



HAL
open science

Les ateliers de transformation collectifs (ATC) comme éléments de construction de systèmes alimentaires durables ?

Céline Michaud, Agnès Terrieux

► To cite this version:

Céline Michaud, Agnès Terrieux. Les ateliers de transformation collectifs (ATC) comme éléments de construction de systèmes alimentaires durables ?. Ateliers de transformation collectifs, enjeux et outils pour réussir, Educagri, pp.259-274, 2015. hal-02063085

HAL Id: hal-02063085

<https://hal.science/hal-02063085>

Submitted on 10 Mar 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les ATC comme éléments de construction de systèmes alimentaires durables ?

Céline Michaud, Agnès Terrieux,

Les ateliers de transformation collectifs (ATC) permettent à des agriculteurs de modifier leurs pratiques professionnelles en organisant en commun la transformation de leur production afin d'en tirer davantage de profit. Cette transformation s'accompagne souvent de stratégies de mise en vente directe des produits transformés auprès de consommateurs qui recherchent des produits de qualité à un prix raisonnable et qui, pour certains, souhaitent aussi privilégier le maintien d'une agriculture de proximité. Si la conséquence la plus évidente en est la solidification des exploitations agricoles, nous constatons qu'elles permettent aussi l'apparition de formes alternatives d'agriculture : des exploitations plus petites, avec plus d'emplois, pratiquant plus souvent l'agriculture biologique. Les relations entre producteurs et consommateurs font apparaître des formes renouvelées de systèmes alimentaires qui privilégient une origine proche dans le cadre d'un approvisionnement local. On peut y voir aussi les prémices de formes d'agriculture ancrées dans le territoire sur le modèle des CSA (community-supported agriculture) nord-américains.

Nous nous interrogerons ici sur l'émergence de nouveaux systèmes alimentaires privilégiant les produits de saison d'origine proche, sur les processus qui aboutissent à leur mise en place (stratégies des parties prenantes, rôle des pouvoirs publics) et sur leur durabilité sociale, économique et environnementale.

Les éléments de terrain évoqués dans ce chapitre sont issus des travaux de l'étude ATOMIC, parmi lesquels les stages de Fanny Auclair (2013), Leslie Delevers (2013), Florentin Dumas (2013), Florent Maréchal (2013) et Guillaume Wagner (2012), de travaux antérieurs de l'équipe Dynamiques Rurales conduits en Midi-Pyrénées en 2008 et 2010. Ils ont été complétés par des éléments des travaux d'enquêtes menés dans le cadre des cours et des stages par des étudiants des masters Développement des Territoires Ruraux, AgroFood Chain et Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation de l'Université de Toulouse sous la direction d'Agnès Terrieux et Bernard Mondy.

1- Les systèmes alimentaires, de la définition aux pratiques contemporaines

Si Louis Malassis a défini le système alimentaire comme « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994), il est aujourd'hui considéré, avec Rastoin et Gherzi (2010), comme « un réseau interdépendant d'acteurs (entreprises, institutions financières, organismes publics et privés), localisé dans un espace géographique donné (région, Etat, espace multinational) et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée ».

Au cours de la seconde partie du XX^{ème} siècle, l'organisation des systèmes alimentaires a donné lieu à de multiples analyses qui se sont attachées à démontrer leur évolution sous les effets conjoints de la modernisation agricole, de l'industrialisation de la transformation alimentaire et de la mondialisation des échanges. Toutefois, alors que semblait s'amorcer une uniformisation des systèmes alimentaires sur le modèle des pays occidentaux (Fumey, 2010), des formes renouvelées apparaissent qui combinent la valorisation des traditions alimentaires,

la recherche de qualité et une revendication de relocalisation des approvisionnements et consommations.

Au début du XXI^{ème} siècle, en France comme dans la plupart des pays développés, les systèmes alimentaires s'organisent selon une polarisation entre deux modèles. Le premier modèle, qualifié d'agro-industriel, est incarné par des filières hiérarchisées depuis l'amont de la production agricole jusqu'au supermarché, selon une logique d'économie d'échelle qui a conduit à la spécialisation des agriculteurs, des exploitations agricoles et des régions de production, ainsi qu'à la concentration des entreprises de la distribution. Les interactions entre acteurs y sont organisées en fonction de critères économiques qui connaissent une financiarisation croissante. La dynamique du système a permis une diminution des prix des aliments, une amélioration de l'innocuité alimentaire, un recul de l'insécurité alimentaire, ou encore le développement de certains secteurs économiques. Cependant ce type d'organisation fait apparaître de nombreuses limites face aux exigences alimentaires, environnementales, économiques et sociales actuelles.

En effet, ce modèle dans lequel les produits sont pensés comme fongibles est accusé d'être à l'origine de la plupart des crises agricoles ou alimentaires contemporaines, et mis en cause tant pour dénoncer les pratiques agricoles polluantes que les fraudes alimentaires ou l'épidémie d'obésité, mais aussi les déséquilibres de pouvoir de négociation ou la rémunération inéquitable des petits producteurs.

A l'opposé se construisent des modèles alternatifs (on se référera notamment à leur inventaire ordonné dans le document du ALIne (Esnouf, Russel, Bricas, 2011). L'un d'eux est incarné par les circuits courts et de proximité impliquant le plus petit nombre possible d'intermédiaires entre producteurs et consommateurs, garantissant la traçabilité des pratiques de production et de transformation et la fourniture de produits de bonne qualité gustative, sains et frais, et ce dans un espace aussi restreint que possible. Cette recherche de proximité apparaît notamment comme une réponse à l'anxiété des consommateurs face à une alimentation dont la maîtrise leur échappe du fait de la distanciation croissante avec les producteurs (Bricas, Lamine, Casabianca, 2013). Cette seconde modalité organisationnelle serait aussi plus durable, ce que nous discuterons dans ce chapitre à travers les enseignements des études portant sur les ateliers de transformation collectifs (ATC).

