



HAL
open science

Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements

Ronan Le Velly, Vincent Bottois, Jean-Pierre Bréchet, Carole Chazoule, Moïse Cornée, Sandrine Emin, Cécile Praly, Nathalie Schieb-Bienfait

► To cite this version:

Ronan Le Velly, Vincent Bottois, Jean-Pierre Bréchet, Carole Chazoule, Moïse Cornée, et al.. Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements. Colloque National Circuits Courts Alimentaires, May 2010, Paris, France. pp.1-10. halshs-00533183

HAL Id: halshs-00533183

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00533183>

Submitted on 5 Nov 2010

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.

Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements

Ronan Le Velly¹, Vincent Bottois², Jean-Pierre Bréchet³, Carole Chazole⁴,
Moïse Cornée², Sandrine Emin⁵, Cécile Praly⁴, Nathalie Schieb-Bienfait³

L'achat de produits de l'agriculture biologique dans la restauration collective n'est pas un phénomène totalement nouveau. Suite aux crises sanitaires de la deuxième partie des années 1990 et aux opérations de promotion menées depuis le début des années 2000 par les acteurs de l'agriculture biologique, de nombreuses collectivités territoriales ont orienté leurs achats, de manière plus ou moins ponctuelle, vers les produits bio. Ces dernières années cependant, cette question se pose de façon renouvelée. D'une part, une série d'évènements (Grenelle de l'environnement, circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits biologiques) ont rendu cette question de plus en plus incontournable. D'autre part, la problématique de l'approvisionnement en produits bio tend à se transformer en celle, plus générale, d'une restauration publique « durable », « citoyenne » ou « responsable ». La préoccupation d'un achat bio se couple alors avec celle d'une origine locale des produits. A tort ou à raison, élus et techniciens de collectivités territoriales, mais aussi nombre d'acteurs des filières agricoles, estiment qu'il n'est pas cohérent que les produits biologiques proviennent de l'autre bout de l'Europe ou de la planète, et jugent préférable de privilégier les échanges avec des agriculteurs locaux, même si ces derniers ne travaillent pas aux conditions de l'agriculture biologique. La problématique de la restauration collective rejoint alors celle des circuits courts ou tout du moins celle des circuits locaux, nous y reviendrons.

Notre communication porte sur cette dernière évolution : l'approvisionnement de la restauration collective publique en produits alimentaires locaux. En nous appuyant sur plusieurs enquêtes de terrain (section 1), nous allons montrer que l'établissement de circuits locaux pose des problèmes spécifiques de rencontre entre l'offre et la demande (section 2) et décrire différentes modalités innovantes de mise en relation des offres et des demandes locales (section 3). Nous terminerons par quelques questions ouvertes et éléments de discussion (section 4).

¹UMR Innovation, Montpellier SupAgro, ⁵LiProCo, ³LEMNA, Université de Nantes, ⁴LER, ISARA Lyon, ⁵GRANEM, Université d'Angers. Cette recherche a été financée dans le cadre des programmes PSDR Grand-Ouest et Rhône-Alpes. **Texte à paraître dans Traversac J.B. (ed.), Contributions des circuits courts alimentaires au développement régional, Dijon, Educagri.**

1. Méthodologie

Cette communication collective repose sur plusieurs enquêtes de terrain menées par les chercheurs du projet de recherche LiProCo en Bretagne, Pays de la Loire et Rhône-Alpes. Nous avons d'abord étudié les dynamiques que différents projets d'approvisionnement local (« Manger Bio et Autrement », « Lycées pilotes » et « Terres d'Ici ») ont générées sur un territoire donné, l'Isère, en étant tout particulièrement attentif aux stratégies des acteurs de l'offre (Manger Bio Isère et l'ADAYG, Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois). Nous avons également suivi pendant plus d'un an un groupe de travail du RGO (Réseau Grand Ouest Commande Publique et Développement Durable), composé d'une trentaine de techniciens de collectivités territoriales, visant à explorer les possibles en matière d'approvisionnement biologique et/ou local. Son observation nous a permis de mieux saisir comment cette thématique est perçue du côté de la demande. Enfin, nous avons étudié de manière approfondie les conditions concrètes d'approvisionnement en produits locaux de différentes collectivités territoriales, de taille importante (Brest, Angers et Nantes, dont les cuisines centrales fournissent en période scolaire respectivement 6.000, 7.000 et 12.000 repas), ou non (Langouët en Ille-et-Vilaine, Bouvron en Loire-Atlantique, chacune une centaine de repas). L'enjeu était alors de décrire les circuits qui y ont été mis en place pour cet approvisionnement et les engagements des différentes parties-prenantes associées.

