



54ème colloque
ASRDLF

5-7 juillet 2017, Athènes, Grèce



15th conference
ERSA-GR



Les défis de développement pour les villes et les régions dans une Europe en mutation

Les politiques publiques renforcent elles la perception de la proximité subie dans l'organisation de l'approvisionnement de la restauration collective?

Mme Delphine GALLAUD

Agrosupdijon mcf

26 bd du docteur petijean 21000 Dijon france

delphine.gallaud@inra.fr

Référence à la session / reference to the session

S2

Résumé / Summary

Depuis 2009, la France cherche à développer les approvisionnements alimentaires de la restauration collective en circuits de proximité. Ces circuits sont censés diversifier les revenus des agriculteurs (Chiffolleau & Prevost, (2012), maintenir une agriculture multifonctionnelle et participer au développement régional (Traversac, (2010)). La restauration collective, en particulier scolaire, du fait du nombre de repas servis constituerait un débouché potentiel intéressant.

De nombreux territoires ont mis en place des expérimentations de circuits de proximité, y compris parfois en investissant dans des food hubs (Gonçalves et al, 2014). Toutefois, les freins à leur développement à grande échelle et de manière régulière, restent nombreux : volumes, régularité des approvisionnements et de respect des normes sanitaires sont bien identifiés (Darly & Aubry, (2014), Guiraud et al, (2014), Le Velly, (2010).

Au-delà de ces problèmes, les circuits d'approvisionnement actuel de la restauration sont organisés en lien avec des grossistes qui ont l'habitude de fournir des volumes importants (le Velly, 2010).

Enfin, il existait des freins spécifiques liés à la politique publique, en particulier les réglementations du code des marchés. Mais les restrictions aux approvisionnements locaux ont été globalement levées.

Développer les approvisionnements locaux constitue donc une innovation organisationnelle importante pour les personnels des lycées qui rencontre les freins liés aux routines organisationnelles (Lazarcic,2010)

Nous utilisons le cadre de l'économie de la proximité pour étudier les approvisionnements de la restauration collective. Les proximités organisées et géographiques peuvent être choisies et activées par les acteurs ou au contraire subies (Torre, 2010). La majorité des travaux s'intéressent plus aux effets positifs de la proximité. Nous nous intéresserons dans cette communication à la perception que les acteurs locaux (personnels de cuisine et fournisseurs en circuits de proximité) ont de la politique publique régionale. En particulier, les politiques publiques renforcent elles la perception de la proximité subie dans l'organisation de l'approvisionnement de la restauration collective ? L'objectif de la communication est de voir quels sont les

facteurs qui peuvent expliquer qu'une politique publique conçue comme un levier de développement régional puisse être limitée par les choix organisationnels concrets effectués ? L'originalité de la proposition de communication réside dans le fait que le design des politiques publics et leur impact sur l'approvisionnement local ont été très peu étudiés.

Méthode : Nous avons réalisé des entretiens auprès des personnels des lycées (cuisinier, magasinier et gestionnaires) en Bourgogne. Nous les avons complétés par 4 études de cas de territoires présentant une intégration importante dans les démarches de circuits de proximité. Dans les territoires, nous avons intégré un entretien approfondi avec les lycées (proviseur et entretien complété avec les cuisiniers) ainsi qu'avec des responsables de collectivités territoriales, et des associations de producteurs agricoles, afin de mieux comprendre l'articulation possible entre offre agricole locale et demande des lycées. L'objectif était de comprendre les représentations que les différents acteurs du territoire se font des politiques régionales. Surtout est ce que les personnels décident de s'approvisionner en local pour des raisons qui leur sont personnelles (goût pour la cuisine et fraîcheur des produits) ou en réponse aux incitations des politiques locales.

Le dispositif régional est fondé sur 2 opérations spécifiques : l'introduction de produits locaux dans les menus une fois par mois et la mise en place d'un annuaire fournisseurs. Comment ce dispositif est-il perçu par les cuisiniers ?

Les entretiens auprès des groupements de producteurs agricoles ont eu pour but de comprendre les difficultés rencontrées par les producteurs pour livrer les lycées et leurs représentations de la politique régionale. Enfin, les entretiens avec les collectivités ont eu pour but de comprendre la politique régionale d'incitations à la mise en place des circuits de proximité.

Nous avons également complété cette approche qualitative par une approche quantitative en interrogeant par questionnaire un échantillon représentatif des lycées de la région. 30 lycées ont été choisis pour lesquels les cuisiniers ont été interrogés en particulier sur des éléments relatifs à la perception des politiques d'approvisionnement en produits locaux.

Résultats obtenus :

La région Bourgogne se caractérise par un certain retard par rapport à d'autres territoires dans la mise en œuvre des circuits de proximité. La région présente des spécificités également dans les choix d'incitation pour les approvisionnements locaux, avec une assimilation forte entre produits locaux et produits sous siqo. Les personnels de cuisine semblent percevoir la proximité aux politiques régionales d'incitation aux circuits de proximité comme une proximité fortement subie, par rapport au choix des fournisseurs, aux propositions de menus incluant des produits locaux. Les producteurs agricoles perçoivent une proximité organisée subie par rapport à une contrainte de leurs clients. La restauration collective du fait de son caractère social limite le prix des repas servis et donc les coûts matières des produits achetés.

Bibliographie / Bibliography

Barry 2012, Un producteur sur cinq vend en circuits courts, Agreste primeurs, 275, 4p.

Chiffolleau Y & Prevost B 2012, Les circuits courts des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires, Norois, 224, 7-20.

DARLY S , AUBRY C (2014) La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Île de France. Geocarrefour 89 (1-2), Agriculture urbaine et alimentation entre politiques publiques et initiatives locales :145-157.

Gonçalves, A, Morganti E, Blanquart C, (2014) Alimenter les villes par les circuits courts : le défi de la conciliation des politiques publiques et des logiques d'acteurs, Géocarrefour, 89-4, 247-259.

Guiraud N, Laperrière V, Rouchier J, 2014 Une géographie des circuits courts en région PACA. Etat des lieux et potentialités de développement. L'espace géographique, 4, 43, 356-373.

Lazarc N 2010, Les théories économiques évolutionnistes, repères, la découverte.

Le Velly, R, (2010) Comment se fait la rencontre entre offre et demande pour l'approvisionnement de la restauration collective ? Premiers enseignements. In JB Traversac (coord) «Les circuits courts. Contribution

au développement régional. educagri editions, Dijon.

TORRE A (2010) Jalons pour une analyse des dynamiques de proximité. Revue d'économie régionale et urbaine 3 : 409-437.

Traversac JB (2010) (dir), Circuits courts. Contribution au développement régional, Educagri editions, Dijon.