

Vetagro Sup
Mémoire de fin d'études d'ingénieur

La notion de qualité dans la mise en place d'un
système alimentaire territorial

Camille BOSSOUTROT

Option Agriculture, Environnement et Territoire

2013 - 2016

Vetagro Sup
Mémoire de fin d'études d'ingénieur

**La notion de qualité dans la mise en place d'un
système alimentaire territorial**

Camille BOSSOUTROT

Option Agriculture, Environnement et Territoire

2013 - 2016

Structure de stage : Communauté d'agglomérations de Tulle, Tulle Agglo

Maître de stage : M. Didier BERTHOLY

Tutrice de stage : Mme Salma LOUDIYI

« L'étudiant conserve la qualité d'auteur ou d'inventeur au regard des dispositions du code de la propriété intellectuelle pour le contenu de son mémoire et assume l'intégralité de sa responsabilité civile, administrative et/ou pénale en cas de plagiat ou de toute autre faute administrative, civile ou pénale. Il ne saurait, en cas, seul ou avec des tiers, appeler en garantie VetAgro Sup. »

Résumé

Dans un contexte de développement durable, la territorialisation de l'alimentation devient de plus en plus présente au sein des réflexions des territoires. La communauté d'agglomération de Tulle, Tulle Agglo, s'est emparée de cette problématique et réfléchi à la relocalisation de son alimentation par la mise en place d'un système alimentaire territorial. Les objectifs de ce projet sont de revaloriser les produits issus du territoire afin de dynamiser son agriculture, créer une économie locale ou encore retrouver un réel lien entre l'alimentation et le territoire. Suite à ces objectifs, une question primordiale se pose, celle de la place de la qualité dans un tel système.

Au moyen d'entretiens en face à face auprès des agriculteurs du territoire, un état des lieux a pu être effectué afin d'identifier les différents systèmes agricoles du territoire : leur conduite animale et végétale ainsi que leur commercialisation. Par la suite, à l'aide d'entretiens informatisés, les avis sur la qualité de différents acteurs du territoire ayant un lien quelconque avec l'alimentation ont pu être identifiés.

L'objectif de cette étude est de définir le modèle agricole adapté à ce système et les différents critères indispensables à la définition de la qualité. De plus, elle permettrait de connaître les motivations des différents acteurs du territoire quant à la mise en place d'un système alimentaire territorial. Suite à cette étude, diverses préconisations ont été proposées afin d'ancrer les actions déjà mises en place par Tulle Agglo ainsi que de nouvelles permettant à ce système d'être durable.

Mots clés : Produits locaux / Système alimentaire territorial / Qualité alimentaire / Modèle agricole / Ancrage territorial / Tulle Agglo

Abstract

In our context of sustainable development, issues about local products are one of the main topics that affects the different actors working on a delimited territory. The urban community of Tulle, that is called Tulle Agglo, has decided to take measures regarding these issues and is actually working on its territorial anchorage, thanks to the creation of an alternative food system. The main goals of this system are to insure a better promotion of the local products and to give them a more important place in the current nutrition issues. These aspects would be necessary to create an authentic local economy and also to reaffirm the importance of the connections between nutrition and territory. However, in order to succeed in reaching these objectives, the role and the importance of quality in this kind of system must be defined.

Thanks to several interviews with different farmers, an inventory that gathers the different farming systems existing on the territory was established. It was based on the farmers' methods to commercialise their products and their management system. At the same time, many questionnaires were sent by e-mails. These two methods enabled us to analyse the points of view of the different actors in order to give a precise definition of what the nutrition quality would be.

The goal of this study is to know which farming system is the best to provide this system and what the different criteria that define nutrition quality are. Moreover, it enables to understand what the farmers' motivations are concerning the creation of an alternative food system. Further to this analysis, some recommendations were proposed in order to maintain and improve the projects that already exist in Tulle Agglo.

Key Words: Sustainable development / Local products / Alternative food system / Nutrition quality / Farming system / Territorial anchorage / Urban community

Remerciements

Je remercie, Monsieur Michel Breuilh, président de la communauté d'agglomération de Tulle, Tulle Agglo de m'avoir accueilli et donner l'opportunité de réaliser ce stage au sein de cette structure.

Je remercie également Monsieur Didier Bertholy, chef de projet pour l'agriculture au sein de la communauté d'agglomération de Tulle, qui m'a permis de travailler à ces côtés afin de réaliser ma mission. Je le remercie également pour ses conseils et son aide tout au long de mon stage.

J'adresse également un merci particulier à Salma Loudiyi, Maître de conférences à Vetagro Sup, pour sa disponibilité et ses conseils avisés tout au long de l'écriture de ce mémoire.

Je tiens aussi à remercier toutes les personnes qui ont consacré du temps à répondre à mes questionnaires. Sans eux, ce mémoire n'aurait pas vu le jour.

Merci aussi à tous ceux avec qui j'ai partagé ces six mois de stage, pour tous ces bons moments et cette ambiance chaleureuse. J'ai une pensée particulière pour Camille et Amy, avec qui j'ai partagé de nombreux moments ainsi que la réalisation d'un stage de fin d'étude.

Je remercie également, Anthony, présent dans les bons moments comme dans les moments de doutes. Je remercie aussi ma famille pour leur soutien durant ses six mois.

Je remercie enfin mes amis de Vetagro Sup pour ces trois années passées à leurs côtés.

Liste des sigles

AB : Agriculture biologique

AFNOR : Association française de normalisation

ALPC : Aquitaine – Limousin – Poitou-Charente

AOC : Appellation d'origine contrôlée

AOP : Appellation d'origine protégée

ARDEAR : Association régionale de développement de l'emploi agricole et rural

ARS : Agence régionale de santé

CFA : Centre de formation des apprentis

CFPPA : Centre de formation professionnelle et de promotion agricole

CMA : Chambre des métiers et de l'artisanat

CRÉDOC : Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie

DDCSPP : Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations

DDT : Directions départementales des territoires

DRAAF : Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

EHPAD : Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

FRCIVAM : Fédération régionale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

GMS : Grandes et moyennes surfaces

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

IGP : Indication géographique protégée

InPACT : Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

ISO : International Organization for Standardization

IUFN : International urban food network

LR : Label Rouge

OGM : Organisme génétiquement modifié

PMS : Plan de maîtrise sanitaire

SAU : Surface agricole utile

SIQO : Signe d'identification de la qualité et de l'origine

STG : Spécialité traditionnelle garantie

STH : Surface toujours en herbe

Table des tableaux

Tableau 1 : Composition de l'échantillon final

Tableau 2 : Production principale et secondaire des agriculteurs de l'échantillon

Tableau 3 : Représentation des critères cités comme qualifiant un produit de qualité

Tableau 4 : Modalité la plus citée à la question : « Quels critères définissent le mieux un produit de qualité ? » en fonction de la catégorie d'acteur

Tableau 5 : Représentation des critères cités comme qualifiant un produit local

Tableau 6 : Relation entre qualité et local

Tableau 7 : Influence des méthodes de production sur la qualité d'un produit

Tableau 8 : Représentation du modèle agricole le plus adapté à la production d'un produit de qualité

Tableau 9 : Importance des méthodes de transformation sur la qualité d'un produit alimentaire

Tableau 10 : Quelles sont les méthodes les plus appropriées afin de prouver la qualité d'un produit alimentaire ?

Tableau 11 : Utilisation des produits locaux par les acteurs de la transformation et la distribution et leur souhait d'en utiliser plus

Tableau 12 : Souhait d'utilisation de produits bios par les acteurs de la transformation et de la distribution

Tableau 13 : Avis sur les démarches entreprises par Tulle Agglo

Tableau 14 : Intérêt des acteurs pour une collaboration à la mise en place d'actions sur le territoire

Tableau 15 : Exemple de deux propositions de modalités de la grille qualité

Table des figures

Figure 1 : Carte représentant les sièges d'exploitations des agriculteurs interrogés

Tables des matières

| | |
|--|-----------|
| Introduction | 10 |
| | |
| I- Contexte et problématique : la qualité dans un système alimentaire territorial | 2 |
| 1- Qu'est-ce qu'un système alimentaire territorial ? | 2 |
| 2- Pourquoi évoluer d'un système alimentaire entièrement agro-industriel vers un système plus territorial ? | 3 |
| 2-1- Une situation agricole et des habitudes alimentaires héritées de la mondialisation et adaptées à un système alimentaire agro-industriel | 4 |
| 2-2- Un modèle productiviste critiqué : les enjeux des circuits de proximité | 5 |
| 3- Comment définir la qualité alimentaire ? | 6 |
| 3-1- La qualité alimentaire régie par des normes | 7 |
| 3-2- Les différentes « normes publiques » de la qualité des produits alimentaires | 8 |
| 3-3- La perception de la qualité des produits par le consommateur | 9 |
| 4- Construction de la qualité au sein d'un système alimentaire territorial | 10 |
| | |
| II- Méthodologie de l'étude | 13 |
| 1- Présentation du territoire d'étude | 13 |
| 1-1- Les enjeux du territoire par rapport à la dynamique agricole | 13 |
| 1-2- Une agriculture spécialisée, présente mais fragile | 13 |
| 1-3- Une dynamique de projet répondant aux enjeux du territoire | 14 |
| 1-4- Objectif et commande | 15 |
| 2- Des enquêtes auprès des acteurs du système alimentaire territorial afin de réfléchir à une définition de la qualité des produits | 15 |
| 2-1- Identification des acteurs de la chaîne alimentaire | 16 |
| 2-2- Le périmètre d'étude | 16 |
| 2-3- Construction de l'échantillon | 17 |
| 2-4- Élaboration du questionnaire | 19 |
| 2-4-1- Questions communes à tous les acteurs | 19 |
| 2-4-2- Questions sur l'approvisionnement en produits locaux | 20 |
| 2-4-3- Questions sur la production des produits locaux | 20 |
| 2-4-4- Prise de contact et rencontre avec les acteurs | 21 |

| | |
|--|-----------|
| III- Résultats | 22 |
| 1- Présentation de l'échantillon final et limites de l'étude | 22 |
| 2- Des enquêtes en face à face afin de mieux connaître les systèmes de production..... | 23 |
| 3- Une définition de la qualité par les acteurs du territoire..... | 29 |
| 3-1- <i>Un produit alimentaire de qualité</i> | 29 |
| 3-2- <i>Les facteurs clés pour qualifier un produit local</i> | 30 |
| 3-3- <i>Les facteurs pouvant altérer la qualité durant la chaîne alimentaire</i> | 31 |
| 3-4- <i>Comment assurer cette qualité au consommateur dans le produit final ?</i> | 33 |
| 3-5- <i>Le potentiel d'action des acteurs interrogés</i> | 34 |
| 3-5-1- L'approvisionnement en produits locaux par divers acteurs du système alimentaire territorial..... | 34 |
| 3-5-2- La volonté des acteurs de participer au système alimentaire territorial..... | 35 |
| 4- Quelques préconisations pour un ancrage durable d'un système alimentaire territorial | 37 |
| | |
| Conclusion | 40 |

Introduction

L'alimentation est une notion centrale dans notre société, c'est non seulement un besoin biologique mais elle joue aussi un rôle social et culturel. Les choix faits autour de l'alimentation deviennent alors des enjeux primordiaux car ces derniers ont des effets sur l'état du territoire et donc sur la planète, sur la santé ou encore sur les liens sociaux.

Le système alimentaire dominant en France est aujourd'hui mondialisé. Cela signifie que la plupart des produits alimentaires du territoire entrent dans des marchés mondiaux et les circuits longs sont largement majoritaires. Ce système est composé d'une série d'activités interconnectées impliquant : la planification de la production, la production, le tri, le conditionnement, le transport, le stockage, les procédés agroalimentaires, la distribution et la vente. Toutes ces activités constituent des intermédiaires sur le marché et chacune touche une marge sur le prix final du produit afin que tous ces intermédiaires perçoivent une rémunération. Cela engendre donc des marges très faibles au profit des producteurs et leurs produits ne sont donc pas valorisés.

Ce système a apporté aux consommateurs une facilité d'accès à la nourriture, une diversité importante dans le choix des produits, des coûts d'alimentation moindres ainsi qu'une qualité hygiénique standardisée pour tous les produits entrant dans ces marchés. Mais, ce système agro-industriel dominant comporte aussi des externalités négatives de différentes natures. Des problématiques environnementales, sociales et culturelles apparaissent avec l'utilisation massive des transports entre chaque intermédiaire, les modèles agricoles industriels utilisés pour permettre une production de masse ainsi que la présence de nombreuses inégalités touchant à la fois les consommateurs, les producteurs et de nombreux autres individus travaillant le long de cette chaîne (Rastoin, 2015).

De plus en plus, de nombreux territoires se posent la question d'une relocalisation de l'alimentation. Cela pourrait permettre de valoriser les produits agricoles d'un territoire précis mais aussi de créer une économie locale en privilégiant les circuits de proximité et non plus les circuits internationaux.

La mise en place d'un système alimentaire territorial permettrait alors aux collectivités d'obtenir une cohérence au niveau des filières agroalimentaires localisées sur leur territoire (Rastoin, 2015). La communauté d'agglomération de Tulle s'interroge sur une relocalisation de son alimentation. Les enjeux de Tulle Agglo sont de revaloriser les produits issus de leur territoire et de redynamiser ce dernier, que ce soit économiquement ou au niveau agricole. L'objectif est de réduire les externalités négatives et de valoriser les impacts sociaux, environnementaux et économiques positifs. Cela interroge donc sur les critères qualitatifs que représentent ces produits locaux. En effet, afin de valoriser ces produits, la question de la qualité est posée mais cette notion est complexe car elle peut être définie de différentes façons.