2. Une difficile mise en relation des offres et des demandes locales

Même s'il existe de très nombreuses situations de réussites en la matière, nous en présenterons plusieurs dans la prochaine section, notre sentiment est que l'approvisionnement local de la restauration collective publique fait face à des difficultés récurrentes.

Premièrement, nos observations soulignent que les circuits de commercialisation existants, menant aux cuisines centrales, ne sont pas forcément organisés sur des bases territoriales. Au moins pour les grosses collectivités, les principaux fournisseurs ne sont pas des organisations de producteurs ou des entreprises agro-alimentaires, mais des distributeurs qui s'approvisionnent à des échelles parfois régionales mais aussi nationales et internationales. Cette modalité d'organisation constitue un réel obstacle, sinon une forme de « verrouillage », pour l'établissement de relations plus locales. De même, les choix technologiques réalisés depuis une quinzaine d'années dans la plupart des collectivités de tailles moyennes et grandes réduisent le champ des possibles. La disparition dans les cui-

sines des outils et du personnel de transformation impose de trouver des produits prêts à l'emploi et de se tourner d'autant plus vers des intermédiaires.

Ce fonctionnement des circuits d'approvisionnement peut également être lu comme le reflet des modes d'organisation dominants des filières agricoles. Par exemple, aux commencements de l'expérience brestoise que nous décrivons dans la prochaine section, il a été fait le constat qu'il existait une production de légumes biologiques abondante dans le nord du Finistère (regroupée dans l'Association des Producteurs de Fruits et Légumes Biologiques de Bretagne, APFLBB), mais que celle-ci était essentiellement commercialisée en circuits longs, intermédiés et lointains. Les producteurs engagés en circuits courts locaux peuvent alors apparaître comme une source intéressante d'approvisionnement. C'est dans cette perspective qu'ont été créés dans plusieurs départements des collectifs de producteurs de type « Manger Bio ». Pour autant, au vu de nos observations, il nous semble que cette piste ne soit pas forcément la seule à devoir être retenue, d'une part parce qu'il n'est pas évident qu'elle puisse en l'état satisfaire les demandes de volumes des grandes collectivités, et d'autre part parce que les agriculteurs engagés en circuits courts ne voient pas forcément l'intérêt qu'ils auraient à fournir la restauration collective alors qu'ils valorisent déjà leur production en vente directe aux consommateurs.

Les difficultés peuvent aussi être restituées en faisant le constat que la mise en place de circuits locaux suppose de mettre en relation deux mondes, le monde agricole et celui des collectivités publiques, qui se connaissent mal et ne se font pas forcément confiance.

Ce constat est visible en creux dans le contenu des formations qu'organisent les acteurs de la bio à destination des acheteurs et des cuisiniers des collectivités. Elles visent notamment à briser quelques a priori tenaces concernant l'agriculture biologique : souligner le sérieux de la structuration des filières, montrer l'étendue de la gamme disponible, prouver qu'il est possible de maîtriser les coûts, etc. Ce travail de sensibilisation s'opère également en direction des agriculteurs. La Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (MAB 29) comme l'ADAYG qui organisent de telles formations nous ont expliqué qu'il leur fallait informer les producteurs des contraintes spécifiques de la restauration collective publique, en termes de code des marchés, de calibrage, de conditionnement ou de livraison.