Les formes organisationnelles des modèles alternatifs sont multiples, mais deux caractéristiques communes émergent : (i) la volonté de réduire le nombre des intermédiaires, on parle de circuits courts lorsqu'ils impliquent au plus un intermédiaire; (ii) la revendication d'un ancrage territorial fort. On évoque dans ce cas les circuits de proximité : proximité en kilomètres dite proximité géographique ; interconnaissance et valeurs commune dite proximité organisée (Rallet et Torre, 2004). On peut non seulement voir là un continuum avec les formes anciennes d'approvisionnement des marchés urbains depuis les campagnes environnantes mais aussi un renouvellement de stratégies de différenciation des produits par référence à leur origine géographique.

Ce modèle attire aujourd'hui un ensemble d'acteurs composite : producteurs et consommateurs impliqués depuis son émergence, mais aussi, plus récemment, des groupes de la distribution alimentaire et les pouvoirs publics. Les GMS multiplient les stratégies pour proposer une offre qui imite le système alternatif. Il s'agit de mettre en scène les producteurs « locaux » ou « petits » dans des campagnes publicitaires et les magasins ou sur les

emballages, de les inviter dans les rayons ou d'imiter les modalités de vente en proposant des « paniers hebdomadaires » en nombre limité.

Quant aux pouvoirs publics, ils encouragent à l'approvisionnement local, via la réglementation (Etat, Union Européenne) ou sa mise en œuvre (collectivités territoriales). L'objectif est à la fois d'encourager l'équilibre nutritionnel (mise en œuvre du Plan National Nutrition Santé), de favoriser le développement local, ou de protéger l'environnement (plan Barnier). Les communes, départements et Régions agissent en particulier en direction des cantines dont ils maîtrisent la gestion, et tout particulièrement des cantines scolaires (considérant à la fois que les enfants sont prescripteurs et entraîneront une modification des achats de la famille, mais aussi qu'il est important de répondre à une demande des foyers pour une alimentation de meilleure qualité).

2 – Les enjeux de durabilité des systèmes alimentaires

Dans un contexte généralisé de définition de modèles de développement plus durables, l'approvisionnement et la consommation alimentaires se trouvent particulièrement questionnés. Rappelons brièvement que le développement durable associe les nécessités de respect de l'environnement, de viabilité économique et d'équité sociale reproductibles dans le temps. On parle désormais couramment « d'alimentation durable » pour désigner un ensemble de pratiques, de la production à la consommation de biens alimentaires, économiquement viables, socialement soutenables et écologiquement responsables (Redlingshöfer, 2008). Les systèmes alimentaires auxquels participent les ATC et que nous étudions ici répondent-ils à ces critères ?

2.1 La durabilité économique : solidification des exploitations et création d'emploi

Les producteurs sont animés par la volonté de recevoir une meilleure rétribution pour leurs produits. L'analyse des conditions de mise en vente montrant que la valeur ajoutée augmente au long de la chaîne de distribution, les producteurs cherchent à être présents le plus loin possible sur cette chaîne. Selon les produits, la capacité à accéder au marché et aux consommateurs est plus ou moins aisée. Lorsqu'il s'agit de commercialiser des produits transformés, les agriculteurs se trouvent confrontés à la mise en œuvre de réglementations sanitaires élaborées dans le cadre industriel qui les contraignent à des efforts financiers et organisationnels considérables. Les ateliers de transformation collectifs (ATC) sont l'un des moyens qu'ils ont retenus pour réaliser ces investissements et rendre possible la mise en marché de produits plus élaborés. Ils peuvent aussi avoir recours à des prestataires privés (Mondy *et al.*, 2010).

2.1.1 Pérennisation des exploitations

Dans le cas des ateliers étudiés, les producteurs sont entrés dans une logique de vente directe pour consolider la viabilité économique de l'exploitation.

Dans les ateliers enquêtés en Midi-Pyrénées, les producteurs entament cette stratégie au cours des années 1980. Cela concerne aussi bien des agriculteurs « modernisés » sous contrat d'intégration pour leurs élevages de volailles qui connaissent une chute brutale des prix de vente que des néo-ruraux venus s'installer sur des terres libérées dans les coteaux les moins fertiles qui cherchent des productions à conduire sur de petites surfaces. Chez les premiers ce sont souvent les femmes qui ont pris en main des élevages qualitatifs de volailles grasses et de volailles de chair en développant une clientèle pour des produits frais puis conservés. Chez les

seconds, le recours à l'élevage de volailles grasses est un moyen privilégié de vivre sur des exploitations de très petite taille. Ce type de production est devenu la clef de voûte de l'économie des exploitations. Dans les régions de moyenne montagne, orientées vers l'élevage bovin ou ovin, l'entrée dans les circuits courts et de proximité est arrivée au milieu des années 90. Pour faire face à des prix de vente irréguliers dans une tendance à la baisse, certains agriculteurs ont créé des « boucheries de producteurs » ou développé la vente en colis. Mais la « crise de la vache folle » a accéléré le processus : ils ont rapidement compris que les consommateurs recommenceraient à manger de la viande bovine s'ils connaissaient les modalités de production : « Qui faisait de la vente directe ? On n'était pas nombreux. Nous, on en faisait déjà un peu, on faisait faire sur Tarbes et sinon presque personne n'en faisait à l'époque. Et puis après ça a démarré quand il y a eu la vache folle, il y a eu un déclic. Dès lors, le volume des ventes réalisées en circuits courts et le nombre des producteurs concernés ont fortement augmenté (ils sont 1300 actuellement recensés par la mission Agro-alimentaire des Pyrénées).