Les résultats attendus par la structure commanditaire sont d'ancrer un discours concernant la qualité au cœur du débat politique de la communauté d'agglomération et être force de proposition afin de construire un système alimentaire territorial.

Ainsi, une première partie démontrera l'importance de la prise en compte de la qualité dans la mise en place d'un système alimentaire territorial. Puis, une présentation de l'étude et de sa méthodologie sera exposée afin de répondre à la question suivante : quels sont les facteurs clés à considérer pour valoriser qualitativement les produits de l'agriculture locale et comment permettre la mise en place d'un tel système de façon durable ? Enfin, dans une dernière partie seront présentés les résultats de l'enquête menée et leurs analyses afin de répondre à la commande du territoire de projet.

I- Contexte et problématique : la qualité dans un système alimentaire territorial

Dans cette première partie, la notion centrale de système alimentaire territorial sera définie. Par la suite, la situation agricole actuelle ainsi que les habitudes de consommation seront présentées et permettront de comprendre en quoi un système alimentaire territorial peut être une alternative au système agro-industriel. Puis, de par la qualification des objectifs d'un tel système ainsi que les enjeux liés aux circuits de proximité, on verra que pour mettre en place ce dernier, la définition de la qualité est indispensable. Donc, dans un troisième temps, la notion de qualité sera présentée. Pour enfin, dans un dernier point, comprendre comment construire la qualité dans un système alimentaire territorial.

I- Qu'est-ce qu'un système alimentaire territorial ?

Le terme de système alimentaire apparaît pour la première fois en 1979 dans « *Le traité d'économie alimentaire* » de Louis Malassis, mais il n'en donne pas de définition ni de justification théorique. Puis, en 1994, ce dernier donne une définition précise d'un système alimentaire, « c'est la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture ». Ce dernier évolue donc avec les changements sociétaux. À l'apparition des hommes le système alimentaire était représenté par l'individualisme et par la cueillette, et ce système a évolué jusqu'à devenir agro-industriel dans les années 50 (Rastoin, 2006).

Afin de définir un système alimentaire, Rastoin et Gherzi ont utilisé une analyse systémique et la théorie des systèmes qui permet de prendre en compte la finalité de l'activité agroalimentaire et aussi les interrelations entre tous les acteurs du système (Rastoin et al, 2010). Grâce à cela ils ont pu donner la définition suivante : un système alimentaire est « un réseau interdépendant d'acteurs (entreprises, institutions financières, organismes publics et privés), localisés dans un espace géographique donné (Région, État, espace plurinational), et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et de services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée. », le réseau interdépendant représentent donc tous les acteurs en lien avec l'alimentation, c'est-à-dire, la production, la transformation, la distribution, la consommation mais aussi les pouvoirs publics et privés.

Cette définition d'un système alimentaire permet de qualifier tout système alimentaire. Elle est donc une base à la définition d'un système alimentaire territorial. Mais afin de définir un système alimentaire territorial, il est nécessaire d'expliquer cette notion de territorialisation qui apparaît.

La notion de territorialisation est primordiale car elle caractérise ce système et le différencie des autres systèmes alimentaires. La territorialisation concerne les spécificités d'un territoire qu'elles soient économiques, politiques ou symboliques, ce qui s'oppose à une approche s'organisant autour de secteurs d'activités cloisonnés (Geoconfluences en Lyon). En effet, cette dernière prend en compte un territoire précis ainsi que toutes ses caractéristiques afin de créer des politiques personnalisées. Toute territorialisation permet donc une construction identitaire grâce aux acteurs du territoire. Un système alimentaire territorial repose donc sur la mise en place d'une politique, prenant en compte toutes les particularités et secteurs d'activités concernés par l'alimentation sur le territoire, construite en commun par les acteurs du territoire et permettant donc de définir une identité et un ancrage territorial de l'alimentation. Il s'agit donc de relocaliser la production, la transformation ainsi que la consommation sur un territoire précis et défini. Pour cela, un système alimentaire territorial se veut être un schéma alternatif au système agro-industriel issu de la mondialisation, très cloisonné et

provoquant des externalités négatives sur l'environnement, la société ou encore l'économie locale.

Le système alimentaire territorial supposerait la création d'un système à échelle humaine sur un périmètre défini, tout en mettant en avant les circuits de proximité et les entreprises familiales. Il serait en accord avec les trois objectifs du développement durable : viabilité économique, écologique et équité sociale (Rastoin, 2015). De plus, étant donné que ce modèle s'insère dans un territoire défini, alors il serait en relation avec les caractéristiques et particularités de ce dernier, le paysage, les mentalités, les comportements des acteurs du territoire ou encore à l'offre et la demande spécifiques que comporte ce dernier. Donc, un système alimentaire territorial devrait pouvoir répondre à une demande sociale de la population, à une plus grande maîtrise de son alimentation et à une meilleure transparence dans les processus de culture et de transformation des produits alimentaires (IUFN et Conseil Départementale de la Gironde, 2016).

Ce système serait donc susceptible de fournir une disponibilité stable des aliments et une accessibilité à tous. De plus, au sein de ce dernier, la qualité des aliments devrait répondre à des critères en termes de nutrition mais aussi de santé, c'est-à-dire qu'une sécurité sanitaire devrait être présente à court comme à long terme. Une diversité satisfaisante d'aliments permet d'avoir un régime équilibré tout en répondant aux préférences de chacun.

Un système alimentaire territorial se voudrait proche de la production locale afin de dynamiser son territoire, que ce soit économiquement ou socialement et de manière durable. Pour un réel impact, ce dernier devrait être construit en collaboration avec tous les acteurs du territoire afin qu'il soit en accord avec le territoire et ses attentes.

La mise en place d'un tel système permet donc une valorisation importante du territoire concerné. De plus, une nouvelle organisation du système alimentaire, adapté aux besoins et capacités du territoire, est synonyme d'innovation. En effet, ce dernier étant construit en tenant compte du territoire, de ces acteurs et de ces besoins, c'est une réelle innovation compte tenu du système alimentaire dominant que l'on connaît actuellement.

La méfiance des consommateurs suite aux nombreuses crises sanitaires des années 2000, a favorisé le développement rapide des circuits de proximité. Il est évident que ces crises ont poussé certains consommateurs à se rapprocher du producteur afin d'avoir une plus grande confiance en ce qu'ils mangent car la proximité permet la transparence et une confiance lors de l'achat (Chiffolleau, 2008). De plus en plus, les consommateurs se tournent vers une alimentation qualitative de proximité et le point de vue concernant les agriculteurs se modifie.

2- Pourquoi évoluer d'un système alimentaire entièrement agro-industriel vers un système plus territorial ?

La France connaît un système alimentaire agro-industriel suite à la mondialisation et l'industrialisation des années 50. Quelle situation agricole connaît la France aujourd'hui ? Quelles habitudes alimentaires ont hérité les consommateurs de ces années d'industrialisation ? En quoi les enjeux du système alimentaire territorial pourraient contrebalancer les externalités négatives provoquées par le système agro-industriel ?

2-1- Une situation agricole et des habitudes alimentaires héritées de la mondialisation et adaptées à un système alimentaire agro-industriel

Aujourd'hui, l'agriculture est très développée sur le territoire français. Les terres agricoles recouvrent 59% des surfaces, et les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire représentent 10% de l'économie des territoires ruraux, ce qui fait de l'agriculture une activité incontournable d'un point de vue économique. Par ailleurs, on observe une diminution du nombre d'agriculteurs et un agrandissement des structures présentes liés à un changement des pratiques agricoles (Mora et al, 2012). En effet, à partir des années 1960, l'agriculture française, très diversifiée s'est vue métamorphosée en une agriculture spécialisée et intensifiée avec l'apparition de bassins de production en réponse à la mondialisation. L'intensification et la spécialisation étant les deux piliers du modèle productiviste (Dupraz, 1998). Cela a permis d'accroître les rendements grâce notamment à l'ajout d'intrants ou encore à la génétique. Les gains de productivité ont été rapides et importants. Afin de répondre encore plus à cette logique productiviste, les agriculteurs ont dû réduire leurs coûts de production et augmenter leurs quantités pour répartir les dépenses engendrées par la mécanisation. Cela a aussi provoqué une chute spectaculaire des prix des marchandises, ce qui a obligé les agriculteurs à se développer et à produire toujours plus afin d'avoir un niveau de vie convenable. De plus, les aides agricoles se sont orientées vers les fermes intensives et très productives, ce qui a causé la perte des petites fermes diversifiées. Suite à tous ces changements, on a observé une uniformisation et une simplification des paysages, une pollution des eaux et des sols et la perte de certaines fonctionnalités des écosystèmes (Mora et al, 2012).

La mondialisation des productions agricoles a causé la perte d'une agriculture naturelle, et a engendré des problématiques environnementales et sociales autour des modèles agricoles utilisés pour répondre à ces enjeux de productivité. L'agriculture est donc au centre de diverses controverses et joue un rôle important dans plusieurs questions comme la gestion de l'eau, l'usage de pesticides et des biotechnologies, la fabrication de produits alimentaires, les enjeux de santé, la fragilisation des écosystèmes, la perte de biodiversité et la pollution (Mora et al, 2012). Elle doit donc se diversifier et suivre des techniques différentes pour répondre à une demande qu'elle soit alimentaire ou environnementale.

Les régimes alimentaires ont évolué ainsi que les modes de vie durant ces cinquante dernières années en France. La productivité, grâce aux progrès techniques, est ancrée dans la société et a engendrée le développement d'une consommation de masse (Rastoin, 2015).

Par exemple, les machines dans les industries agroalimentaires ou les quantités produites ont augmenté de manière spectaculaire alors que les temps de production ont diminué. Tout cela a contribué aux changements des habitudes alimentaires de la population.

Aujourd'hui, les consommateurs ont une alimentation avec des apports protéiques d'origine animale très importants, une consommation massive de plats industriels riches en graisses et sucres ou encore, une diminution des achats d'aliments frais (Hercberg et al, 2000).

Des changements sociologiques sont aussi apparus avec un rythme de vie de plus en plus rapide, beaucoup de consommateurs ne considèrent plus le temps du repas comme un temps de partage.

Toutefois, il est possible de constater une prise de conscience de beaucoup d'entre eux. Suite à de nombreuses crises alimentaires, le client a perdu confiance en l'alimentation industrielle et se tourne de plus en plus vers une nourriture basée sur les produits de la ferme, fabriquée par les « paysans » de leur territoire (Vincq et al, 2010).

2-2- Un modèle productiviste critiqué : les enjeux des circuits de proximité

La modernisation de l'agriculture avait pour but d'augmenter la productivité et la compétitivité afin de répondre à une demande croissante de quantité, ce qui a contribué à la disparition des petits producteurs dans les pays industrialisés.

Ce système agro industriel et de consommation de masse a certes contribué à la réduction des coûts alimentaires, donc à une meilleure accessibilité mais aussi une sécurité sanitaire. Mais ce système a aussi engendré des problématiques environnementales, les questions de la qualité nutritionnelle, de la qualité gustative et la perte d'une agriculture plus familiale (Rastoin, 2006).

L'organisation des filières agroalimentaires industrielles est très contraignante pour les petits producteurs ou encore les producteurs « alternatifs », c'est-à-dire ceux qui pratiquent des agricultures différentes du conventionnel et le plus souvent à taille humaine. Ces agriculteurs ne peuvent ou ne veulent pas répondre aux exigences des marchés standards représentés par cinq centrales d'achats en France qui se partagent le secteur de la grande distribution (Chiffolleau, 2008). Ces marchés standards sont régis par de nombreux critères concernant le calibrage ou encore la demande de gros volumes qui sont des contraintes trop lourdes pour les petits producteurs.

Pour répondre à cela, des modèles de vente alternatifs se sont développés et de nouveaux marchés sont apparus, permettant de vendre les produits sans les contraintes de la grande distribution ni la pression du volume : les circuits courts et de proximité.

Les circuits courts sont définis, en 2008, par Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture, dans le cadre du Plan d'Action en faveur des circuits courts comme « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire » (Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, 2008).

Dans cette approche, la notion de proximité géographique n'est pas présente mais seulement celle d'une proximité relationnelle entre le consommateur et le producteur. Pour pallier cela, une autre notion émerge petit à petit, suite à des réflexions et pratiques d'acteurs, afin d'intégrer la proximité géographique à la définition, les circuits de proximité. Cette deuxième notion permet de rassembler une proximité géographique mais aussi relationnelle, indispensable à la définition d'une autre notion, le produit local. Un tel produit doit être conçu et transformé et commercialisé dans un espace géographique restreint (Merle et al, 2009).

Cependant, l'espace géographique restreint n'est pas défini au sens strict, cette définition peut donc s'adapter au territoire, à ses caractéristiques et ses potentialités géographiques, institutionnelles ou encore sociologiques.

Le développement de ces circuits de proximité sur un territoire connaît plusieurs enjeux (Herault-Fournier, 2010).

Tout d'abord, des enjeux **économiques**, avec une meilleure valorisation des productions locales, qui permettent le maintien ou la création d'emplois et la pérennité des fermes en zones périurbaines.

Ensuite, des enjeux **sociaux** avec le renforcement des liens entre acteurs du territoire mais aussi une coopération entre agriculteurs.