L'observation du groupe de travail bio/local du RGO permet également de constater combien ces deux mondes sont séparés. Lors d'une journée de rencontre organisée à Angers avec des organisations de producteurs, il est apparu que les acheteurs et gestionnaires des cuisines ne connaissaient pas Bio Loire Océan, une association de producteurs biologiques des Pays de la Loire, tournée comme l'APFLBB vers les circuits longs. Pourtant, Bio Loire Océan est un acteur majeur de l'agriculture biologique de la région et a des niveaux de production qui pourraient très largement satisfaire les demandes des collectivités. D'un autre côté, lors des discussions qui ont suivi cette rencontre, il est également apparu que Bio Loire Océan ne s'engagerait vers le marché de la restauration collective qu'à condition

d'avoir des engagements précis de commandes. D'une façon plus générale, nous avons constaté que le marché de la restauration collective publique est jugé très incertain par beaucoup d'agriculteurs. D'une part, même si ce n'est plus formellement le cas depuis les dernières réformes du code des marchés publics, les acheteurs publics apparaissent encore comme étant guidés par une pure logique de moins-disant financier, où la qualité des aliments n'est pas recherchée. D'autre part, les contraintes du code des marchés publics, à cet égard bien réelles, obligeant à mettre en concurrence les fournisseurs et bannissant strictement toute référence aux origines locales, induisent une prise de risque pour les agriculteurs qui souhaiteraient orienter leur production vers ce débouché et s'organiser dans la durée.

Au final, ce manque de connaissance et de confiance nous semble expliquer pourquoi dans nombre de cas, selon des termes que nous avons souvent entendus, « sur ce dossier, tout le monde s'attend ». Non seulement les circuits de commercialisation restent souvent à construire, mais en surplus leur élaboration requerrait un engagement de part et d'autre qui ne va pas de soi. L'insuffisance supposée de l'offre locale, facteur parfois invoqué comme cause de blocage, mérite d'être questionnée. Bien entendu, il existe des réalités productives très diverses selon les régions. Certaines disposent par exemple de peu de fruits ou de peu de produits laitiers, mais ce n'est pas le plus important, tant il existe dans la plupart des régions des productions agricoles locales qui pourraient être ciblées. Surtout, nous pensons qu'il convient d'être attentif aux problèmes de médiation entre les offres et les demandes locales, en entendant par ce terme de « médiation » l'ensemble des dispositifs socio-techniques qui permettent qu'elles se rencontrent.

3. Des modalités innovantes de mise en relation de l'offre et de la demande

Dans ce second volet de nos résultats, nous décrivons différentes modalités d'approvisionnement local déjà mises en oeuvre avec succès. Cette section ne vise cependant ni à produire une typologie, ni à présenter quelques modèles à suivre. Nous cherchons plutôt à souligner la grande créativité des acteurs et le vaste champ des possibles en matière de formes innovantes de rencontre entre les offres et les demandes locales.

Une entrée pour aborder cette grande diversité consiste à montrer que les circuits locaux sont plus ou moins « courts ».

Il n'est ainsi pas rare que des producteurs établissent des relations de vente directe avec des collectivités. Parfois, leur identification dans un annuaire géré par des structures comme les Manger Bio ou l'ADAYG leur permet d'obtenir de nouveaux contacts. D'autres font également la démarche de solliciter les acteurs de la

restauration collective. C'est par exemple le cas du GAEC Invitation à la ferme, dans le nord de la Loire Atlantique, qui vend depuis 2008 à la cuisine centrale de la Ville de Nantes. Ce GAEC de 2 exploitants et 2 salariés, qui fournit aussi la grande distribution, assure la production laitière, la transformation et le conditionnement pour la ville de pots de 5 litres de yaourt nature (la livraison est déléguée à un prestataire extérieur). Pour la cuisine centrale de Nantes, le choix de travailler avec ce producteur induit quelques réorganisations. Il lui faut gérer un fournisseur supplémentaire avec des risques accrus de problèmes à la livraison (cela est arrivé plusieurs fois par le passé) et assumer un surplus de travail dans les restaurants scolaires (pour servir le yaourt en ramequins et ensuite les laver).