Ces stratégies de développement des exploitations nécessitent des investissements pour assurer la mise aux normes sanitaires pour l'abattage, la transformation et le conditionnement. Dans la plupart des petites régions étudiées on constate l'apparition d'un maillage d'ATC : les agriculteurs commencent par utiliser les locaux et outils d'une Cuma ou d'un atelier préexistant tandis que leur projet d'atelier se construit, et on voit les ATC se diffuser progressivement dans l'espace et à travers le temps offrant des opportunités nouvelles de développement des projets d'agroalimentaire paysan (Sylvander, 1989).

De manière générale, les enquêtes montrent que la transformation et la vente ont contribué à la pérennisation des exploitations. Il est intéressant de remarquer que cela permet aussi la solidification des exploitations à plus long terme : des exploitations de petite taille, adhérant à de multiples Cuma (ou ATC sous un autre statut), fortement insérées dans des réseaux relationnels, professionnels et territoriaux, se transmettent plus facilement que des outils coûteux et de grande taille. Ainsi, les agriculteurs en fin de carrière qui ont fait ces choix stratégiques sont souvent moins inquiets quant à la transmission de leur exploitation que la plupart de leurs voisins. Nous avons même pu constater que la capacité à adhérer à un atelier de transformation, et par extension la nécessité d'en être géographiquement proche, sont des facteurs déterminants, contribuant à favoriser l'installation en (re)valorisant certaines localisations.

2.1.2. Impacts des ATC en termes d'emploi

Au démarrage de l'activité, la motivation la plus souvent évoquée est celle de la capture de la plus-value auparavant cédée à un tiers. Au cours du temps, elle diversifie non seulement les activités de la ferme, mais elle augmente aussi le nombre des emplois (cf.infra) en conduisant certains à réviser la perception de leur métier tant dans ses pratiques que dans ses finalités, via l'acquisition d'un ensemble de compétences (liées à la transformation, la vente, l'organisation et la gestion de l'atelier et du collectif). L'activité de transformation et de vente nécessite une nouvelle répartition du temps de travail de l'agriculteur et/ou l'adjonction de nouveaux membres au collectif de travail.

Des solutions extrêmement variées ont émergé selon les ateliers et les exploitations. Nous identifions trois grandes tendances :

- L'entraide : dans le cas des plus petites exploitations, et lorsque la transformation met en jeu des compétences précises et un calendrier contraint, on assiste à une organisation de l'entraide au sein du collectif de l'atelier. Lors des périodes de

surcharge de travail plusieurs adhérents travaillent ensemble pour réaliser les transformations de chacun. En général ces ateliers sont aussi ceux où les « grands travaux » comme le nettoyage sont faits en commun (Granié et Fontorbes, 2011).

- La création d'emplois au sein de l'exploitation : le développement de l'activité peut être l'occasion de mobiliser le travail du conjoint. Ce sont souvent les femmes qui initient et participent à ces diversifications. La réussite économique consolide le projet d'exploitation et permet leur insertion professionnelle (Granié, Guétat, Terrieux, 2011). La création d'emplois peut aussi s'accompagner de la modification du statut de l'exploitation, passant d'un statut familial à un statut sociétaire en y intégrant de nouveaux partenaires.
- La création d'emplois au sein de l'ATC : dans certains ateliers, on voit apparaître des formes innovantes de gestion du travail via la création de groupements d'employeurs. Dans le cas de la Cuma de Salles-sur-l'Hers (Aude), les membres ont analysé leurs besoins en travail et compétences à l'atelier et dans leurs exploitations. Ils ont choisi de former un groupe de personnes sollicitées alternativement par le groupement d'employeurs au sein de la Cuma ou par les chefs d'exploitation. Cela a permis de créer 7 emplois. Dans d'autres cas, la création d'emplois salariés est un moyen de compléter les compétences des exploitants. Il est fréquent que des ATC de taille importante salarient bouchers, conditionneurs, mais aussi gérants. Par exemple, au sein de l'ATC du Pré au Plat en Rhône-Alpes, 7 salariés assurent les activités de découpe-transformation parfois avec l'appui des producteurs et 2 personnes sont employées pour la gérance.