Apparaissent aussi des enjeux **identitaires**. Un territoire rural, et plus précisément agricole, peut mettre en avant une identité en valorisant les produits locaux et du territoire mais aussi en revalorisant le métier d'agriculteur.

Enfin, des enjeux **environnementaux** nombreux. Tout d'abord, on observe une consommation importante d'énergies et une émission de gaz à effets de serre dans une chaîne de production, surtout concernant les emballages et le transport. Une réduction de ces consommations est donc observée avec la consommation de produits locaux car ils sont, généralement, frais et non emballés. A l'inverse, concernant l'utilisation des transports, ces consommations sont généralement réduites mais toutefois discutables car, que ce soit les livraisons à domicile ou le déplacement des consommateurs à la ferme, les transports sont tout de même très présents (Herault-Fournier, 2010). Force est de constater que

cette consommation permet de mieux préserver la biodiversité et d'aménager le territoire avec une mise en valeur des paysages ou encore le développement d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement. En effet, on observe une part importante de produits bio achetés dans ce type de consommation. Par exemple, l'association FRCIVAM Bretagne (Fédération Régionale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) a mené une enquête démontrant que 30% des producteurs engagés dans ce type de démarches étaient des producteurs bio alors que seulement 3% des agriculteurs du territoire étaient engagés dans le bio (Hérault- fournisseur, 2010).

Pour dynamiser un territoire et améliorer le développement local, qu'il soit économique ou social, la mise en place et le développement des circuits de proximité peuvent être une des solutions. Pour cela, il faut réfléchir à lier l'offre et la demande du territoire et travailler avec les acteurs concernés par ces questions d'alimentation afin de créer un réel marché dirigé par les circuits de proximité.

Quant aux objectifs du système alimentaire territorial, ils sont de valoriser la production et l'artisanat local, valoriser des circuits alternatifs afin de mieux partager la valeur créée, privilégier une agriculture respectueuse de la santé tout en intégrant la gestion des ressources naturelles et limiter l'impact environnemental (Rastoin, 2015).

Les circuits de proximité sont donc au centre de ce système et pour répondre à ces objectifs, il est indispensable de définir une qualité précise des aliments utilisés dans ces circuits. En effet, afin de valoriser un territoire et ses productions, la qualité des produits doit être réfléchie. Cette dernière devrait être définie par les acteurs du territoire et des facteurs clés définissant un produit de qualité sur leur territoire devraient être mis en avant.

Nous pouvons donc maintenant nous poser la question suivante : comment peut-on définir la qualité alimentaire ?

3- Comment définir la qualité alimentaire ?

Le risque alimentaire dépend en grande partie de la qualité perçue de l'aliment. Ces qualités peuvent d'abord être intrinsèques au produit, la qualité nutritionnelle, la qualité hygiénique et la qualité organoleptique. D'autres qualités sont d'origine externe au produit, la qualité fonctionnelle, la qualité sociale qui favorise le développement du relationnel, la qualité symbolique c'est-à-dire attachée à des valeurs territoriales et la qualité humaniste concernant le respect des hommes (Merle et al, 2012).

La recherche de la qualité dans l'alimentation humaine a toujours existé. Seulement cette recherche a évolué. Avant les années 90, la qualité était réduite à un produit non nocif à la santé, mais suite à diverses crises sanitaires observées dans différents pays, la qualité sanitaire ainsi que l'origine des produits sont devenus des priorités. Ensuite, dans les années 2000, les conséquences nutritionnelles sur la santé sont passées au premier plan (Herberg, 2000). Enfin, aujourd'hui, la préférence est aux produits locaux, aux circuits courts et de proximité, qui permettent aux consommateurs d'avoir une plus grande confiance et de pouvoir identifier les aliments qui composent leurs repas.

3-1- La qualité alimentaire régie par des normes

Pour satisfaire et simplifier le choix du consommateur, la qualité a été définie de manière normative au sein des industries agroalimentaires. L'ISO (International Organization for Standardization), qui est l'organisation internationale de normalisation, donne une définition de la qualité. C'est « l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites de tous les utilisateurs ».

Aujourd'hui, la qualité alimentaire dépend de caractéristiques objectives et de préférences subjectives. Les industries agroalimentaires peuvent satisfaire une qualité sanitaire minimale en prenant en compte ces caractéristiques.

En effet, France Qualité Performance¹ présente 3 composantes de la qualité : la qualité nutritionnelle, sanitaire et organoleptique. Le secteur alimentaire agit donc sur ces trois dimensions essentielles de la qualité.

La qualité hygiénique se doit d'être optimale au sein des entreprises agroalimentaires. Pour cela ont lieu des contrôles de matières premières à réception ou encore des contrôles tout au long de la chaîne de production jusqu'aux produits finis. De plus, des audits sont effectués auprès des fournisseurs et au sein de l'entreprise. Il existe aussi des systèmes de traçabilité de plus en plus performants qui permettent de suivre le produit tout au long de la chaîne et donc d'éviter des crises sanitaires ou au moins de cibler le problème très précisément sur la chaîne. Une démarche, très utilisée dans les industries agroalimentaires, la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments conduite en 12 étapes, dont une analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise. Enfin, il existe de nombreuses normes comme les normes ISO. Par exemple, la norme ISO 22000 portant sur le « système de management de la sécurité des denrées alimentaires ».

En ce qui concerne la qualité nutritionnelle, l'industrie agroalimentaire se doit d'avoir une dimension « nutrition » à la conception des produits ou à la révision de certains produits déjà existants. Les produits doivent avoir une optimisation nutritionnelle des aliments en réduisant les taux en sucre, sel, gras et acides gras saturés. De plus, les entreprises doivent informer et éduquer le consommateur. Par exemple, l'étiquetage nutritionnel est devenu quasi systématique. En termes de qualité nutritionnelle, les entreprises sont de plus en plus transparentes afin de regagner la confiance du consommateur. La loi du 26 janvier 2016, relative à la modernisation du système de santé française, a imposé un étiquetage nutritionnel graphique pour faciliter la lecture de la composition nutritionnelle des aliments, qui est aujourd'hui très controversé.

Enfin, le goût de l'aliment est très important pour ces entreprises car c'est un gage de fidélisation dans l'acte d'achat du produit par le consommateur. Pour cela, ils jouent sur des innovations au sein des chaînes de production.

Les normes minimales publiques et obligatoires, instaurées par l'Etat, permettent de réduire les risques pour la santé publique et de protéger les consommateurs de la fraude et des pratiques abusives sur la qualité (Hobeika et al, 2013). Ces normes sont des documents établis par consensus et approuvés par un organisme reconnu comme l'AFNOR (Association française de normalisation) pour la France, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné.

¹ France qualité performance est une association qui promeut la « Qualité France » sur les marchés mondiaux, aide au développement et à la conduite des démarches qualité auprès des acteurs publics comme privés, renforce la visibilité des associations en charge de la promotion de la qualité, propose aux pouvoirs publics des orientations en matière de politique publique pour encourager l'excellence française, valorise les démarches exemplaires des entreprises et des organisations en matière de qualité et de performance et met en place un système de représentation de la France auprès des instances européennes et internationales en charge de la promotion de la qualité.

Cela engendre une homogénéisation de la qualité en fabriquant des produits ayant une qualité standard (Poret, 2011). Mais des normes publiques plus exigeantes sont apparues afin d'avoir des produits plus qualitatifs et ainsi répondre à la demande des consommateurs.

3-2- Les différentes « normes publiques » de la qualité des produits alimentaires

La qualité ne s'arrête pas au respect de normes minimales. En effet, des acteurs privés ont développé des normes de qualité supérieure afin de maintenir une réputation et une fidélisation de la clientèle et d'anticiper les réglementations publiques (Poret, 2013). Ces normes ont permis de segmenter les marchés et d'obtenir une diversification de produits, les produits se différencient alors des produits standards. Ces produits de qualité supérieure ont des caractéristiques environnementales, nutritionnelles ou encore sociales. Pour cela, trois modes de valorisation différents ont été créés par la loi d'orientation agricole de 2006 permettant aux consommateurs d'avoir une plus grande confiance dans le produit.

Tout d'abord, il existe les produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) qui comportent des cahiers des charges stricts et des contrôles qualité réguliers afin d'éviter la fraude en France. Les différents signes sont :

- le Label Rouge (LR) qui suppose garantir une qualité supérieure sur la base du respect d'un cahier des charges.
- le label Agriculture Biologique (AB) qui assure le respect d'une agriculture sans utilisation de produits chimiques ou de synthèse, en limitant toute sorte d'intrants et en respectant le bien-être animal
- Les labels Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), qui respectent une recette ou un terroir précis. (Tavoularis et al, 2007)

Ensuite, les mentions valorisantes sont délivrées en fonction de l'environnement dans lequel la production est effectuée. Par exemple, pour la « mention valorisante Montagne », toutes les étapes de la production à l'emballage doivent être effectuées en zone de montagne et les matières premières doivent provenir d'une zone de montagne. Il existe aussi les « produits fermiers » ou « produits de la ferme », qui sont des produits récoltés ou élevés sur une exploitation agricole à échelle non industrielle et s'il y a transformation, alors cette dernière doit être faite sur l'exploitation. Et enfin, les « produits de pays » concernant les productions dans les départements d'Outre-Mer (Tavoularis et al, 2007).

Enfin, il existe les démarches de certification des produits, Atout Qualité Certifié ou Critères Qualité Certifiés. Des organisations professionnelles intéressées par le produit à certifier, des organismes certificateurs et des personnalités qualifiées, homologuées par arrêté des ministres chargés de l'agriculture et de la consommation, définissent les exigences et recommandations concernant les règles de production, de transformation et de conditionnement ainsi que les modalités de leur contrôle. Le certificat de conformité est délivré seulement si le produit respecte les exigences posées par les règles et au moins deux des recommandations, établies dans les mêmes conditions, relatives à la présentation pour le consommateur des caractéristiques certifiées du produit (Code rural et de la pêche maritime - Articles R641-58 et R641-59).

Les entreprises privées ont, elles aussi, réfléchi à une nouvelle valorisation de leur produits afin de sensibiliser le consommateur et pour réagir à l'engouement et la multiplication des modes de valorisation des produits alimentaires par la création de marques privées (Hobeika et al, 2013). Les motivations des entreprises sont l'obtention d'un avantage concurrentiel, la préservation de la réputation de l'entreprise ou encore éviter, ou au moins contrôler l'apparition de nouvelles réglementations, en créant une pression sur les pouvoirs publics. La création de ses marques a permis

aux entreprises de se différencier en proposant une qualité qui suit la demande du client. L'apparition d'une gamme bio créée par les marques de grandes surfaces, comme Carrefour par exemple, répond à ces enjeux. De plus, les grandes surfaces ont aussi installé des rayons entiers dédiés aux produits locaux afin de satisfaire les attentes de leur clientèle (Goodman et al, 2012).

Mais, le consommateur a de moins en moins confiance en ces labels et marques. Il ne considère pas que le produit soit de meilleure qualité seulement parce qu'il est labellisé et est de moins en moins prêt à payer plus pour un tel produit. Il paiera plus uniquement s'il estime qu'il y a une plus-value à l'achat (Tavoularis et al, 2007). La multiplicité des normes existantes sur le marché amène une confusion chez les consommateurs et donc une perte de confiance en ces modes de valorisation.

3-3- La perception de la qualité des produits par le consommateur

Il existe plusieurs types de qualité pour le consommateur. L'économie de la qualité définit la qualité comme un élément qui différencie un produit des autres. Le produit à une identité et les critères de qualité sont nombreux : esthétique, fiabilité, sécurité, plaisir, origine, tradition... qui se mêlent à des critères techniques concernant surtout le producteur (Tavoularis et al, 2007).

Une étude de 2007 du CRÉDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) sur la perception de la qualité d'un produit alimentaire par le consommateur a été menée. Ici, seulement les généralités sur ces perceptions ont été répertoriées car elles évoluent selon le sexe, l'âge ou encore la profession.

Pour une grande majorité, la qualité d'un produit alimentaire passe par le goût. En effet, se nourrir est un plaisir donc un produit doit être agréable à manger pour satisfaire le consommateur.

Ensuite, l'apparence de l'aliment a un impact direct sur l'achat d'un produit. Les consommateurs ont été habitués à un calibrage des aliments et lorsqu'ils n'ont pas une apparence que l'on peut qualifier de « standard » alors l'achat est compromis, surtout pour les fruits et légumes. Pour pallier cette habitude, de plus en plus d'initiatives se développent comme « la campagne des légumes moches » par Intermarché ou encore les épicerie vendant au détail.

Le prix peut aussi influencer l'achat. Un produit peu cher peut engendrer chez certains consommateurs un doute quant à la qualité, cette observation dépend aussi de critères sociaux. En effet, les consommateurs ayant un faible pouvoir d'achat peuvent être méfiants quant à la qualité des produits peu chers mais ne se permettent pas pour autant de n'acheter que des produits chers.

L'importance de l'existence d'une garantie de respect de l'environnement et du bien-être animal d'un produit alimentaire pour le consommateur ne cesse d'augmenter.

Aujourd'hui, la santé liée à l'alimentation prend de plus en plus de place. En 2006, 53% des consommateurs attachaient beaucoup d'importance aux avantages de santé qu'un produit peut apporter alors qu'en 2007, 77% des consommateurs y font attention (Tavoularis et al, 2007).

L'origine du produit fait aussi partie des attentes des consommateurs. Ils ont de plus en plus tendance à préférer les produits locaux car ils connaissent vraiment leur provenance et l'environnement dont ils sont issus.