Dans d'autres situations, la mise en relation des offres et des demandes locales passe par le travail de nombreux intermédiaires. A la Ville de Brest, suite à une concertation pilotée par la MAB 29, il a été établi en 2007 un circuit d'approvisionnement associant 1) un collectif de producteurs de fruits et légumes du nord du département (APFLBB), 2) un expéditeur qui collecte les produits bruts aux portes des exploitations et opère leur agréage et calibrage (Poder), 3) un transformateur qui se charge d'éplucher, laver et ébouter les légumes (La légumière, à Quimper), 4) un distributeur qui gère les commandes et assure les livraisons à la cuisine centrale (Le Saint) et 5) une entreprise de restauration (Sodexo). De façon comparable, l'ADAYG a mis en place en 2008 une filière viande qui associe 1) une quinzaine d'éleveurs, 2) un négociant (Max Josserand) qui achète les bêtes aux agriculteurs et les achemine à l'abattoir, 3) un chevillard (La Cheville Dauphinoise) qui les abat et les découpe puis emballe et livre la viande à 4) des cuisines centrales ou des sociétés de restauration (Vercors Restauration, Guillaud Traiteur).

Deux derniers exemples permettent de montrer que les produits locaux qui arrivent dans une cuisine de collectivités sont souvent issus d'une combinaison hétérogène de médiations. Par exemple, lorsque la cuisine de Langouët passe une commande au GIE Manger Bio 35, sa salariée la répartit entre les différents agriculteurs du GIE. Certains d'entre eux apportent alors leurs produits directement à la cuisine de Langouët, d'autres les déposent à la plate-forme logistique de Bio-coop distribution (située à 12 km de Langouët). Cette dernière les livrera ensuite à la cuisine de Langouët, en même temps que d'autres produits, locaux ou non, en complément de la gamme des producteurs de Manger Bio 35. De même, dans la région grenobloise, un abattoir (à La Mure) a un rôle central dans la filière viande que coordonne Manger Bio Isère. Des agriculteurs laitiers y amènent leurs vaches de réforme. Elles y sont abattues, découpées et conditionnées selon deux lots, les « avant » que l'abattoir revend à la restauration collective et les « arrières » qui sont rendus aux producteurs et commercialisés en vente directe.

Au final, dans de nombreux cas, même s'il existe des différences selon les produits, disposer d'opérateurs assurant la transformation et/ou la logistique apparaît comme une condition du développement de l'approvisionnement local. Mais là encore, des choix d'organisation se posent. Lorsqu'ils n'existent pas sur le territoire, comme c'est souvent le cas, la promesse de débouchés en restauration col-

lective justifie-t-elle d'investir dans des outils collectifs de transformation ? Par exemple, le projet d'une légumerie collective a fréquemment été avancé en Isère, mais il n'a pour l'instant pas abouti. De même, les organisations de type Manger Bio devraient-elles être plus que des « plates-formes virtuelles » (de transmission d'information) et devenir des « plates-formes physiques » assurant les opérations logistiques ? Ou devraient-elles plutôt confier ces tâches à un distributeur ou un grossiste local ?

Toutes ces formes d'approvisionnement méritent d'être observées comme des innovations. Le choix d'un approvisionnement biologique peut amener à repenser certaines pratiques d'achat ou de cuisine (notamment pour restreindre les hausses de coût : développer des modes de cuisson plus économes, respecter les saisonnalités...). Pour autant, dès lors que les fournisseurs de la restauration collective proposent aujourd'hui de larges gammes de produits bio, y compris transformés, ce choix est pour l'essentiel compatible avec les modalités existantes d'organisation des filières et des cuisines. A l'inverse, le projet d'un approvisionnement local bouscule largement les régulations conventionnelles.