Si l'on constate que la création d'ATC est génératrice d'emplois dans les exploitations, elle facilite aussi la valorisation du territoire par le biais de ses traditions gastronomiques, du tourisme et des emplois associés. Toutefois, on peut également s'interroger sur l'impact net en termes d'emploi dans le cas où le développement d'un ATC engendre la fermeture d'autres structures de transformation et de distribution concurrentes, par exemple lorsque l'ATC remplace un transformateur à façon auxquels les adhérents avaient recours

2.1.3. ATC et concurrence entre producteurs et prix de marché

Le revenu des exploitations dépend fortement des prix auxquels les producteurs peuvent vendre leurs produits sur les marchés. Si les ATC permettent de mieux valoriser les produits agricoles grâce à diverses stratégies de diversification (cf. supra), les prix sont également influencés par la concurrence sur le marché. Les études menées montrent que même si les producteurs d'un même ATC conservent souvent leur indépendance en matière de fixation des prix et de commercialisation, ils semblent s'accorder, tacitement ou explicitement, à ne pas entrer en concurrence directe les uns avec les autres (Dubuisson-Quellier et Le Velly, 2008). Chacun conserve la maîtrise de ses débouchés et donc de ses prix de vente. Outre un facteur de cohésion, cette absence de concurrence entre les membres d'un ATC peut directement impacter l'organisation des activités. Ainsi, la SICA BIO du Pays Landais regroupant 18 producteurs de légumes prévoit une planification des cultures de ses adhérents afin d'étaler les productions dans le temps. L'objectif est d'éviter les périodes de surplus qui obligent à « casser les prix ». Comme le note l'un des membres, « si tout le monde fait de la carotte, de la tomate en même temps, on a un souci de commercialisation, et c'est le producteur qui serait lésé au final. La planification, c'est la SICA qui la fait. ». Dans ce cas, l'organisation de l'ATC permet d'assurer un prix de vente décent. Par ailleurs cet ATC distribue la moitié de ses produits en GMS et la moitié en magasins bio spécialisés. En effet, le recours à de multiples formes de vente, y compris la grande distribution, est courant. Cette

diversité des modes de commercialisation peut s'avérer nécessaire pour écouler des stocks importants. On voit ici apparaître une forme de complémentarité, et non pas d'opposition, entre systèmes alimentaires agro-industriels et alternatifs.

2.2 L'équité socio-territoriale

Parties prenantes de systèmes alimentaires innovants, les ATC contribuent à construire et/ou renforcer des liens sociaux entre producteurs, consommateurs et collectivités d'un territoire. L'équité socio-territoriale sera ici considérée du point de vue de l'accessibilité aux produits par les consommateurs et de la capacité à maintenir l'activité agricole dans les territoires. Le « lieu » et les produits qui en sont issus sont investis de nombreuses vertus : « des qualités distinctes, authenticité, traditions, défense de l'agriculture locale et préservation de l'environnement » (Merle, Piotrowski, Prigent-Simonin, 2009). Les promoteurs des produits locaux utilisent ce très fort « lien au lieu » (Allaire, 1988) mais bénéficient aussi du fait que « la nourriture, en raison des associations sociales, culturelles et géographiques fortes qu'elle suscite, est un élément symbolique déterminant de l'identité, plus sûrement que la plupart des autres consommations contemporaines » (Kingsolver, 2003).

2.2.1. L'accès aux produits alimentaires locaux

Les stratégies des consommateurs en matière d'accès à l'alimentation connaissent des évolutions récentes. Les Français sont de plus en plus nombreux à faire une partie de leurs achats dans le cadre de circuits courts et de proximité. Les crises de confiance alimentaires sont un facteur saillant des modifications récentes des systèmes alimentaires. Elles se sont succédé à un rythme rapide depuis la fin des années 1990, ce qui a rendu les consommateurs méfiants. En réaction à une peur alimentaire, les consommateurs commencent par réduire leur consommation du produit incriminé puis ils la réorientent. Si fréquenter un marché peut encore passer pour une activité réservée aux plus âgés et aux ruraux, les formes plus récentes de vente directe qui mobilisent les nouvelles technologies (ventes en ligne) et/ou les engagements de groupe (AMAP) ont considérablement renouvelé la composition du groupe des consommateurs qui vont à la rencontre des producteurs, la construction d'un lien avec les producteurs se substituant alors aux signes officiels de qualité (Mondy, Vincq, 2011) ; Mundler, 2007 ; Benezech, 2011). Les motivations déclarées sont à la fois d'ordre privé (recherche de qualité, de santé ou de goût) et d'ordre collectif (préservation de l'environnement, rémunération équitable des producteurs etc.) donnant lieu à des arbitrages complexes entre les caractéristiques hédoniques et sanitaires des produits et leurs caractéristiques sociales et environnementales.

Un élément fort de l'engagement dans les circuits courts porterait donc sur la volonté de renforcer les liens sociaux incarnés dans l'échange de produits alimentaires choisis pour leur lieu d'origine et leurs modalités de production. De nombreux acteurs des circuits courts s'accordent sur le fait qu'ils souhaitent échanger argent et produits à condition que cet échange participe à la constitution de formes renouvelées de l'agriculture. Selon leurs dires, les consommateurs s'engagent dans de nouvelles manières de s'approvisionner pour favoriser le développement de l'agriculture biologique, certains évoquent aussi la volonté de promouvoir l'agriculture paysanne (pourtant cette référence est restée rare y compris chez les membres d'AMAP). Dans une logique qui peut s'analyser à la lumière des théories de l'encastrement (Granovetter, 1985), l'échange social satisfait autant le consommateur que le producteur, l'un y voyant une occasion de s'informer sur ce qu'il achète, d'arbitrer des choix,

de jouer un rôle « responsable » ou « citoyen », l'autre pouvant y trouver l'occasion d'expliquer son métier.