Depuis quelques années, l'existence d'un signe officiel de qualité ou une marque promettant une qualité attire de moins en moins les consommateurs, surtout les jeunes. Ils sont méfiants d'une différence entre ce qu'on leur promet et ce qu'est vraiment le produit. Pourtant, certains labels représentant une façon précise de produire attire de plus en plus le consommateur. Par exemple, en 2007, 13% définissaient un aliment bio comme de qualité contre seulement 6% en 2000.

Le consommateur est donc à la recherche de diverses qualités, il veut de plus en plus savoir, comprendre et être conscient de ce qui se trouve dans son assiette.

Tous les critères cités doivent faire partie de la réflexion autour de la qualité d'un produit. Le consommateur a de moins en moins confiance en les signes de qualité car on n'y trouve pas tous leurs critères de qualité attendus. La création de nouveaux labels, correspondant à des pratiques agricoles précises et comprenant les critères recherchés par les consommateurs pourrait satisfaire la demande de la population.

4- Construction de la qualité au sein d'un système alimentaire territorial

Un système alimentaire territorial serait donc un système alimentaire qui reposerait sur une notion de proximité, qu'elle soit géographique ou sociale. Ce système se construirait autour d'une revalorisation artisanale et agricole du territoire en utilisant des circuits alternatifs afin de recréer de la valeur économique et sociale. Cela permettrait aussi de privilégier une agriculture respectueuse de la santé humaine mais aussi de l'environnement et des ressources naturelles. Les objectifs d'un système alimentaire territorial serait donc de valoriser la production et l'artisanat local, valoriser des circuits alternatifs afin de mieux partager la valeur créée, privilégier une agriculture respectueuse de la santé tout en intégrant la gestion des ressources naturelles et limiter l'impact environnemental. Ce système se construirait en tenant compte des caractéristiques du territoire ainsi que de son potentiel pour le développer. Enfin, ce système se réfléchirait en collectif, les acteurs du territoire concernés par l'alimentation pourraient participer à l'élaboration de ce système, c'est-à-dire déterminer les objectifs du territoire et construire ce dernier en tenant compte des problématiques et actions identifiées sur le territoire.

Pour cela, une politique alimentaire serait utile afin de légitimer les problématiques de régime nutritionnel, de santé publique, ou économique. Elle permettrait de guider la politique agricole et industrielle, d'accéder à un remodelage du système agro-industriel existant et à une valorisation des circuits alternatifs et donc d'une diversification des productions sur un même territoire. Cette politique pourrait également permettre des changements de comportements en passant par de l'éducation ou encore des innovations commerciales et techniques (Rastoin, 2006).

Un système alimentaire créé autour des produits locaux attirerait le consommateur grâce à leur origine. Dans ces systèmes, il faudrait faire valoir la qualité d'un produit et la distinguer des autres vendus sur les marchés standards (Vincq et al, 2010). Mais pour que le consommateur ait confiance en la qualité promise par ces produits, alors que l'information n'est pas démontrable, il doit se forger sa propre opinion. Il faut alors arriver à convaincre et prouver au consommateur que la qualité de ces produits est réellement supérieure. Les attentes en termes de qualité sont, tout d'abord, le lien existant avec les caractéristiques du territoire. Ensuite, le respect des normes techniques afin de garantir une composition physico-chimique, une fiabilité, une régularité et une sécurité alimentaire. Enfin, une qualité d'ordre éthique et environnementale doit être présente, pour une alimentation durable (Pouzenc et al, 2007).

Les liens avec une alimentation durable ne sont pas toujours explicites mais tout autant importants. C'est pour cela qu'une première étape pourrait être de déterminer les enjeux du territoire et de les hiérarchiser afin de déterminer la qualité des produits désirés (Faucher, 2014). Dans cette catégorie d'enjeux apparaissent les problèmes d'accès au foncier, la difficulté de reprise ou encore les pertes de liens avec la nature. A ces enjeux sont liés des problèmes qui peuvent être la diminution du nombre d'agriculteurs ou la perte de relations consommateur/producteur. Après avoir analysé et distingué les problèmes et enjeux du territoire, une réflexion sur les solutions à y apporter peut s'engager et peut prendre en compte les actions déjà mises en place. Par exemple, si les enjeux sont de diminuer les problèmes liés au foncier et à la transmission et de dynamiser l'agriculture sur le territoire. Alors, le territoire peut engager des actions comme la mise en place d'espaces test agricole, afin de permettre à des agriculteurs novices de se familiariser avec leur activités et pouvoir ensuite s'épanouir sur leurs propres exploitations. On observe aussi la création d'espaces de transformation

à l'échelle territoriale afin d'inciter des agriculteurs à se tourner vers ce type de marchés (Rastoin, 2015).

Donc, la qualification d'un système devrait se faire en coopération avec tous les acteurs du territoire concerné par l'alimentation, le but étant de construire un système cohérent et satisfaisant. Ces derniers sont d'abord les producteurs, en passant par tous les circuits de distribution, mais aussi la population et les différentes associations (Allaire et al, 1997).

La qualité des produits locaux développés dans un système alimentaire territorial est donc au centre des problématiques et concerne tous les acteurs afin de pouvoir répondre à la demande du territoire de manière cohérente.

Pour répondre à cette demande, plusieurs initiatives peuvent être mises en place.

Afin de prouver une certaine qualité, la certification et la labellisation des produits sont de plus en plus utilisées, que ce soit dans les magasins de producteurs ou même les grandes et moyennes surfaces. Par exemple, Système U a lancé en 2009 en Alsace les produits labellisés « U d'Alsace ». Ils s'engagent à produire localement en priorité et à respecter les savoir-faire et les traditions culinaires (Merle et al, 2009). On voit, au travers de cet exemple, un véritable engouement du consommateur vers les labels plus locaux.

Ensuite, d'autres initiatives ont vu le jour avec la création de chartes qualité propres aux produits de leur territoire. Par exemple, le pays de Figeac a développé un système alimentaire territorial utilisant une méthode de co-construction et ont choisi d'élaborer des chartes qualité s'adressant à tous les acteurs de la chaîne alimentaire concernée (Terres de Figeac, Mêlée gourmande, 2011). Ces chartes sont accompagnées d'un cahier des charges et ces derniers sont personnalisés pour chaque type d'acteurs, les producteurs, les consommateurs, les métiers de bouche, la restauration collective, les distributeurs et les relais associatifs. Ce choix leur a permis de créer une cohérence dans leur démarche.

Pour être pérenne, ce système devrait être construit par une collaboration des acteurs du territoire concernés par l'alimentation afin de le dynamiser. De plus, le système devrait également répondre aux besoins des populations futures, il faudrait donc être en mesure de maintenir les écosystèmes et agrosystèmes, produire sans détruire, adapter les modèles agricoles à la situation actuelle mais aussi future (Mora et al, 2012).

Pour les acteurs locaux, ces initiatives répondent en plus à l'enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation de façon durable. En effet, la mise en place d'un tel système permettrait au territoire une autonomie alimentaire durable en répondant aux finalités du développement durable, c'est-à-dire satisfaire les besoins du présent sans compromettre les générations futures (Rastoin, 2006). Il s'agirait donc de co-construire une action transversale, multisectorielle fondée sur l'écoute et la participation de toutes les parties prenantes du territoire.

Suite à cette présentation, un système alimentaire territorial a pu être défini ainsi que la qualité alimentaire et ces différentes formes. La question suivante peut-être posée :

Quels sont les facteurs clés à considérer pour valoriser qualitativement les produits de l'agriculture locale et comment mettre en place des démarches qualité et des actions au sein d'un système alimentaire territorial de façon durable ?

Quelques hypothèses de travail peuvent être posées :

- Etant donné que la définition de la qualité, permettant de valoriser un produit local de choix, devrait satisfaire les points de vue des différents acteurs du territoire, alors il faudrait que tous

- soit en accords. Mais, certains d'entre eux seront moins conscients que d'autres de la réalité ce qui créera des avis divergents.
- Certaines catégories d'acteurs, pourtant importante dans la chaîne alimentaire, ne représenteront pas le système alimentaire et ne seront pas parti pris des actions engagées. En effet, il sera difficile de faire participer toutes les catégories d'acteurs du territoire à la mise en place de ce système.
- Il sera impossible de prendre en compte tous les avis des acteurs concernés par la mise en place du système alimentaire sur le territoire au vue de leur nombre.
- Les circuits de proximité, concernant la population, sont peu présents sur le territoire et les produits commercialisés ne sont pas très diversifiés
- Les professionnels des métiers de bouche et de certaines petites restaurations collectives connaissent les fournisseurs locaux de leur territoire et il est donc plus facile de s'approvisionner. Ces derniers utilisent donc déjà certains produits locaux dans leurs activités respectives.
- Il existe de nombreux freins à l'achat de produits en circuits de proximité dans les établissements de restaurations hors-domicile.

II- Méthodologie de l'étude

Afin de répondre à la commande, une méthodologie a été mise en place en tenant compte des caractéristiques et particularités du territoire d'étude. Cette méthode permettra un état des lieux des différents systèmes de production présents sur le territoire. Ce dernier permettra de découvrir quels sont les systèmes adaptés à la mise en place d'un système alimentaire territorial et si ces systèmes sont nombreux. De plus, seront effectués, l'analyse des facteurs clés utiles à la définition d'un produit local de qualité ainsi que des actions envisagées dans un système alimentaire territorial émis par les acteurs concernés par l'alimentation sur le territoire.

1- Présentation du territoire d'étude

Le territoire d'étude est celui de Tulle Agglo, la communauté d'agglomération de Tulle. Dans cette partie, une présentation des enjeux de Tulle Agglo concernant l'agriculture, de son agriculture et des actions mises en place en réponse aux enjeux du territoire seront effectuées. Puis, dans un second temps, la commande de la structure commanditaire sera expliquée.

1-1- Les enjeux du territoire par rapport à la dynamique agricole

La structure commanditaire est la communauté d'agglomération de Tulle, Tulle Agglo. Elle se situe dans le Limousin, en Corrèze et rassemble 37 communes comptant 41 961 habitants au premier janvier 2011 (INSEE analyse Limousin, 2014). Elle s'étend sur 710 km² et comprend donc une densité de population de 59 habitants/km².

Depuis la fin de l'année 2002, l'agriculture fait partie des compétences optionnelles de Tulle Agglo. Fin 2012, un groupe de travail, composé d'élus et d'agents, s'est formé afin de réfléchir à la question agricole et aux enjeux liés à l'agriculture sur ce territoire. Les enjeux principaux sont : le maintien d'une agriculture familiale sur le territoire et la diversification des productions, pour pallier le problème de la spécialisation agricole, tout en étant innovante afin de construire un développement économique local, un développement social et une identité territoriale. La volonté de Tulle Agglo est d'ancrer une politique de soutien à l'installation et la diversification de l'agriculture locale afin d'établir un lien étroit entre agriculture et alimentation.

1-2- Une agriculture spécialisée, présente mais fragile

L'agriculture tient une place importante sur le territoire de Tulle Agglo, elle concerne 3.6% des actifs du territoire et ce nombre est en diminution depuis 1999. La part des agriculteurs sur Tulle Agglo est inférieure à celle du département qui en compte 4.5%. De plus, cette part a diminué de 30% entre 1999 et 2009. Tout comme nationalement, le secteur est en difficulté mais, sur ce territoire précis, elle reste une activité indispensable à l'identité du territoire car elle façonne les paysages. L'agriculture représente 30 227 ha de SAU soit 41,36% de la surface totale dont 67% en STH soit 20 205 ha en STH en 2010 (données INSEE, 2012). Par contre, cette population est vieillissante. En effet, 41% de ces actifs ont 50 ans ou plus. Enfin, ce territoire connaît une faible dynamique d'installation, ceci est dû à la topographie difficile, la pression foncière ou encore les montants des investissements, surtout pour les installations hors cadre familial. La transmission, dans les années à venir, sera un enjeu important du territoire (DDT, 2014).

Le nombre d'exploitations a diminué de 29% en plus de 10 ans, ce qui représente la perte de plus de 250 exploitations. Les terrains laissés par ces exploitations sont le plus souvent destinés soit à l'urbanisation soit à l'augmentation des exploitations voisines. Le phénomène d'enfrichement est très marginal. En 2010, les exploitations de Tulle Agglo ont des surfaces d'en moyenne 37 ha contre 44 ha en Corrèze. Même si les surfaces sont moins importantes que la moyenne Corrèzienne, ces dernières évoluent de plus en plus. Effectivement, 13% des exploitations comptaient plus de 100 ha (DDT, 2014).

En 2010, 61% des exploitations du territoire se consacrent à l'élevage bovin, 79% de la SAU est consacrée à cette activité. Ce sont les exploitations qui s'agrandissent le plus par reprise du foncier libéré lors de cessations d'activités. D'autres activités existent sur le territoire mais restent marginales par rapport aux bovins allaitants. Le maraîchage est surtout présent sur Tulle, où il représente 14 hectares de surface. Ensuite, il existe d'autres activités telles que la production de lait, d'ovins, de porcs, de caprins, de volailles et l'apiculture. Enfin, 2148 ha sont consacrés à la culture de céréales, soit 7% de la SAU (DDT, 2014).

