contrôler ; **fonder l'action sur des valeurs** et accepter que l'on sorte d'une forme de planification pour s'appuyer sur les envies, les possibles, les initiatives, les énergies existantes

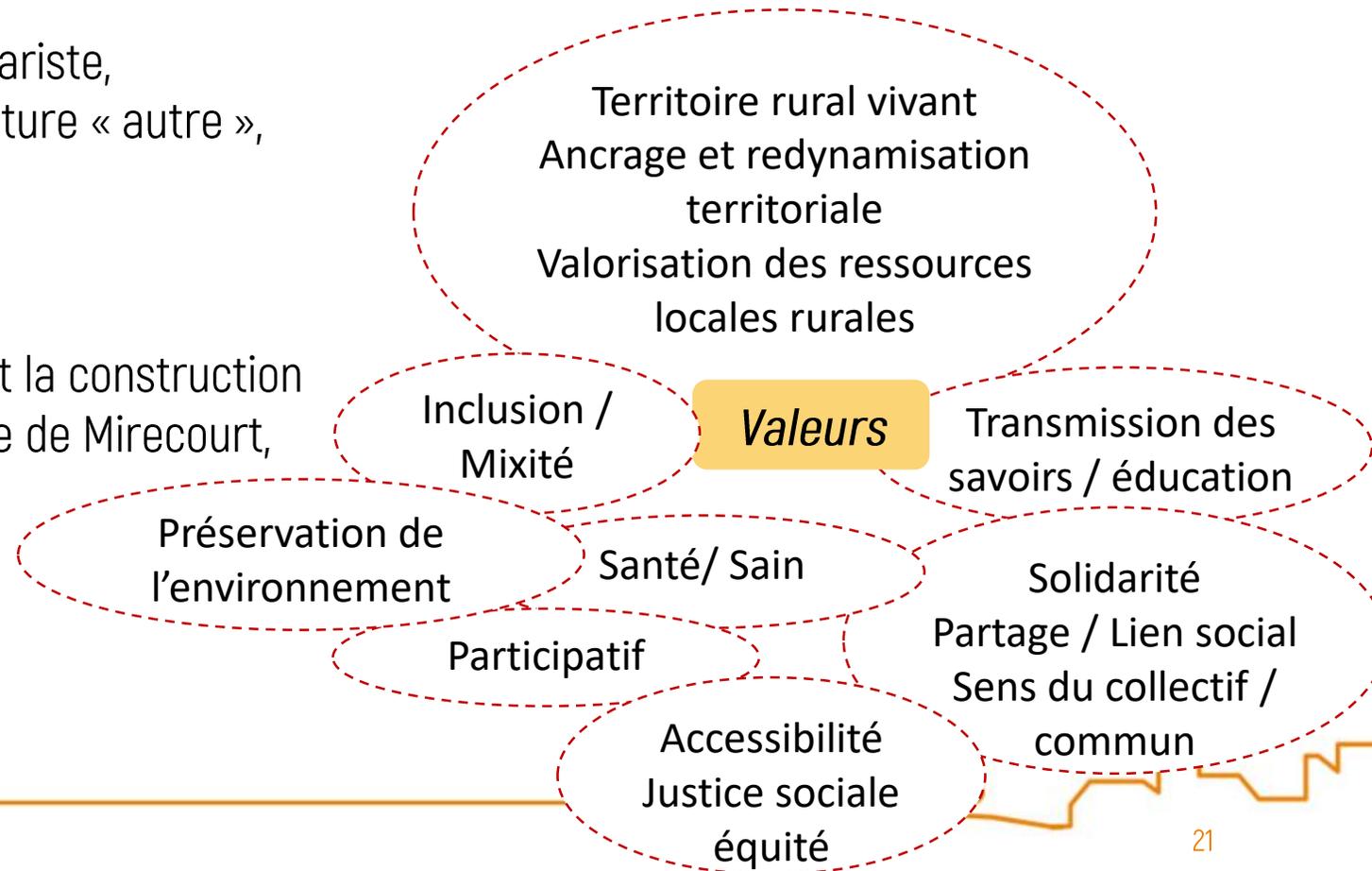


❑ Deux expériences de projets qui montrent que travailler sur les valeurs ça peut être utile

Ex de BRIE EAU : un projet de recherche participative visant à travailler l'articulation entre déploiement de ZTHA, changements de pratiques agricoles et préservation de la qualité de l'eau et qui reposait sur l'une des hypothèses suivantes : la biodiversité plus mobilisatrice, plus fédératrice que la qualité de l'eau = une hypothèse, que des entretiens analysés au prisme de cette notion de valeur, ont révélée fausse.