L'évocation du prix est plus complexe. Bien que le prix soit un facteur de décision déterminant des choix de consommation, peu d'études, à notre connaissance, comparent systématiquement les prix des circuits courts et ceux des circuits longs. Certains consommateurs constatent que les prix de la vente directe sont compétitifs mais paradoxalement ils ont du mal à l'admettre. La croyance selon laquelle la grande distribution assure des prix bas est forte et les produits vendus en circuits de proximité sont souvent pensés comme plus chers qu'ils ne sont en réalité (Mundler, 2013). Il semble important de s'interroger sur les stratégies de prix des producteurs en vente directe et sur leurs conséquences en termes d'achat. En effet, des stratégies de niche ciblant des consommateurs disposés à payer plus cher pour des produits accessibles par la vente directe et en proximité, présentent le risque d'exclure une partie de la population de l'accès à ces produits. La diffusion de ces produits à l'ensemble des catégories sociales est un enjeu primordial d'équité sociale mais aussi de viabilité économique des exploitations agricoles. Producteurs et pouvoirs publics ont ici un rôle à jouer, les premiers en termes de prix, les seconds en termes d'accompagnement des populations les moins aisées vers ces produits, notamment par le biais de la restauration scolaire.

2.2.2. Le renforcement de l'agriculture territorialisée

Producteurs et consommateurs se rejoignent pour affirmer que les circuits courts et de proximité permettraient le maintien d'une agriculture de proximité. Nous avons montré plus haut qu'ils contribuent effectivement au maintien d'exploitations, et nous constatons également que lorsque l'étalement urbain accentue la pression foncière cela permet aussi de rapprocher consommateurs et producteurs. Ainsi c'est dans les villes les plus grandes que les consommateurs disent vouloir par leurs achats participer au maintien d'une agriculture de proximité.

Nous ne nous attarderons pas ici sur la distance (en kilomètres) à partir de laquelle le « local » perdrait son statut, mais nous essaierons d'éclairer de quelles qualités est investie cette proximité.

Le mouvement en faveur des circuits courts et de proximité est l'une des multiples formes prises par la volonté de relocalisation contre les tendances à la mondialisation à l'œuvre dans les sociétés contemporaines. Les avocats de la relocalisation insistent sur le fait que le lieu est défini comme « ce qui structure ou permet les relations sociales » (Agnew and Duncan, 1989). En d'autres termes, les interrelations ne peuvent exister sans un lien à l'espace dans lequel elles ont lieu. L'attrait que peut avoir le « local » peut être compris « comme des formes de résistance à la déterritorialisation à l'œuvre dans les sociétés contemporaines et à l'acceptation de tendances qui dévaluent certains investissements structurant nos vies – des vies vécues dans des lieux » (Feagan, 2007). Les formes sociales les plus contemporaines, en détissant les liens entre les vies et les lieux dans lesquels elles sont vécues, ont appauvri la vie en société. La relocalisation permettrait alors de « remettre de la chair sur les os » de la vie moderne. Pour les territoires, le retour au « local » s'accompagne de la demande de gouvernance locale, de subsidiarité, l'émergence de régions pensées comme les structures pouvant résoudre au mieux les problèmes dont elles sont plus proches.

La transformation et la vente directe interrogent donc les politiques publiques en faveur de l'agriculture. A l'échelle des collectivités territoriales s'organise un ensemble de moyens pour faciliter l'accès des agriculteurs à leurs clients et garantir la présence de l'activité agricole : la plupart des municipalités accepte dorénavant des agriculteurs sur les marchés de plein-vent et crée même parfois de nouveaux marchés. Un effort considérable est fait pour ouvrir les marchés publics d'approvisionnement des cantines aux producteurs locaux selon différentes modalités : en modifiant les cahiers des charges, en segmentant les lots pour les rendre accessibles aux petits producteurs, en finançant le surcoût des achats de produits sous signe officiel de provenance géographique régionale (Le Velly, 2008). Les collectivités territoriales investissent aussi directement ou indirectement dans la réalisation de plateformes d'approvisionnement virtuelles (Conseil Général de la Drôme, Ville de Toulouse) ou physiques (Chambre d'Agriculture et Conseil Général de l'Ariège, Pays Voironnais). Plus récemment, certaines s'engagent par la gestion de réserves foncières en les attribuant prioritairement à l'activité agricole destinée aux circuits courts (ville de Gaillac, Tarn, communauté d'agglomération de Vienne), ou par un projet de « parc agraire » visant à défendre l'activité agricole par l'exclusion du bâti (commune de Pin-Balma, Toulouse-métropole).

Dans le cadre des études ATOMIC, nous avons pu constater que les pouvoirs publics jouaient un rôle majeur dans les projets d'ATC portés en grande majorité par les agriculteurs. L'accompagnement financier et de montage de projet, s'avère un élément de réussite déterminant. Les ATC s'inscrivent alors dans une stratégie territoriale visant à optimiser les ressources alimentaires du territoire si bien que certaines collectivités territoriales initient elles-même des projets d'ATC comme la communauté de commune du Pays Voironnais en Isère à l'initiative de la création d'une légumerie. Ces interactions entre les producteurs d'un territoire et les pouvoirs publics font apparaître des formes inédites de gouvernance alimentaire (Delfosse et Navarro, 2012). Si les enjeux politiques sont forts et souvent complexes, ces échanges sont néanmoins porteurs de durabilité dans le sens où les acteurs se réapproprient la question alimentaire et co-construisent des stratégies.

2.2.3 Un travail plus gratifiant

Comme les producteurs engagés dans les AMAP (Dufour *et al.*, 2010), de nombreux producteurs engagés dans les ATC disent avoir un travail plus gratifiant et ce pour plusieurs raisons.