De plus, la part des exploitations en circuits de proximité est de 11% en Corrèze et ces circuits sont représentés par divers modes de commercialisation, à la ferme, en livraison, sur les marchés, à des commerçants-détaillants, dans des points de vente collectifs, en paniers, en restauration collective et commerciale ou encore en grandes et moyennes surfaces. Le pays de Tulle est le pays qui a la plus petite proportion de circuits courts sur la Corrèze. Mais les marchés ne sont pas saturés pour autant, ce qui permet une évolution et un développement de ces modes de commercialisations (DDT, 2014).

1-3- Une dynamique de projet répondant aux enjeux du territoire

Afin de répondre à ces nouveaux enjeux, le groupe de travail a fait émerger plusieurs projets permettant d'établir ce lien entre l'alimentation et l'agriculture locale.

Tout d'abord, la création d'un atelier de découpe et de transformation est en projet. Une étude de faisabilité est effectuée par un bureau d'études en lien avec un groupe d'agriculteurs intéressés par ce projet. Ces derniers ont été sélectionnés suite à une enquête menée par ce même bureau d'études. Le but serait de rassembler un collectif d'agriculteurs ayant des productions diversifiées afin de proposer une gamme de produits locaux importante pour le particulier, tout autant que pour la restauration collective.

La mise en place d'espaces test agricoles est également envisagée. Des terrains sont prospectés et achetés par Tulle Agglo puis mis à disposition des agriculteurs. Ces parcelles permettraient à des exploitants novices de s'installer pour une durée limitée pour savoir si le métier d'agriculteur leur correspondrait. De plus, cette prospection et ces achats permettraient d'installer une plateforme maraîchère où des agriculteurs professionnels pourraient s'installer. Cette organisation permettrait le suivi et la formation de l'agriculteur en test par des acteurs en lien avec la formation agricole, ainsi qu'une entraide entre les différents agriculteurs de la plateforme.

Ensuite, un des projets de la communauté d'Agglomération est de développer les achats en produits locaux pour la restauration collective. Pour cela, elle a répondu à l'appel à projet du programme national alimentaire 2015 du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt où elle n'a pas été retenue. Elle a aussi postulé au programme régional alimentaire de la DRAAF pour lequel elle a été sélectionnée. Pour atteindre ces objectifs, la communauté d'Agglomération entreprend de mettre en place un accompagnement des différentes cantines et cuisines collectives sur l'approvisionnement en produits locaux.

Un dispositif de veille foncière et d'accompagnement à l'installation est également en cours. En effet, la transmission va être un enjeu fort du territoire et Tulle Agglo a donc la volonté de ne pas laisser les terres, du moins en totalité, à l'agrandissement mais prévoit plutôt d'installer des porteurs de projet dans le but de diversifier l'offre sur le territoire.

Enfin, la manifestation « Mon territoire a du goût », organisée durant la semaine du 10 octobre 2016, permettra de présenter la position de l'Agglomération vis-à-vis des questions d'alimentation. Durant la semaine, de nombreuses animations seront organisées. Ces dernières seront adressées à différents publics du territoire. Par exemple, un marché professionnel sera mis en place afin de mettre en réseau les distributeurs de produits locaux et les gestionnaires de restauration collective. Un débat public sera organisé autour des questions de gouvernance alimentaire, et pour ce faire diverses personnalités seront invitées à prendre la parole. De plus des activités seront organisées vers les publics enfants dans les écoles et crèches et des goûters et repas locaux seront servis. Quant à la dernière journée du dimanche 16 octobre, elle clôturera cet événement avec le grand public.

Tous ces projets sont donc des leviers d'actions pour le développement économique et social de l'agriculture locale et durable car ils visent à répondre aux enjeux définis par le groupe de travail de la commission économique de Tulle Agglo. Mais ces projets ont tous été construits sans aborder le sujet de la qualité alimentaire et de la définition de la qualité d'un produit local. La mission de stage porte donc sur la recherche de cette définition afin d'enrichir la politique agricole et alimentaire de Tulle Agglo et de construire un système alimentaire territorial.

1-4- Objectif et commande

La volonté de Tulle Agglo est de construire un système alimentaire territorial. Pour cela, les trois objectifs du développement durable devront faire partie de la réflexion. Ce système doit se construire en cohérence avec les caractéristiques du territoire tout en assurant une viabilité économique, écologique et sociale. Cette réflexion devrait se faire en collectif avec les différents acteurs du territoire concernés par ces questions d'alimentation. Ce système devrait donc être en accord avec la volonté et les besoins du territoire.

Cette volonté a permis à la collectivité de se poser une question importante qui est celle de la qualité. En effet, les projets entrepris devraient répondre à une demande du territoire et avoir un intérêt pour les acteurs mais devrait aussi satisfaire ces derniers en termes de qualité. Afin de répondre à cet objectif, la réflexion autour de cette question de qualité doit être commune. Le point de vue des acteurs quant à ces problématiques de qualité orientera donc la politique qualitative de la communauté d'agglomération.

Cette étude a pour objectif d'identifier les systèmes agricoles ainsi que les facteurs clés à considérer concernant la qualification de la qualité alimentaire des produits de l'agriculture locale dans un système alimentaire territorial.

2- Des enquêtes auprès des acteurs du système alimentaire territorial afin de réfléchir à une définition de la qualité des produits

La méthode utilisée afin de définir la qualité dans un système alimentaire territorial sur le territoire de Tulle Agglo, consiste à soumettre des questionnaires aux différents acteurs du territoire gravitant autour de la chaîne alimentaire.

Cette enquête a pour objectif de faire un état des lieux des systèmes de production présents sur le territoire. La connaissance des différents systèmes est importante pour savoir quels sont ceux qui pourront s'adapter à un système alimentaire territorial et comment cela sera possible.

Le deuxième objectif est de recueillir l'avis des acteurs gravitant autour des questions alimentaires sur ce qu'est la qualité alimentaire et ce qu'est un produit local afin d'arriver à une définition d'un produit local de qualité. Cela permettra donc de définir ce que les acteurs du système alimentaire identifient à travers la qualité et recueillir les points clés de la définition d'un produit local de qualité sur le territoire de Tulle Agglo. Cette enquête a l'ambition de toucher toutes les catégories d'acteurs concernés afin d'obtenir une réelle représentation du système actuel.

2-1- Identification des acteurs de la chaîne alimentaire

Tous les acteurs gravitant autour de l'alimentation sur le territoire d'étude sont des acteurs potentiels pour se rassembler et bâtir la réflexion sur la qualité alimentaire désirée au sein de ce territoire.

Tout d'abord, la chaîne est constituée des producteurs de la matière première. Suite à la production intervient la transformation permettant d'obtenir un produit fini qui peut ensuite être distribué sur les marchés. Ensuite, il existe deux types de restauration, celle hors domicile et celle au domicile. Ces deux types de restauration rassemblent tous les consommateurs qui sont un maillon très important de la chaîne car ce sont eux qui définissent les besoins du territoire. Puis il existe un tissu associatif qui travaille sur les questions d'agriculture, de la production à la transformation. Enfin, il y a des acteurs institutionnels que l'on retrouve à l'échelle de l'Agglomération ou à l'échelle départementale ou régionale travaillant avec les différents acteurs de la chaîne.

Les catégories précédemment citées sont donc des acteurs susceptibles de participer à la réflexion concernant la construction d'un système alimentaire territorial et par conséquent celle de la qualité alimentaire désirée dans ce système.

2-2- Le périmètre d'étude

La volonté de Tulle Agglo est de construire ce système alimentaire territorial sur la communauté d'Agglomération. Les acteurs rencontrés font donc partis du territoire ou ont une influence sur ce dernier sans y être géographiquement intégrés.

Quant aux agriculteurs interrogés, ils ont tous leur exploitation sur le territoire de la communauté d'Agglomération. Toutefois, ils n'ont pas été choisis par rapport à leur situation géographique mais par rapport à leurs activités et systèmes de production. En effet, le but de cette enquête étant de faire un état des lieux, alors une représentation de chaque système de production était nécessaire même si ces derniers se trouvaient dans le même secteur du territoire de communauté d'agglomération.

Ce choix de périmètre d'étude restreint a été choisi car il serait le territoire de mise en place du système alimentaire territorial. Les acteurs participant à ce système doivent donc se trouver sur cette zone afin de construire ensemble ce dernier.

2-3- Construction de l'échantillon

Suite à l'identification des différentes catégories d'acteurs concernées par les questions alimentaires, la création de l'échantillon a pu être définie. Cet échantillon comporte des acteurs appartenant à toutes les catégories et pour chaque catégorie, le panel d'acteurs interrogé devait être le plus représentatif de cette dernière. L'échantillon se compose de 48 individus.

L'échantillon des acteurs **institutionnels** a été construit. Avec l'aide de mon maître de stage, j'ai élaboré une liste la plus exhaustive possible des acteurs présents sur le territoire. Par la suite, cette liste a été complétée avec des acteurs non présents sur le territoire d'étude mais ayant une influence sur le système alimentaire de ce dernier. Dans cette catégorie, sont regroupés tous les acteurs publics ayant un rôle à jouer que ce soit politiquement ou réglementairement. L'échantillon est composé de :

- la responsable circuits de proximité de la chambre d'agriculture de la Corrèze,
- la responsable formation à la CMA (chambre des métiers et de l'artisanat),
- la chargée de mission déclinaison programme national de l'alimentation territoire Limousin de la DRAAF,
- la responsable alimentation bio et locale et prévention des déchets au conseil départemental de la Corrèze,
- le responsable du service agriculture de conseil régional du Limousin,
- un ingénieur d'étude sanitaire de l'ARS (agence régionale de santé),
- le technicien des services sanitaire de la DDCSPP (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations) de la Corrèze.

Concernant le tissu **associatif**, un choix a été fait : celui de cibler les associations concernées par les questions agricoles et environnementales. Comme pour les institutionnels, certaines associations influentes ne se trouvaient pas sur le territoire mais ont tout de même été contactées. L'échantillon est composé de trois associations concernées par les questions agricoles et d'une association environnementale.

Tout d'abord, l'ARDEAR (Association Régionale de Développement de l'Emploi Agricole et Rural) est une association loi 1901 créée en 1991 qui a pour mission de promouvoir et développer l'agriculture paysanne, répondre aux besoins de formations et d'informations des paysans, favoriser l'installation, la transmission et l'association par de l'accompagnement de porteurs de projet et de paysans et enfin accompagner les projets des paysans et les initiatives collectives du territoire. En plus de ses missions propres, l'ARDEAR a en charge la coordination du réseau InPACT (Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale) qui est un réseau régional d'associations dont la mission est d'accompagner la transition des territoires et des acteurs vers une agriculture durable, agroécologique et paysanne.

Ensuite, Inter bio ALPC (Aquitaine – Limousin – Poitou-Charentes) est une association qui cherche à assurer la promotion des produits bio régionaux, fédérer l'ensemble des opérateurs bio de la région, contribuer au développement des filières bio sur la future grande région, animer le pôle régional de compétences pour une alimentation de qualité en restauration collective et représenter les intérêts des adhérents et de la filière bio régionale auprès des pouvoirs publics et de l'agence bio nationale.

La FRCIVAM Limousin (Fédération Régionale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) a pour mission d'accompagner des porteurs de projets, que ce soit des projets individuels ou collectifs, former et informer sur l'agriculture durable, sensibiliser le grand public, produire des références technico-économiques et expérimenter via la réalisation de diagnostics.

Corrèze environnement est une fédération d'associations qui a pour objet l'étude et la protection de la nature et de l'environnement, la coordination et la promotion des actions de ses adhérents, l'entreprise de toute action, seule ou aux côtés de ses adhérents, y compris en justice, pour protéger la nature et l'environnement.

Concernant la catégorie des **consommateurs**, il était impossible d'aller interroger ces derniers sur le territoire car cela nécessitait une véritable représentativité de la population et représentait donc un nombre de réponses trop important. Le choix a donc été fait de contacter deux associations de consommateurs, qui sont représentatives de la population. Ces associations, ayant pour mission principale de défendre les consommateurs, sont UFC Que Choisir et Familles Rurales.

La **formation** est aussi un domaine très important dans un système alimentaire territorial. En effet, l'avis des institutions de formation est important car ces acteurs ont la responsabilité de former les futurs acteurs du système alimentaire. Il existe deux centres de formation sur le territoire de Tulle Agglo. Le CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) qui forme les agriculteurs à la gestion d'une entreprise agricole et le CFA (Centre de Formation des Apprentis) qui encadre des étudiants aux métiers de bouches. Bien que ces deux centres ne forment pas que des étudiants qui vont tous s'installer sur le territoire de Tulle Agglo, la formation dispensée permet de forger l'esprit du futur professionnel.

Pour représenter les acteurs de la **transformation**, le choix a été d'interroger des professionnels des métiers de bouche. Sur le territoire, ces établissements sont nombreux, j'ai donc décidé d'interroger les syndicats les représentant. Il existe quatre syndicats sur le territoire, celui des bouchers, des boulangers, des pâtisseries et des restaurateurs. En contactant ces derniers, il est possible d'obtenir le point de vue de chaque profession.

Étant donné que l'une des volontés de Tulle Agglo est d'augmenter la quantité des produits locaux consommés dans les **restaurations collectives** du territoire, il était important de les intégrer dans cet échantillon. Cette catégorie se constitue de deux catégories, la transformation et la distribution. Il existe différents types de restauration collective sur le territoire. Pour être représentatif, l'échantillon se compose d'établissements de restauration collective différenciés par le nombre de repas servis. Il est composé d'une école primaire, d'un collège, d'un lycée, de la cuisine centrale de Tulle ainsi que l'EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes) de Chamboulive.