Dans les cas de circuits courts et locaux, comme dans celui du yaourt nantais par exemple, nous renouvelons le constat que la vente directe impose aux producteurs et/ou aux consommateurs de se réapproprier certaines tâches, d'apprendre de nouveaux métiers et d'investir dans des équipements. Pour donner un second exemple, la cuisine centrale de Nantes expérimente cette année 2010 la création d'une filière locale pour des poulets entiers découpés. Celle-ci s'appuiera sur un groupe d'éleveurs fermiers du département qui a créé un atelier collectif pour la découpe et le conditionnement de leurs produits (De la terre à l'assiette). Elle impliquera aussi de complètement repenser les modes de cuisson et l'organisation des repas, puisque jusqu'ici la cuisine n'achetait que des cuisses.

Dans des cas extrêmement intermédiés, les filières peuvent également être innovantes. La filière légume de Brest s'appuie ainsi sur l'existant, mais elle fait en quelque sorte « du neuf avec du vieux » et « de l'alternatif avec du conventionnel ». Tout d'abord, elle opère une relocalisation dans les flux de produits, puisque Le Saint fournit désormais la Sodexo en carottes biologiques et locales, alors qu'initialement celles-ci étaient importées d'autres régions européennes. Sur ce point, notons qu'une telle exigence n'avait d'ailleurs pas été explicitement formulée dans l'appel d'offres de la Ville, code des marchés publics oblige, mais qu'il est vite apparu à Sodexo, par des injonctions plus informelles, que sa capacité à atteindre cet objectif serait fortement appréciée. Ensuite, l'innovation et l'alternative portent sur les modalités de gouvernance. Ainsi, la médiation engagée par la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère pour bâtir cette filière locale a aussi amené à mettre en discussion le partage des marges entre ses différents opérateurs. Les processus d'innovation que nous avons observés gagnent alors à être restitués dans leur dimension temporelle. Toujours sur le cas brestois, il peut être remarqué que lors de la première année d'attribution du marché à Sodexo, en 2007-2008, les carottes bio avaient à être importées d'Italie. Mais, l'engagement moral

de Sodexo, dans le cadre des discussions pilotées par la MAB 29, a convaincu un producteur de l'APFLBB de planifier en conséquence sa production pour l'année suivante et d'investir dans une calibreuse et une laveuse, ce qui a permis d'éviter ensuite le recours à des carottes étrangères. De bout en bout, comme nous l'a expliqué une salariée de la MAB 29 en charge du dossier, il s'est agi d'avoir une « démarche de progrès ». Au regard de ce caractère progressif des processus d'innovation, on comprend aussi que les opérations événementielles qu'avaient jusqu'à récemment privilégiées les acteurs de l'agriculture biologique, visant à proposer ponctuellement un repas intégralement bio, n'aient pas permis d'enrôler durablement les acteurs de l'offre et de la demande et qu'elles tendent aujourd'hui à être remplacées par des tentatives de conversion durable produits par produits.

4. Discussion

Dans cette communication collective, nous nous sommes efforcés à la fois de rendre compte de certaines constantes et de restituer une partie de la diversité des situations que nous avons observées. De ce point de vue, l'exercice était ambitieux et les résultats présentés devront être précisés.

D'une part, des comptes-rendus plus monographiques permettront d'appréhender de façon beaucoup plus fine le déroulement des processus d'innovation que nous n'avons fait qu'esquisser. Partir de situations précises permettra aussi de mettre en avant les étapes et les inflexions de tels processus d'innovation, de préciser les différentes échelles dans lesquelles ils s'inscrivent, de montrer à quel point ils impliquent des acteurs hétérogènes (par exemple, du côté de la demande, outre le directeur ou le gestionnaire de la cuisine, il s'agit d'observer le rôle des élus, des parents, des enseignants, des personnels de cuisine et de restaurants, des diététiciennes...), et de souligner les effets de l'entrée dans le jeu de tels ou tels.