Le fait d'être membre d'un collectif est un élément fort de cette appréciation, les agriculteurs ont souvent le sentiment d'être isolés, parce qu'ils sont peu nombreux-même à la campagne-, parce qu'ils ont concurrents entre eux, parce qu'ils travaillent souvent seuls ou dans des collectifs de petite taille. Le recours à l'atelier permet de se rencontrer régulièrement pour mener ensemble des chantiers lorsque les ateliers pratiquent l'entraide, et a minima pour appliquer des règles communes de gestion de l'outil de travail. La rencontre dans l'atelier requiert de tous la participation à la recherche de solutions aux problèmes qui se posent, dans le cadre de stratégies d'innovation. Elle permet aussi de gérer une partie de l'augmentation du temps de travail provoquée par la diversification de l'activité, ce qui contribue à une moindre pénibilité du travail. Mais, au-delà, le partage au quotidien se construit sur et construit un ensemble de valeurs communes qui solidifient le projet professionnel de chacun.

L'atelier est la porte d'entrée dans des stratégies de vente directe qui sont appréciées de façon extrêmement positive par les agriculteurs. Nous avons plusieurs fois évoqué le fait que cette stratégie permet la solidification de l'entreprise et contribue donc à la satisfaction globale des agriculteurs. Mais un point important provient de la qualité des relations entre producteurs et consommateurs construites dans le cadre de la vente directe : les agriculteurs ont des retours

positifs sur la qualité de leurs produits, qui se traduisent par la fidélité des clients, et développent des réseaux relationnels avec des urbains qui contribuent à un renouvellement des liens ville-campagnes. Dans les territoires périurbains, beaucoup d'agriculteurs comptent sur cette interconnaissance pour trouver des appuis à la reconnaissance de la nécessité de l'activité agricole, qui se traduit là par la protection des terres agricoles.

2.3. La protection de l'environnement

Du fait que les aliments parcourent des distances plus faibles et sont moins transformés, les circuits courts sont censés engendrer moins d'impacts négatifs sur l'environnement. Une étude récente du Commissariat Général au Développement Durable (CGDD, 2013) montre néanmoins que cette question est plus complexe et qu'il convient d'analyser l'impact environnemental des produits alimentaires sur l'ensemble de leur cycle de vie et selon de multiples critères environnementaux. En ce qui concerne les produits issus d'ATC, plusieurs éléments méritent réflexion.

2.3.1. Les conditions de production et de consommation

Si les conditions de production sont le principal déterminant de l'impact environnemental des produits alimentaires (Esnouf, Russel, Bricas, 2011), l'échelon local est aussi supposé permettre plus facilement la protection de l'environnement : « souvenons-nous que la responsabilité des territoires dans lesquels vit la communauté opère via des mécanismes de construction d'une culture du groupe social d'appartenance qui sont emplis de valeurs et de normes » (Mc Taggart, 1993). De récentes études ne permettent pas de généraliser quant à la performance environnementale des circuits courts et de proximité, notamment du fait de leur diversité (ADEME, 2012). La question de leur impact sur les pratiques environnementales des producteurs reste donc entière. Maréchal et Spanu (2010) notent à ce sujet que les interactions entre producteurs sont déterminantes pour l'apprentissage de modes de production plus vertueux. Les démarches collectives telles que les ATC favoriseraient ainsi les échanges entre producteurs autour de la question environnementale et pourraient faire évoluer les pratiques agricoles. Nous pouvons ici nous pencher sur les ATC transformant des produits issus de l'agriculture biologique. En effet, un nombre croissant d'études montre que l'agriculture biologique présente des avantages environnementaux tant du point de vue de l'absence d'utilisation d'intrants de synthèse que de la consommation énergétique réduite des exploitations (Fleury, 2011). Dans le cadre des ATC, nous avons constaté que l'agrément bio pouvait être détenu soit par les exploitants adhérents et l'atelier (SICA BIO Pays du Landais), soit par l'atelier et quelques-uns de ses membres (Cuma de La Terre à l'assiette), soit enfin par certains adhérents mais pas par l'atelier (Cuma de Lادنne). Notre analyse ne permet pas de tirer de conclusion sur le rôle moteur des ATC dans la diffusion de l'agriculture biologique mais soulève l'intérêt du collectif pour permettre l'échange entre producteurs autour de ces pratiques.

Le développement d'une agriculture alimentant des circuits de proximité est donc l'occasion de peser sur les conditions de la production et de favoriser la mise en œuvre de modalités de production dont l'impact environnemental est plus favorable, cette condition est largement utilisée par les collectivités territoriales dans le cadre de marchés publics.

2.3.2. Conditions de transport

Une difficulté d'évaluation de la durabilité environnementale des circuits courts provient de l'organisation des transports (Redlingshöfer, 2008). Les circuits courts permettent une diminution des kilomètres alimentaires et du nombre de déplacements d'intermédiaires. Certaines études ont néanmoins montré que la distance parcourue était un indicateur incomplet et qu'il importait aussi de prendre en compte les quantités transportées, le mode de transport, et l'optimisation logistique (Mundler et Rumpus, 2013, CGDD 2013). Les ATC génèrent un grand nombre de circulations des producteurs (i) de la ferme vers l'atelier ou de la ferme vers l'abattoir et l'atelier pour la transformation, (ii) de l'atelier vers la ferme pour le stockage, (iii) de la ferme vers les lieux de livraison, et (iv) des clients pour la distribution. Ces transports, tous routiers, concernent souvent de faibles quantités de produits. Outre la pénibilité pour les producteurs (notée à travers de nombreux entretiens), ces trajets ont des conséquences importantes en termes d'émissions de GES. Ils soulignent l'importance de la proximité géographique entre les exploitations, les abattoirs, les ATC et les points de vente, et par là même la pertinence de l'échelle territoriale pour penser la durabilité. Ils permettent également de mettre en lumière des points sur lesquels les ATC peuvent améliorer leur organisation, et en particulier l'optimisation de leur logistique.