Les acteurs de la **distribution** sont nombreux sur le territoire. Mais, ces derniers n'exercent pas leurs activités à la même échelle. Afin d'avoir une représentativité de ces derniers, le choix a été fait de contacter les acteurs ayant des échelles d'actions différentes. Pour cela, l'échantillon se compose d'un magasin de produits locaux, d'une GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), d'un magasin géré par un indépendant mais sous tutelle d'une marque de grande surface et d'un grossiste.

Enfin, pour les acteurs de la **production**, l'objectif est d'obtenir des informations sur les différents systèmes de production sur le territoire. Précédemment, nous avons vu que l'agriculture sur le territoire de Tulle Agglo était spécialisée dans le bovin allaitant suite à la spécialisation des bassins de production. Cependant, il existe d'autres systèmes de production qui sont aujourd'hui minoritaires mais qu'il est nécessaire de prendre en compte dans cette logique d'action. En effet, pour dynamiser l'agriculture sur le territoire et la développer, que ce soit économiquement ou socialement, il faut tenir compte des différents systèmes de production présents sur le territoire. Pour la construction de cet échantillon, une liste d'agriculteurs commercialisant en vente directe une partie de leur production était présente dans la communauté d'Agglomération. Pour compléter cette liste avec des producteurs en circuit long, j'ai pris contact avec un conseiller de la chambre d'agriculture de la Corrèze.

2-4- Élaboration du questionnaire

Le questionnaire est élaboré en plusieurs parties distinctes permettant de le structurer et de rendre la participation plus attrayante. De plus, cela permet d'établir une organisation ordonnée afin de simplifier l'analyse des réponses.

Les questions, concernant la qualification d'un produit alimentaire local de qualité, sont soumises à tous les acteurs. Mais certaines ne sont dirigées que vers des publics spécifiques. En effet, les acteurs de la transformation et de la distribution sont interrogés sur leurs approvisionnements et leurs utilisations de produits locaux au sein de leurs activités. Quant aux agriculteurs, des questions sur leurs systèmes de production leur sont posées afin de définir clairement la méthode de production utilisée par chaque système de production existant.

2-4-1- *Questions communes à tous les acteurs*

Ces questions ont pour objectif de recueillir le point de vue de ces derniers quant à la qualité d'un produit local sur le territoire de Tulle Agglo ainsi que les partenariats possibles et les actions à mettre en œuvre afin de construire un véritable système alimentaire territorial.

La première partie de ce questionnaire traite des critères et facteurs importants pour définir un produit de qualité et un produit local. Elle regroupe des questions concernant la qualité alimentaire et les critères qui la définissent le mieux, ainsi que des questions concernant les critères qui définissent le mieux un produit local. Tous ces critères ont été listés grâce à la bibliographie et du benchmarking et regroupe la majorité des types de qualité existants. Les critères concernent la qualité gustative, sanitaire, visuelle, économique, sociale, environnementale, relative à l'origine et relative aux savoir-faire. De plus, j'ai fait le choix de rajouter une modalité de prix concernant les critères liés aux produits locaux afin de savoir si le prix d'achat pouvait être un critère de qualité pour les acteurs interrogés. Pour ces questions, les répondants devaient choisir les trois modalités les plus représentatives du type de produit et les hiérarchiser. Enfin, ils avaient le choix de proposer d'autres modalités qu'ils jugeaient indispensables (Annexe 1). Ces critères ont été choisis arbitrairement suite à la création d'une liste des différentes qualités, ce qui amène un biais car de nombreux autres critères auraient pu être rajoutés. En effet, cela laisse moins de liberté d'expressions aux répondants mais ce choix permettait de diriger la question comme les questionnaires n'était pas fait en face à face. De plus, des justifications ont été demandées afin de mieux analyser les choix effectués.

Par la suite, les questions permettent de connaître les facteurs qui peuvent entacher la qualité d'un produit de qualité (Annexe 1). Des justifications ont été demandées afin d'avoir plus de précisions sur l'avis de la personne interrogée et ainsi avoir une analyse plus précise.

De plus, une question sur le modèle agricole le plus adapté à la production de produits de qualité a été posée. Le choix a été fait de proposer 4 systèmes qui sont, l'agriculture intensive, l'agriculture raisonnée, l'agriculture intégrée et l'agriculture biologique (Annexe 1). Afin que tous définissent de la même manière ces différentes catégories alors une définition de chacune a été donnée. Les définitions données sont les suivantes :

- **Agriculture intensive** : Cherche à optimiser la production par rapport à la surface cultivée. Elle requiert une mécanisation importante et une utilisation accrue d'intrants.
- **Agriculture raisonnée** : Correspond à des démarches globales de gestion d'exploitation qui visent à renforcer les effets positifs des pratiques agricoles sur l'environnement, la santé et le bien-être animal et à en réduire les effets négatifs tout en assurant la rentabilité des exploitations. L'utilisation d'intrants se fait que si c'est vraiment nécessaire, au bon moment et avec une dose adaptée.

- **Agriculture intégrée** : Privilégie des ressources et des mécanismes de régulation naturels donc qui valorise au mieux les richesses naturelles. Cette dernière utilise alors des techniques alternatives le plus souvent possible mais elle n'abandonne pas les méthodes classiques de lutte.
- **Agriculture biologique** : Se caractérise par l'absence d'usage de produits chimiques, d'OGM et limite l'emploi d'intrants. Elle vise à gérer de façon globale la production en protégeant l'environnement, la santé et le bien-être animal. Elle prend en compte le fonctionnement de l'agrosystème et de la biodiversité.

Le choix de définir son propre modèle agricole était possible.

La deuxième partie du questionnaire permet d'avoir l'opinion du répondant quant aux objectifs de Tulle Agglo. Cette partie est introduite par une présentation des objectifs de la communauté d'Agglomération concernant la dynamisation de l'agriculture locale par la restauration du lien entre l'agriculture et l'alimentation (Annexe 1). Cette partie permet de découvrir quels acteurs trouveraient ces actions importantes pour le territoire et lesquels seraient intéressés par la construction de projets communs afin de mettre en place un système alimentaire territorial.

Le questionnaire soumis aux institutionnels, aux associatifs et aux acteurs de la formation se compose seulement de ces deux parties.

2-4-2- Questions sur l'approvisionnement en produits locaux

Des questions sur l'achat de produits locaux sur le territoire de Tulle Agglo ont été adressées à deux différentes catégories d'acteurs : la transformation et la distribution.

Les acteurs des métiers de bouche sont concernés par l'achat et la transformation de produits. Il était donc important de savoir s'ils achetaient déjà des produits locaux, s'ils voulaient s'en procurer plus et quels étaient les freins à l'achat et la transformation de ces derniers.

Les acteurs de la distribution sont, quant à eux, concernés par la vente de produits. Il était donc primordial de savoir s'ils se ravitaillaient en produits locaux dans leurs magasins et quelles sont les contraintes à ces achats et ventes.

Ensuite, les acteurs de la restauration collective sont, eux aussi, concernés par cette utilisation de produits locaux. De plus, l'augmentation du pourcentage de produits locaux utilisés en restauration collective fait partie des actions importantes au sein de Tulle Agglo. Il était donc intéressant de savoir si les différents types de restauration collective se fournissaient en produits locaux, s'ils avaient le désir d'en utiliser plus et enfin quels types de produits étaient les plus utilisés. Enfin, la problématique des freins à l'achat de ces produits par leurs établissements a été soulevée. Ces derniers permettent de cibler les difficultés rencontrées et d'agir sur celles-ci afin de faciliter ces approvisionnements.

Ces questions permettent d'avoir un aperçu de la demande et des freins existants concernant l'achat de produits locaux par ces professionnels. Cela nous aidera à cibler les difficultés et les besoins de ces derniers et à intégrer des solutions dans la construction du système alimentaire territorial.

2-4-3- Questions sur la production des produits locaux

Ces questions s'adressent uniquement aux agriculteurs. L'objectif de ces questions est d'avoir des informations sur les différents systèmes de production que l'on trouve sur le territoire de Tulle

Agglo. Les informations portent sur la conduite de leurs productions, qu'elles soient végétales ou animales et sur la commercialisation.

Pour les productions animales, les questions portent sur le type de production, l'alimentation ou encore le suivi vétérinaire des animaux.

Concernant les productions végétales, les informations portent sur les itinéraires techniques, c'est-à-dire les rotations, la fertilisation, la lutte contre les adventices, les ravageurs ou encore les maladies. Les questions traitant de la commercialisation sont importantes pour savoir si la vente directe est développée sur le territoire et quels types de productions sont vendus en circuits de proximité.

Cet état des lieux permettra de définir différentes catégories de systèmes de production et ainsi de pouvoir se demander s'ils sont adaptés à un système alimentaire territorial au vue de leurs conduites. Cela permettra donc de répondre à l'objectif de dynamisation de l'agriculture en analysant le potentiel de ces conduites et les permettre d'entrer dans un système alimentaire territorial en répondant aux objectifs de ce dernier.

2-4-4- Prise de contact et rencontre avec les acteurs

Les questionnaires ont été menés de deux manières différentes. Seuls les questionnaires soumis aux agriculteurs ont été menés en face à face. Les autres ont été envoyés via un lien internet.

Pour ce qui est des agriculteurs, il est difficile de comprendre un système de production et la conduite d'une exploitation sans être en face à face et créer une discussion. De plus, une réelle attention devait être donnée afin de pouvoir identifier les différentes méthodes de productions qui pouvaient être adaptées à la définition d'un produit local de qualité. Sans discussion, certains sujets n'auraient sûrement pas été abordés et certains aspects non développés. Cela aurait donc compromis les informations permettant de qualifier les différents systèmes de production.

Certains associatifs et institutionnels ne se trouvaient pas sur le territoire de Tulle Agglo et se trouvaient parfois même dans d'autres départements, les déplacements ne pouvaient donc pas être effectués. Pour pallier cela, j'ai choisi de les interroger via un questionnaire informatisé. De plus, le questionnaire étant établi avec des questions fermées et une demande de justification, il était donc facile de répondre pour les acteurs tout en conservant une majorité d'informations pour l'analyse.

Ce choix étant fait, j'ai décidé d'interroger tous les acteurs de cette manière, sauf les agriculteurs, afin d'obtenir une cohérence dans les réponses et ne pas avoir certains points de vue plus détaillés que d'autres.

Enfin, toutes les personnes interrogées, que ce soit par questionnaire informatique ou que ce soit en face à face, ont été contacté par téléphone afin de leur présenter mon étude ainsi que les objectifs de ce questionnaire.

Tableau 1 : Composition de l'échantillon final

| Catégorie d'acteurs | Nombre d'acteurs | Taux de retours (%) |
|-------------------------|------------------|---------------------|
| Agriculteurs | 15 (+2) | 78.9 |
| Institutionnels | 4 | 57.1 |
| Associatifs | 1 (+2) | 25 |
| Consommateurs | 2 | 100 |
| Distributeurs | 1 | 16.7 |
| Formation | 1 | 50 |
| Métiers de bouche | 3 | 75 |
| Restauration collective | 4 | 100 |
| TOTAL | 31 (+4) | 64.6 |

Source : Personnelle

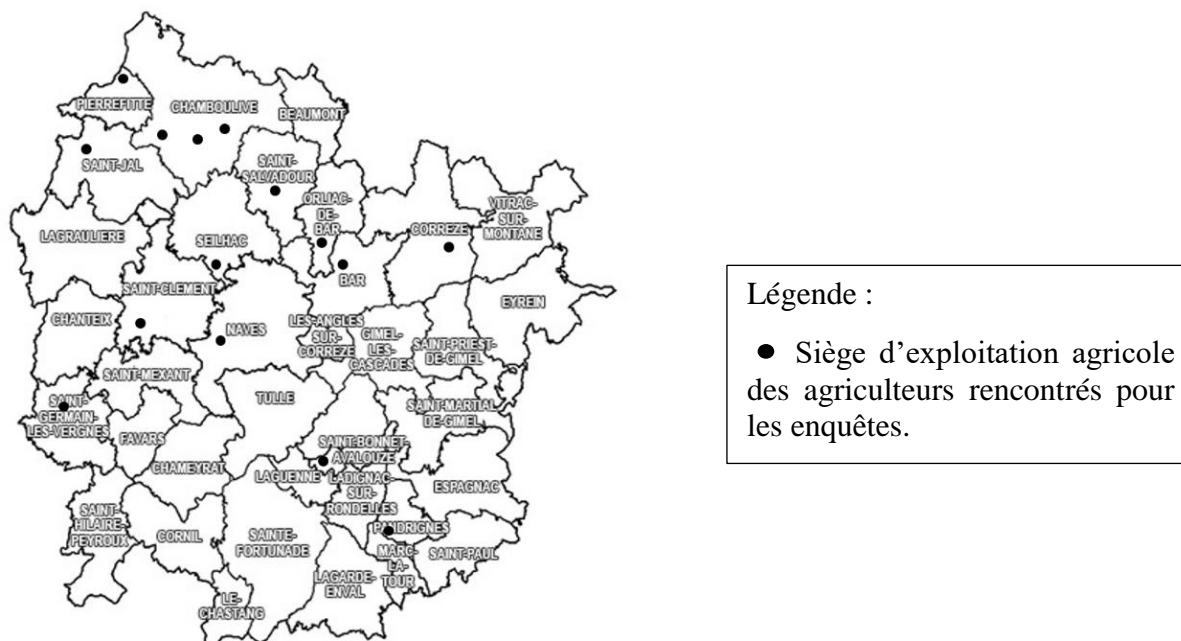


Figure 1 : Carte représentant les sièges d'exploitations des agriculteurs interrogés

Source personnelle

III- Résultats

L'échantillon final sera décrit pour pouvoir par la suite analyser les résultats des enquêtes.