D'autre part, un effort méritera d'être produit pour dégager des variables clés permettant de décrire de façon analytique la diversité des modalités de médiation entre offres et demandes locales. Cela permettra d'envisager de mieux expliquer cette diversité, au regard de différentes variables de contingence qui demandent également à être précisées. Par exemple, la taille de la collectivité est un facteur a priori pertinent, mais avec quel effet ? Est-ce que n'avoir à servir un petit nombre de repas permet de traiter plus facilement avec des producteurs individuels ou est-ce que cela réduit l'attrait commercial de la demande ? Notre travail n'apporte clairement pas de réponse à une telle question, peut-être aussi d'ailleurs parce que nous n'avons pas observé suffisamment de petites et moyennes collectivités.

Beaucoup d'autres questions n'ont pas non plus été abordées dans cette communication. Quels sont les impacts des différentes formes d'approvisionnement local de la restauration collective en termes écologiques, économiques, sociaux et de gouvernance ? Quels en sont les bénéficiaires et à quelles échelles s'expriment les développements opérés ? Comment les pouvoirs publics et les organisations pro-

fessionnelles peuvent aider au rapprochement entre offres et demandes et soutenir les expériences les plus prometteuses en matière de développement durable ? La re-localisation des systèmes alimentaires, peut-être plus encore que le renouveau des circuits courts, questionne et impacte de façon profonde les modes de régulation existants. Les innovations qu'ils induisent sont alors d'autant plus complexes et méritent d'autant plus d'attention pour de futures recherches.

Les auteurs (version synthétique)

Les auteurs de l'article sont pour partie des enseignants-chercheurs, en sciences économiques (Carole Chazoule), géographie (Cécile Praly), sociologie (Ronan Le Velly) et sciences de gestion (Jean-Pierre Bréchet, Sandrine Emin, Nathalie Schieb-Bienfait), et pour partie des ingénieurs-agronomes qui ont réalisé leur mémoire de fin d'étude en 2009 dans le cadre de cette recherche (Vincent Bottois de AgroCampus Ouest et Moïse Cornée d'ISARA Lyon). Tous participent au programme de recherche PSDR LiProCo, dans le cadre duquel ils s'intéressent tout particulièrement à l'émergence, à la régulation et aux effets des stratégies collectives locales visant à rapprocher producteurs et consommateurs de produits agro-alimentaires.

Les auteurs (version détaillée)

Vincent Bottois est ingénieur en agronomie (AgroCampus Ouest), spécialisé en environnement. Son mémoire de fin d'études, réalisé dans le cadre du projet LiProCo et soutenu en 2009, avait pour titre « Quelle intermédiation entre l'offre et la demande lors de l'approvisionnement des restaurants scolaires des villes de Brest, Angers, Nantes et Langouët en produits biologiques ? ». Il est aujourd'hui salarié du Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan sur le poste Restauration Collective et Filières Courtes avec pour mission l'accompagnement des établissements et collectivités qui souhaitent introduire des produits biologiques en restauration collective.

Jean-Pierre Bréchet est professeur de Sciences de Gestion à l'IEMN-IAE (Institut d'Administration des Entreprises de Nantes) de l'Université de Nantes et chercheur au sein du Laboratoire d'Economie et de Management de Nantes Atlantique (LEMNA - EA 3261). Il a été directeur de l'IAE de Nantes, président de l'Association Nationale des IAE et président du Conseil Scientifique Permanent de l'Association Internationale de Management Stratégique. Ses recherches, au carrefour de l'économie, de la sociologie et du management, portent depuis plusieurs années sur l'articulation des théories de l'entreprise et des théories du ma-

nagement stratégique, et plaident pour une théorie de l'entreprise fondée sur le projet ou Project-Based View.

Carole Chazole est docteure en Agroéconomie, enseignante-chercheuse à l'ISARA-Lyon et membre du Laboratoire d'Etudes Rurales de l'Université de Lyon 2. Ses travaux portent sur les systèmes agroalimentaires localisés et leur lien avec le développement des territoires. En particulier, elle travaille sur l'émergence des indications géographiques au Québec, le développement des circuits courts alimentaires, et les rôles des consommateurs dans le développement de circuits locaux en agriculture biologique.