Certaines initiatives émergent d'ores et déjà : planification des productions et transformations, et gestion des fichiers de clientèle de façon à organiser des tournées de livraisons pour limiter la durée et le coût des déplacements. A la manière des magasins de producteurs, des points de livraison « pluri-AMAP » permettent aux clients de regrouper leurs achats en un seul lieu. Dans certain cas enfin, le transport est proposé en prestation par l'ATC, ce qui permet d'organiser la logistique de façon plus centralisée.

2.3.3. Déchets et gaspillage

La question du gaspillage alimentaire mobilise un nombre croissant d'acteurs. Des organisations internationales ont mené des études démontrant que jusqu'à 50% de la production alimentaire est gaspillée, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette, ce qui représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, des émissions de GES évitables et des déchets à traiter. La relocalisation des systèmes alimentaires présente une opportunité pour réduire le gaspillage à l'échelle du territoire. En effet, la proximité entre producteurs et consommateurs permet d'ajuster les quantités mises sur le marché en fonction de la demande locale. Dans les ATC étudiés, la prise en compte de l'écoulement des stocks impacte l'organisation des transformations. Certains groupes de producteurs planifient leur activité en fonction des prévisions des ventes et privilégie les transformations en début de semaine et les découpes en fin de semaine pour que les produits frais soient disponibles pour la commercialisation avec les DLC (dates limites de consommation) les plus longues possibles. De même, la Cuma des viandes fines (découpe et transformation de bovins, porcs et agneaux) concentre la découpe en fin de semaine afin que les produits soient prêts pour le weekend où les clients sont plus nombreux.

Par ailleurs, l'engouement croissant des restaurants collectifs des collectivités pour des produits locaux va également dans le sens d'une réduction du gaspillage. En effet, certaines études montrent que près de 20% des repas en restauration collective sont jetés. La préparation de plats avec des produits de meilleure qualité a été identifiée comme un levier pour réduire ce gaspillage. Il existe un réel enjeu pour les collectivités territoriales à approvisionner les restaurants collectifs en produits de haute qualité gustative, et à sensibiliser leur personnel cuisinant ces produits.

L'alimentation des territoires dépend aujourd'hui à la fois de systèmes alimentaires agroindustriels et de formes d'organisation alternatives telles que les circuits courts et de proximité. Les ATC permettent aux agriculteurs d'un territoire d'avoir accès à des structures collectives de transformation de leurs produits et facilitent leur insertion dans des dynamiques économiques et sociales plus durables. Si les conséquences environnementales des circuits courts posent encore question, certaines initiatives des acteurs semblent favorables à la réduction des impacts, en particulier lorsque gains environnementaux et gains économiques coïncident. Si le recul et les données manquent encore pour évaluer précisément la durabilité des circuits courts et de proximité incluant des ATC, les valeurs portées par les acteurs investis dans ces démarches s'inscrivent clairement dans une perspective durable et leur impact positif en termes d'intérêt économique (pour les producteurs comme les consommateurs) et de maintien des agriculteurs semble démontré. Toutefois, le développement durable invite à une vision dynamique, intergénérationnelle et globale nécessitant notamment la mise en place d'une évaluation systématique des démarches et la définition d'indicateurs pertinents ainsi qu'en témoignent les débats actuels. Dans ce contexte, les politiques agricoles et alimentaires des territoires sont en plein renouveau et favorisent les interactions entre les acteurs de la vie civile, économique et publique autour de la question de l'alimentation.

AGNEW, J.A., et DUNCAN, J.S., (ed.), 1989: *The power of place: bringing together geographical and sociological imaginations*. Boston: Unwin Hyman

ALLAIRE, G., 1988, Problèmes méthodologiques de l'analyse localisée des systèmes socio-économiques in JOLLIVET M.(dir.) *Pour une agriculture diversifiée*, Paris : l'Harmattan,

ADEME 2012 « Les circuits courts alimentaires de proximité », Les avis de l'ADEME.

BRICAS, N., C. LAMINE ET F. CASABIANCA (2013) : « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? » *Nature Sciences et Société*, 21 :66-70.

BENEZECH, D., 2011, La confiance entre les partenaires de l'échange au delà des labels, in AMEMIYA, H., (ed.), *L'agriculture participative, le renouveau de la vente directe de produits fermiers locaux*, Rennes : Presses Universitaires de Rennes

DUFOUR, A., HERAULT-FOURNIER, C., LANCIANO, E., PENNEC, N., L'herbe est-elle plus verte dans le panier ? Satisfaction au travail et intégration professionnelle de maraîchers qui commercialisent sous forme de paniers in TRAVERSAC, J-B., *Circuits courts, contribution au développement régional*, Dijon : Educagri

ENTRIKIN, N., 1989 in FEAGAN, R., 2007, "The place of food: mapping out the 'local' in local food systems", *Progress in Human Geography*, 2007; 31; 23

ESNOUF C., RUSSEL M., BRICAS N. (coords). 2011. Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique duALIne, Paris, éditions Quae, 288 p.