Les résultats exposés dans cette partie permettront, dans un premier temps, de savoir quels systèmes de production existent et dans quelles mesures ils peuvent être pris en compte dans un système alimentaire territorial.

Dans un second temps, il sera possible de définir ce qu'est un produit alimentaire de qualité ainsi qu'un produit local de qualité grâce aux représentations des acteurs concernés par la mise en place d'un système alimentaire territorial sur Tulle Agglo.

Troisièmement, ces résultats permettront d'identifier les acteurs intéressés par des projets concernant la mise en place d'un système alimentaire mais aussi le type d'actions qu'ils souhaiteraient mettre en œuvre sur le territoire.

1- Présentation de l'échantillon final et limites de l'étude

Tout d'abord, l'échantillon final se compose de 35 individus interrogés appartenant aux 8 catégories d'acteurs identifiés (Tableau 1). Le taux de retour est de 64.6%, auquel on peut ajouter 3 réponses d'acteurs contactés par des réseaux associatifs. L'échantillon final est surreprésenté par les agriculteurs. Cette surreprésentation est un choix car une partie de l'enquête ne concerne que ces derniers et que l'une des volontés de Tulle Agglo est de dynamiser l'agriculture sur le territoire.

Pour l'échantillon représenté par les agriculteurs, le taux de réponses s'élève à 78.9%, et il ne concerne pas tous les systèmes de production. Durant la période estivale, il était parfois difficile pour un agriculteur de consacrer une heure de son temps à répondre à l'enquête. En effet, certains maraîchers, ainsi que tous les apiculteurs, n'ont pas pu convenir d'un rendez-vous. Le nombre d'enquêtes finales effectuées auprès des agriculteurs est de 15. Ces derniers sont répartis en majorité au nord du territoire (Figure 1). Cela peut notamment s'expliquer par l'activité agricole de certaines communes. En effet, en 2012, 8 communes avaient plus de 27 exploitations en activité et plus de 1350 ha de SAU (DDT, 2014) et les agriculteurs interrogés sont pour la majorité installés sur ces communes. De plus, deux agriculteurs appartenant au réseau FRCIVAM ont répondu à l'enquête internet mais n'ont pas été contactés pour mener l'enquête en face à face puisqu'ils n'étaient pas sur le territoire de Tulle Agglo.

Ensuite, on peut voir un taux de réponse satisfaisant de la part des institutionnels : 57.1%. Seule la région n'a pas pu répondre à mon questionnaire, pour cause de surcharge de travail et d'absences estivales. En effet, l'élus chargé de l'agriculture à la région contacté dans un premier temps était occupé durant cette période et par la suite, un agent territorial travaillant sur les questions d'alimentation au sein de la région a été contacté mais n'a pas pu répondre à cause des congés estivaux. De plus, l'ARS et la DDCSPP n'ont pas souhaité répondre au questionnaire, leur métier étant du contrôle qualité, ces deux institutions n'ont donc pas souhaité donner leur avis quant à la qualité alimentaire.

Concernant les associations agricoles et environnementales, seule Interbio a répondu, ce qui représente un taux de retour de 25%. Les associations FRCIVAM et ARDEAR ont transmis le questionnaire à leurs adhérents en justifiant que ce sont ces derniers qui représentent l'association et qui devaient donc participer à l'enquête. Cela a permis d'avoir trois réponses d'agriculteurs non contactés mais ne se trouvant pas sur le territoire d'étude mais également d'une association environnementale. Quant à l'association Corrèze Environnement, elle a répondu au questionnaire mais suite à un problème informatique sa réponse ne m'a jamais été renvoyée.

Tableau 2 : Production principale et secondaire des agriculteurs de l'échantillon

| Atelier principal | Atelier secondaire |
|------------------------------|---------------------------|
| Volaille (Poulets de chair) | Ovin |
| Ovin | Bovin viande (BROUTARDS) |
| Bovin viande (BROUTARDS) | / |
| Ovin | / |
| Bovin lait | Bovin viande (BROUTARDS) |
| Bovin viande (BROUTARDS) | / |
| Volaille (Poulets de chair) | / |
| Petits fruits | / |
| Volaille (Canards gras) | Bovin viande (BROUTARDS) |
| Porcin | Bovin viande (BROUTARDS) |
| Bovin viande (Veaux de lait) | / |
| Volaille (Poules pondeuses) | Bovin viande (BROUTARDS) |
| Porcin | / |
| Maraichage | / |
| Petits fruits | / |

Source : Personnelle

Concernant les associations de consommateurs, les deux interrogées ont répondu.

Seul le CFA a répondu au questionnaire sur les deux centres de formations contactés pour l'enquête.

Les syndicats représentant les métiers de bouche ont tous répondu à l'enquête, sauf le syndicat des restaurateurs.

Les gestionnaires de restauration collective contactés ont tous répondu favorablement.

Enfin, la prise de contact fût très compliquée avec les acteurs de la distribution. Les grandes surfaces du territoire n'ont pas voulu donner suite et la superette sous enseigne commerciale non plus. De même pour le grossiste se trouvant sur Tulle. Seule la gérante d'un magasin de produits locaux localisé sur Naves a accepté de répondre. Le taux de retour est donc de 16.7%. Cette catégorie d'acteurs est donc sous représentée dans l'échantillon final.

L'échantillon final est donc restreint par rapport à l'échantillon construit pour l'enquête. Ce dernier est donc moins représentatif du territoire. Cela amène donc à des généralisations dans les résultats présentés par la suite. Par exemple, une catégorie comme celle de la distribution n'est pas représentative car seulement un acteur a répondu. Cela peut être dû à une prise de contact aux environs de la saison estivale ou encore à une volonté de certains acteurs de travailler seuls et non en collaboration.

Quant à l'échantillon des agriculteurs, l'idéal aurait été de rencontrer tous les agriculteurs du territoire car, aucun système de production n'est identique. Cependant, l'échantillonnage est relativement représentatif des systèmes présents sur le territoire, ainsi, les exploitations non interrogées peuvent se rapprocher d'un des modèles présentés dans les résultats.

Ayant différents modèles d'enquêtes, en face à face et sous format informatique, les résultats ne peuvent avoir la même précision de réponse pour une même question. L'idéal aurait donc été de faire toutes les enquêtes en face à face mais la méthode informatique m'a permis d'avoir un panel de résultats plus large. De plus, la demande de justification et de développement des réponses dans les questionnaires informatiques a permis de diminuer cet écart de précision. En effet, tous les compléments de réponses ont été analysés.

2- Des enquêtes en face à face afin de mieux connaître les systèmes de production

Dans ces enquêtes, plusieurs points ont été abordés : les conduites des productions animales et végétales et la commercialisation des produits.

L'échantillon est composé de 15 agriculteurs et représente une grande partie des types de productions que l'on peut trouver sur le territoire ainsi que des conduites différentes. En effet, dans une même production, des éleveurs en circuits de proximité ou des éleveurs en circuits longs sont présents par exemple. Cet échantillon n'est donc pas représentatif de la production agricole du territoire mais prend en compte les systèmes de production existants afin de définir ceux qui sont susceptibles d'intégrer un système alimentaire territorial.

Les productions sont diversifiées, l'échantillon se compose de dix productions différentes (Tableau 2). Mais 8 exploitations, soit 53.3% de l'échantillon, possèdent un atelier de vaches limousines en production de broutards et parfois en production de veaux élevés sous la mère, que ce soit en

production principale ou secondaire. Cela montre bien que, sur ce territoire, la production de vaches Limousines est très présente et également une spécialité.

Suite à l'analyse des conduites d'élevage, des conduites des productions végétales et des types de commercialisation utilisés, on peut retirer 3 catégories d'exploitations différentes.

Tout d'abord, une première catégorie se compose de 4 exploitations bovines : une produisant des veaux élevés sous la mère, une possédant une production laitière et enfin deux exploitations de broutards. Les produits de ces exploitations sont assez diversifiés, le territoire possède divers types de produits d'origine bovine. A cette catégorie, se rajoute 2 exploitations de brebis. Un des systèmes pratique la production d'agnelles de reproduction et tous deux produisent aussi des agneaux de boucherie certifiés « agneaux du Limousin ».

Les troupeaux de 3 exploitations de vaches Limousines sont composés de plus de 90 vaches mères et une en possède même plus de 200. Ce sont donc des exploitations de grande taille, composées de troupeaux importants. De plus, ces 3 exploitations sont des GAEC, ce qui peut expliquer cet important nombre d'animaux. Les deux troupeaux de brebis, de 90 et 160 respectivement, ne représentent pas de gros cheptels. Pour l'une, cela s'explique par le fait que c'est un atelier secondaire. Quant à la deuxième, l'exploitant s'est retrouvé seul sur l'exploitation suite au départ à la retraite de son associé et a donc été contraint de diminué le cheptel. Quant à l'exploitation laitière, elle possède 40 vaches laitières, ce qui n'est pas comparable aux troupeaux des trois autres exploitations bovines puisque les techniques de production sont différentes. Ce troupeau est donc plus adapté à une exploitation individuelle.

Ensuite, il est possible d'affirmer que ces exploitations sont herbagères et utilisent toutes une importante part de pâturage dans leur conduite d'élevage. En effet, tous les troupeaux sont au pâturage du mois d'avril jusqu'au mois de décembre. Ces systèmes herbagers sont construits sur la base du système traditionnel le plus développé sur le territoire. Cela montre que ces exploitations sont construites sur un système plutôt extensif et représentatif du territoire.

Concernant l'alimentation des troupeaux, on observe une autoconsommation alimentaire importante par toutes les exploitations. Les achats concernent les compléments alimentaires azotés donnés aux animaux afin de rééquilibrer les rations ainsi que les céréales pour l'exploitation laitière n'ayant pas assez de surface pour les cultiver. Etant donné qu'ils produisent la majorité de l'alimentation de leur cheptel, ils peuvent contrôler la qualité de leurs aliments par les conduites menées sur leurs productions végétales. Ces systèmes peuvent donc tous être qualifiés de quasi autosuffisants en alimentation.

L'autosuffisance alimentaire s'explique par la culture de diverses productions végétales sur ces exploitations. Sur ce point, leurs conduites sont assez similaires. Tout d'abord, aucun ne pratique la monoculture et ils sont tous conscients de l'importance des rotations afin de ne pas appauvrir et abîmer le sol. Ensuite, tous utilisent de l'ammonitrate et un fongicide sur leurs céréales pour garantir un rendement à la récolte et assurer des stocks. De plus, trois d'entre eux utilisent un herbicide chimiques afin de ne pas avoir d'adventices dans leurs cultures, car comme l'a précisé l'un des agriculteurs : *« je n'aime pas voir ma culture sale, j'ai l'impression de mal faire mon travail »*. Ces utilisations de produits leur permettent d'assurer un rendement. En effet, ces agriculteurs craignent de ne pas avoir assez de stock et donc de manquer de nourriture pour leur cheptel. On peut penser que ce comportement est hérité des méthodes utilisées il y a quelques années, et ces agriculteurs utilisent ces dernières afin de diminuer les risques pour leurs exploitations concernant leurs productions mais surtout, ils s'en servent pour se rassurer quant à leur production d'aliments.

Toutefois, on ne peut pas qualifier d'« intensive » l'utilisation de ces produits pour toutes les exploitations rencontrées car au maximum trois produits sont utilisés, un produit n'est utilisé qu'une seule fois sur chaque culture et les doses préconisées sont respectées.

Au niveau de la médication, l'utilisation des antibiotiques n'est faite qu'au cas par cas dans toutes les exploitations et les vaccins sont très peu présents. Seul le vaccin contre la grippe est fait dans trois des exploitations ainsi qu'un antiparasitaire contre les strongles. Ici encore, cette utilisation est liée à la peur de perte de production. Chaque éleveur diminue de plus en plus sa consommation en antibiotiques et ne les utilisent qu'en cas d'urgence et augmente la part de minéraux et vitamines administrées aux animaux. Cependant, seule une exploitation utilise des méthodes alternatives telles que les huiles essentielles ou l'homéopathie.

Enfin, la commercialisation se fait, pour une majorité des produits, par les circuits longs et les animaux sont vendus à des groupements. Une exploitation s'est tout de même lancée dans la vente en colissage même si cela ne représente qu'une faible part de sa production. D'autres éleveurs sont intéressés mais ils ne trouvent ni le temps ni les investissements nécessaires afin de commercialiser leurs produits en circuit de proximité. Enfin, un dernier serait intéressé par ces circuits et si engagerait s'il trouvait un associé.

En conclusion, ces 6 systèmes de productions sont des systèmes herbagers et assez extensifs. Toutes ces exploitations veulent minimiser la prise de risque et c'est pour cela qu'elles utilisent divers types de produits au sein de leur système de production. Un accompagnement pourrait être mis en place afin qu'ils minimisent l'utilisation de ses produits au maximum. De plus, ces dernières ne sont pas adaptées à la vente en circuits de proximité pour la totalité de leurs produits, la vente en groupement restera toujours prioritaire. Toutefois, ces exploitations pourraient fournir certains acteurs demandant de plus gros volumes en produits locaux. Pour la plupart, la vente par des groupements est exclusive dans leur système car ils ne peuvent pas trouver le temps de prospecter des clients et de gérer des ventes de proximité. Pour pallier ce manque de temps, une organisation autour de cet approvisionnement pourrait être utile afin de simplifier et prendre en compte les problématiques des différents agriculteurs.