→ un rapport à la nature marqué par une vision utilitariste, un modèle de contrôle par l'ingénierie, l'idée d'une nature « autre », « dangereuse et hostile » et qu'il faut maîtriser

Ex de TEASER un projet de recherche impliquée visant la construction d'un système alimentaire plus durable sur le territoire de Mirecourt, où, au contraire, ce travail d'explicitation a servi de socle fédérateur



- ❑ Engager, favoriser des actions/initiatives concrètes et partagées sans se faire « manger » par un formalisme inhibiteur

Une « méthode » : Un living-lab agri-alimentaire territorialisé ?

Des objectifs opérationnels

- Augmenter la consommation en produits bios et locaux
- Diversifier les productions du territoire tout en créant de l'emploi
- Favoriser l'accompagnement de tous vers une alimentation saine
- Vendre à des prix rémunérateurs pour les producteurs et maintenir la VA sur le territoire

Des moyens/méthodes que l'on se donne

- L'action au centre du dispositif = Valoriser les initiatives et actions existantes + Communiquer et sensibiliser par l'action
- Mieux coordonner les actions et renforcer la collaboration entre acteurs
- Intégrer d'autres initiatives partageant les mêmes valeurs
- Revenir et réfléchir collectivement sur les actions et la trajectoire

Une visée politique

- Donner une place au citoyen dans un projet de territoire agricole et alimentaire = faire en sorte que le citoyen devienne acteur de son alimentation
- Renouveler les rapports de légitimité des acteurs dans la transformation de leurs milieux de vie



III- A quoi/qui devons-nous faire attention ?

Réinterroger la notion de « conduite de projet »

- 4- Aller vers une démocratie alimentaire

Un enjeu à permettre des apprentissages sur les systèmes agrialimentaires, une réappropriation de l'alimentation par tou.te.s et à inclure réellement tous les citoyens acteurs :

y compris les formes alternatives agricoles ou les formes d'articulation agriculture-alimentation plus radicales,

y compris les populations économiquement défavorisées,

y compris les jeunes, les femmes, les populations allophones,



Conclusion

- Un enjeu = Articuler une approche systémique (par les valeurs partagées) et pragmatique (fondée sur des initiatives concrètes ne touchant que quelques pans du système)
- Les systèmes alimentaires intègrent des dimensions multiples et nombre de projets qui émergent sur les territoires l'abordent par quelques angles choisis : la réduction du gaspillage, le circuit court, ... / ceux-là risquent de ne pas permettre immédiatement de faire progresser sur la qualité de l'eau
- Rentrer par le système alimentaire : un moyen de repenser le modèle général et de sortir des simples changements de pratiques (ou au mieux, de systèmes) agricoles
- Intégrer à ces projets alimentaires une attention spécifique à la qualité de l'eau = une opportunité de faire bouger dans le même temps les représentations que nous avons de notre lien à la « nature », de donner une place à des choses du registre du « sensible » et donc de réellement changer de modèle



Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation – Alim'Agri. 2017 « [Comment construire son projet alimentaire territorial](#) ». 08/12/2017

Muchnik J., Requier-Desjardins D., Sautier D., Touzard J.-M., 2007. « Les systèmes agroalimentaires localisés (SYAL) : introduction ». *Economies et Sociétés* (29) : p. 1465-1484

Rouillé d'Orfeuil H, Rastoin J.-L., Chamay A. et al. Mars 2015. "[SAT : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable](#)", Resolis. 56p.

Lamine C., 2012. «Changer de système»: une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agroalimentaires territoriaux. *Terrains & travaux*, (1), 139-156.

Pillon A., 2011. « [Le système alimentaire : un levier de développement durable pour les territoires sous influence urbaine](#) » : Analyse comparative de stratégies alimentaires métropolitaines et des dynamiques à l'œuvre sur l'agglomération lyonnaise. Mastère spécialisé ACTERRA, cursus GREF Action publique pour le développement durable des territoires et de l'agriculture

Rey-Valette H., Chia E., Mathé S., Michel L., Nougarèdes B., Soulard C.-T., Maurel P., Jarrige F., Barbe E., Guiheneuf P.-Y., 2014. Comment analyser la gouvernance territoriale ? Mise à l'épreuve d'une grille de lecture. *Géographie, économie, société* 16 (1):65-89. doi:10.3166/ges.16.65-89



**Merci de votre attention,
A vos questions !**