CARLSSON-KANYAMA, A., 1998, Climate change and dietary choices – how can emissions of greenhouse gases from food consumption be reduced?, *Food Policy*, vol. 23, 3-4, 277-293

COLONNA, P., FOURNIER, S., TOUZARD, J-M., 2011, chapitre 4 : Systèmes alimentaires, in ESNOUF, C., RUSSEL, M., BRICAS, N., *duALIne Durabilité de l'alimentation face aux nouveaux enjeux*, INRA – CIRAD, <http://www.cirad.fr/publications-ressources/edition/etudes-et-documents/dualine>

COMMISSARIAT GENERAL AU DEVELOPPEMENT RURAL 2013 « Consommer local, Les avantages ne sont pas toujours ceux que l'on croit », Le point sur, n°158.

DELFOSE, C., NAVARRO, A., 2012, Nouveaux marchés, nouvelles gouvernances, in PRIGENT-SIMONIN, A-H., HERAULT-FOURNIER, C., *Au plus près de l'assiette, pérenniser les circuits courts alimentaires*, Dijon et Versailles : Educagri et Quae

DUBUISSON-QUELLIER, S., LE VELLY, R., 2008, Les circuits courts entre alternative et hybridation, in TRAVERSAC, J-B., *Circuits courts, contribution au développement régional*, Dijon : Educagri

FUMEY, G., 2010, *Manger local, manger global : l'alimentation géographique*, Paris : CNRS éditions

FLEURENCEAU C, RIBEIRO E, VALLEIX S. 2008, Agriculture et environnement. Compilation bibliographique – ABIODOC - Centre National de Ressources en Agriculture Biologique

FLEURY, P (coordinateur), 2011, Agriculture biologique et environnement des enjeux convergents. Co-édition ACTA/Educagri éditions.

GRANIE, A-M., FONTORBES, J-P., 2011, *Cuma, si !*, film recherche de 50 mn., Toulouse : ENFA

GRANIE, A-M., GUETAT, H., TERRIEUX, A., 2011, Initiatives féminines en agriculture et dynamique des territoires ruraux ou la poule aux œufs d'or, in *Femmes et agriculture* FERREOL, G., (dir), Bruxelles : Proximités Sociologie, EME, 2011, pp 143-154

GRANOVETTER, M., 1985. « Economic action and social structure: the problem of embeddedness », *American Journal of Sociology* 91, 481-510.

KINGSOLVER, B. 2003: Foreword. In WIRZBA, N., ed. *The essential agrarian reader*, Lexington, KY, University Press of Kentucky

LE VELLY, R., 2008, « Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? premiers enseignements in TRAVERSAC, J-B., *Circuits courts, contribution au développement régional*, Dijon : Educagri

MALASSIS, L., 1994, *Nourrir les hommes*, Paris : coll. Dominos, Flammarion

MARECHAL G, SPANU A, 2010. "les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement?", *Courrier de l'environnement de l'INRA*, n°59.

McTAGGART, W.D., 1993, "Bioregionalism and regional geography: place, people and networks". *The Canadian Geographer* 37, 307-19.

MERLE, A., PIOTROWSKI, M., PRIGENT-SIMONIN, M-H., 2009, « La consommation locale : pourquoi et comment ? », Actes des 14èmes journées de recherche en marketing de Bourgogne, Dijon.

MONDY et al., 2010 *Vers une agriculture territorialisée : analyse des formes d'organisation collective et innovante de diversification agricole*, Dynamiques Rurales, rapport d'étude au Conseil Régional Midi-Pyrénées

MONDY, B, VINCQ, J-L, 2011, « En Midi-Pyrénées, différents types de coordination dans les réseaux alimentaires de proximité (points de vente collectifs et AMAP) » in Amemiya H.(éd), *L'agriculture participative, le renouveau de la vente directe de produits fermiers locaux*, Rennes : Presses Universitaires de Rennes

MUNDLER P, 2007. « Les associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) en Rhône-Alpes, entre marché et solidarité », *Ruralia*, n°20, pp. 185 – 215.

MUNDLER, P. ET L. RUMPUS 2013 « The energy efficiency of local food systems: A comparison between different modes of distribution » *Food Policy*, Vol. 37(6), 609–615.

MUNDLER, P. , 2013, « Le prix des paniers est-il un frein à l'ouverture sociale des AMAP ? une analyse des prix dans sept AMAP de la région Rhône-Alpes » *Economie rurale*, 336-2013, pp 3-19

POUZENC M. et al., 2008, *Les relations de proximité agriculteurs-consommateurs : points de vente collectifs et AMAP en Midi-Pyrénées*, Dynamiques Rurales, rapport d'étude au Conseil Régional Midi-Pyrénées

RALLET, A., TORRE, A., 2004, Proximité et localisation. *Économie rurale*. N°280, Proximité et territoires, pp. 25-41

RASTOIN, J-P., GHERSI, G., 2010, *Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Versailles : coll. Synthèses, Quae

REDLINGSHÖFER, B., 2008, L'impact des circuits courts sur l'environnement, in MARECHAL, G., *Les circuits courts alimentaires, bien manger dans les territoires*, Dijon, Educagri

SYLVANDER, B., *Le marché de l'agroalimentaire paysan*, situation actuelle et perspectives, Toulouse, INRA-ESR

VIEUX F, SOLER LG, TOUAZI D, DARMON N. « Impact carbone et qualité nutritionnelle de l'alimentation en France » *Notes et Etudes Economiques (NESE)* n° 37, pp. 185-197.

Les traductions des auteurs anglo-saxons ont été effectuées par A. Terrieux pour cet ouvrage