Moïse Cornée est ingénieur en agriculture (ISARA-Lyon) et titulaire d'un master de géographie (Université Lyon 2). Son mémoire, soutenu en 2009, consistait en une « Etude du lien producteurs-consommateurs dans les démarches d'approvisionnement local de la restauration collective. Etude de cas dans le territoire de l'Y Grenoblois. ». Il occupe aujourd'hui un poste au CIVAM du Maine et Loire, axé sur l'animation et la formation des agriculteurs engagés en circuits courts, alimentaires et non alimentaires.

Sandrine Emin est maître de conférences en sciences de gestion à l'Université d'Angers et chercheuse au GRANEM UMR MA N°49. Après des travaux portant sur les intentions entrepreneuriales de populations rarement en situation d'entreprendre, elle mène actuellement ses recherches sur les dynamiques entrepreneuriales collectives notamment en contexte d'économie sociale et solidaire.

Ronan Le Velly est maître de conférences en sociologie à Montpellier SupAgro et membre de l'UMR Innovation (SupAgro, INRA, CIRAD). Ses travaux ont été majoritairement menés en sociologie économique et ont porté pour l'essentiel sur le commerce équitable et les circuits courts alimentaires. Depuis peu, dans le cadre d'une convention de recherche avec Nantes Métropole, il s'intéresse également à la commande publique durable, tout particulièrement en matière alimentaire.

Cécile Praly est ingénieure en agriculture et docteur en géographie. Elle est enseignante-chercheuse à l'ISARA-Lyon, membre du Laboratoire d'Etudes Rurales de l'Université Lyon 2. Ses travaux portent sur les différentes formes de valorisation territoriale de l'agriculture et sur leurs liens avec le développement des territoires. L'arboriculture de la Moyenne Vallée du Rhône, les circuits de proximité et l'approvisionnement local de la restauration collective constituent ses principaux terrains de recherche.

Nathalie Schieb-Bienfait est maître de conférences en sciences de gestion à l'IEMN-IAE (Institut d'Administration des Entreprises de Nantes) de l'Université de Nantes. Elle est membre du Laboratoire d'Economie et de Management de Nantes Atlantique (LEMNA - EA 3261) et responsable du master 2 Management

de Projet d'Innovation et Entrepreneuriat. Dans le cadre de ses recherches, elle travaille sur les processus entrepreneuriaux, plus particulièrement sur la question de l'émergence des projets individuels ou collectifs dans les filières d'agriculture biologique et sur la structuration de nouveaux dispositifs organisationnels dans le cadre du programme LIPROCO et dans le précédent PSDR sur les dynamiques des filières biologiques dans la région Pays de la Loire, piloté par Bertil Sylvander (INRA).

Résumé / Abstract

Cet article présente les premiers résultats d'une recherche collective, menée en Bretagne, Pays de la Loire et Rhône-Alpes, portant sur l'approvisionnement de la restauration collective publique en produits alimentaires locaux. A partir de plusieurs enquêtes de terrain, il montre que l'établissement de circuits locaux pose des problèmes spécifiques de rencontre entre l'offre et la demande (filières existantes non-territorialisées, méconnaissances croisées entre agriculteurs et acteurs de la restauration collective). Il montre ensuite que la mise en relation des offres et des demandes locales peut prendre des formes très diverses, directes ou intermédiées, et souligne que ces initiatives méritent d'être considérées comme des innovations. L'article se termine par quelques questions ouvertes et éléments de discussion.

This article presents the first results of a collective research on the supplying of local food in public catering. Drawing on various field studies, in Brittany, Pays de la Loire and Rhône-Alpes, the authors show that the meeting of local supplies and demands poses specific problems (lack of existing local food chains, reciprocal ignorance between local farmers and public caterers). Then, they show that this meeting can be achieved through different ways, direct chains or highly intermediated chains. The authors also emphasize that these initiatives deserve to be considered as innovations. The article ends with some elements of discussion and open questions for future research.