Une deuxième catégorie peut être distinguée.

Dans cette dernière, on retrouve 8 exploitations de petites tailles et ayant des productions peu représentées sur le territoire. En effet, ce sont des exploitations de moins de 25 ha sauf pour deux exploitations de volailles ayant un atelier secondaire de production de broutards limousins. Cet atelier secondaire leur demande du terrain afin de faire pâturer les animaux et produire leur alimentation. Leurs systèmes broutards peuvent être assimilés aux systèmes de la catégorie 1, c'est-à-dire un système traditionnel et extensif. Six des ateliers principaux de cette catégorie sont des systèmes ne demandant pas de grandes surfaces. Ce sont 3 exploitations de volailles, 1 exploitation maraîchère et 2 fruitières. Les 2 autres exploitations possèdent une production de brebis et une production de porcs. Ces deux exploitations ont respectivement 12ha et 23ha de surface. Ce sont donc de petites surfaces par rapport aux types de production effectuée.

Tout d'abord, notre analyse se portera sur les conduites d'élevage des 5 exploitations ayant des productions animales. Concernant la médication de leurs animaux, l'utilisation d'huiles essentielles, d'homéopathie, de minéraux ou encore d'oligo-éléments est présente dans toutes. Les seuls traitements effectués sont des traitements obligatoires ou des traitements au cas par cas. Ils n'utilisent pas de vaccins ou d'antibiotiques de manière systématique. Ayant de plus petites exploitations, un stress très différent se fait ressentir au sujet la productivité comparé aux exploitations de la première catégorie.

Quant à la gestion de l'alimentation de leurs troupeaux, 3 exploitations sur 5 achètent la totalité de leur alimentation. Celle-ci est certifiée sans OGM (Organisme Génétiquement Modifié) et est achetée à des entreprises locales. Ces exploitations ne sont donc pas autonomes et même si elles achètent une alimentation locale et sans OGM, elles ne peuvent pas gérer leur qualité.

Une des exploitations de volailles produit des canards gras ainsi que son propre maïs de gavage sur la ferme. L'utilisation d'ammonitrate sur le maïs lui permet de gérer le démarrage de sa culture, indispensable à son activité et donc gérer son rendement est indispensable. Elle n'utilise aucun autre produit sur sa culture de maïs et la fertilise avec de la fiente de canard. Enfin, l'exploitation possédant un troupeau de brebis, est 100% autonome en aliments car elle fabrique son foin et ses céréales afin de nourrir ses bêtes durant l'hiver. Au niveau de la conduite de sa production de céréales, aucun produit phytosanitaire ou chimique n'est utilisé. Elle dispose seulement du fumier et utilise des techniques manuelles ou mécaniques afin de lutter contre les adventices. Ce type d'alimentation peut être comparé aux systèmes de la première catégorie. En effet, ayant de plus petite quantité et une plus grande marge de manœuvre, ces exploitations se permettent des choix plus qualitatifs et subissent moins de pression quant à la productivité.

Enfin, ces 5 exploitations sont en système plein air, ce qui signifie que leurs animaux vivent en extérieur et peuvent donc profiter d'un environnement naturel, idéal pour leur bien-être.

En conclusion, ces exploitations suivent donc un système de production extensif produisant des produits de qualité. Il est évident que ces exploitations ont l'envie de réfléchir à un système plus respectueux de l'environnement et de l'humain.

Les autres exploitations de cette catégorie sont 2 exploitations fruitières et 1 exploitation maraîchère. Les exploitants ont tous abordé la question de l'importance des auxiliaires et utilisent tous des méthodes manuelles ou mécaniques pour lutter contre les adventices. De plus, ces trois exploitations réfléchissent à leurs impacts sur l'environnement. Deux d'entre elles n'utilisent que des produits naturels afin de traiter leurs productions et la troisième appartient au réseau DEFI dont le but est de diminuer au maximum les traitements chimiques. Mais cette dernière exploitation utilise tout de même des engrais chimiques et traite une partie de sa production contre l'oïdium, mais ce phénomène reste très marginal.

Ces exploitations sont également très attachées à la qualité et leurs systèmes de production se tournent donc vers un système respectueux de leur environnement.

Les certifications peuvent aussi être un gage de qualité. Les trois quarts des exploitations de cette seconde catégorie, soit 6 exploitations, possèdent une certification. Deux exploitations sont certifiées « agriculture biologique » et quatre autres pourraient demander la certification au vue de leurs pratiques. Mais ces derniers n'ont pas confiance en ce label et préfèrent être certifiés par un autre label comme « plein air » ou encore « producteur et artisan de qualité » qui pour eux est un gage de qualité plus significatif.

Concernant la transformation des produits bruts, 2 ont choisi de transformer la totalité de leurs produits par le biais d'une transformation fermière afin de les valoriser au mieux. Pour cela, ces dernières sont équipées de laboratoires de transformation. Les autres exploitations ne sont pas équipées pour la transformation de la totalité de leur production et donc, 4 d'entre elles ne transforment qu'une petite part de leur production. Cela permet de valoriser les produits, car cette transformation concerne les fruits invendus ou les brebis de réforme. Enfin, les 2 exploitations de volailles, celle de poulets de chair et celle de poules pondeuses ne sont pas des productions que l'on peut transformer à la ferme. La transformation fermière d'une matière de base permet de gérer la qualité de son produit fini mais aussi de valoriser son système de production.

Enfin, le choix de la vente de proximité a été fait par ces 8 agriculteurs car ils voulaient des contacts avec les consommateurs afin de leur montrer leur travail et leur expliquer leurs techniques de production et ainsi les convaincre de la qualité de leur produit. De plus, ce choix leur permet de mieux valoriser leurs produits et de gérer leur commercialisation. Ils peuvent décider des prix de vente, et ils ont la garantie que leurs produits ne seront pas assimilés à des produits standards. Même si tous ont fait le choix des circuits de proximité, différents types de vente peuvent être relevés : trois vendent exclusivement sur les marchés, trois vendent essentiellement à la ferme et enfin, dans des épiceries, des cantines scolaires ou encore des supermarchés. Ainsi, les circuits de proximité utilisés sont assez diversifiés et chacun a son importance. En effet, la pluralité des circuits de proximité permet de satisfaire différents types de consommateurs et est indispensable au bon fonctionnement d'un système alimentaire territorial.

Dans cette seconde catégorie, on retrouve des productions diversifiées et conduites de façon à respecter l'animal, l'humain et l'environnement. Toutes ces exploitations utilisent des circuits de proximité afin de valoriser leurs productions. Toutefois, ce sont de petites exploitations qui ne peuvent pas fournir une quantité trop importantes et sont aussi, pour certaines, des exploitations proposant une large gamme de produits, ce qui diminue encore les quantités commercialisables. Ces exploitations sont donc adaptées à un système alimentaire territorial et ses objectifs, mais pourront seulement fournir de petites quantités. Effectivement, ce type de système ne sera pas en mesure d'approvisionner des établissements ayant des demandes de grande quantité.

Enfin une troisième catégorie peut être mise en lumière grâce à cette analyse.

Tout d'abord, un éleveur de poulets de chair est présent sur le territoire, mais son système de production est assimilé à un système industriel. En effet, il produit 280 000 poulets de chair par an qui sont élevés en 35 jours sur l'exploitation et ne sortent pas du bâtiment. Ces animaux sont fragiles et ce système de production ne tolère aucun risque dans le bâtiment. Pour cela, un antibiogramme est effectué sur les animaux et tous sont traités contre les bactéries et virus détectés par ce dernier. L'eau est désinfectée afin de diminuer au maximum les risques susceptibles de toucher cet élevage. Ici, tous les produits utilisés dans le bâtiment, et donc pour la production, sont achetés. En effet, que ce soit la paille pour la litière ou encore les cinq différents types d'aliments utilisés, rien n'est en autoconsommation. Les produits de cet élevage sont des produits standards et non fermiers. Ce système est contrôlé et aucune marge de manœuvre n'est autorisée, même au niveau de la commercialisation : un groupement lui amène les poulets à 1 jour puis les rachète en totalité le 35^{ème} jour. Cet élevage est un élevage de qualité du point de vue sanitaire mais son système de production est plus en accord avec un système alimentaire agro-industriel : il est orienté vers une productivité où tout risque doit être effacé. Toutefois, cet éleveur possède un atelier secondaire dans lequel il produit des agneaux de boucherie et qui ne peut donc pas être assimilé à un élevage industriel.

Une autre exploitation n'est pas adaptée à cette définition de par son système. En effet, une des exploitations possède un atelier de porcs naisseurs. Tout comme l'atelier précédent, l'élevage de ces porcs se fait uniquement en bâtiment et tous les aliments nécessaires sont achetés. Concernant la médication, des vaccinations sont effectuées sur les truies et les porcelets pour éviter tout risque de perte sur le cheptel. Cet élevage est composé de 80 truies divisées en 4 bandes de 20 truies et les porcelets sont vendus à 28 jours. Les porcelets sont malgré tout certifiés « jambon de Bayonne » mais peuvent être assimilés à des produits standards par leur conduite d'élevage. Ce système est donc très réglementé du point de vue sanitaire mais se rapproche également d'une conduite adaptée à un système alimentaire agro-industriel. Ces produits sont considérés comme étant de qualité standard, respectant des normes sanitaires strictes.

Dans cette troisième catégorie, les exploitations sont très productives et réduisent les risques au maximum afin d'assurer une productivité optimale et leur production peut être assimilée à la fabrication de produits standards. Cette catégorie n'est pas adaptée à la mise en place d'un système alimentaire territorial car ils n'ont pas assez de marges de manœuvre pour consacrer du temps à divers projets et actions permettant au territoire de développer la vente en circuit de proximité. De plus, leurs produits sont assimilés à de la production industrielle qui ne représente pas le territoire et donc à des produits de qualité standard.

Toutefois, une de ces exploitations possède un atelier secondaire assimilable aux systèmes de production de la catégorie 1. Cela signifie donc que certains agriculteurs, même s'ils produisent de l'industriel, souhaitent tout de même valoriser leurs exploitations via une activité secondaire traditionnelle et donc plus qualitative.

En conclusion, les systèmes de production du territoire sont très diversifiés et nombreux sont ceux en adéquation avec les objectifs de la mise en place d'un système alimentaire territorial.

Cependant, certaines exploitations ne sont pas adaptées à ce type de système alimentaire car leurs productions sont relatives à des méthodes industrielles. Ce sont des exploitations qui n'ont pas de marges de manœuvre et qui doivent atteindre une productivité maximum afin de fonctionner. Ces structures sont importantes économiquement pour le territoire mais ne peuvent pas être intégrées dans un système alimentaire territorial.

Il existe aussi des exploitations utilisant des systèmes de conduite traditionnelle qui représente le territoire et le terroir. Ces dernières sont en adéquation avec les objectifs de la mise en place d'un système alimentaire territorial. En effet, même si des intrants et médicaments sont utilisés, cela reste marginal et respecte donc l'environnement ainsi que la santé humaine. De plus, ces systèmes sont herbagers et ils peuvent être qualifiés de système extensif et d'élevage en plein air. Seulement, bon nombre de ces exploitations ne peuvent pas consacrer du temps au développement de circuits de vente de proximité même si elles sont de plus en plus attirées par ces derniers. Celles-ci pourraient utiliser ces circuits afin de mieux valoriser leurs produits même si la part des produits vendus par ce biais ne serait que moindre. Sur le territoire, il existe de nombreuses exploitations comme ces dernières et l'un des leviers d'action serait alors de les accompagner afin qu'elles puissent vendre une part de leurs productions en local. Cela permettrait de fournir des quantités plus importantes aux établissements voulant développer leurs approvisionnements en local.

D'autres exploitations du territoire sont déjà intégrées dans ces circuits de proximité et montre une grande diversité de produits locaux de qualité. Mais comme ce sont de petites exploitations, elles ne peuvent pas fournir de très grosses quantités, c'est-à-dire qu'il sera difficile de fournir la restauration collective ou encore la grande distribution se trouvant sur le territoire. Chaque production qui compose cette catégorie est représentée de façon marginale sur le territoire. Pour cela, un accompagnement de ces derniers pourrait aussi être mis en place afin de rassembler les produits similaires de plusieurs agriculteurs et pouvoir alors proposer de plus grandes quantités, créer des collectifs

Un système de production adapté devra alors respecter les objectifs du système alimentaire territorial qui sont de valoriser la production et l'artisanat local, valoriser des circuits de proximité afin de mieux partager la valeur créée, privilégier une agriculture respectueuse de la santé tout en intégrant la gestion des ressources naturelles et limiter l'impact environnemental. Ainsi, le système ne sera pas un système industriel fournissant des produits de qualité standard. Ces derniers devront limiter les apports d'intrants et de médicaments mais aussi utiliser des techniques respectueuses du sol, telles que les engrais verts, la fertilisation organique ou encore les rotations. Enfin, le développement des circuits de proximité est indispensable pour valoriser les produits locaux et l'artisanat.

Tableau 3 : Représentation des critères cités comme qualifiant un produit de qualité

| Critère qualité | Nombre cité rang 1 (fréquence %) | Nombre cité rang 2 (fréquence %) | Nombre cité rang 3 (fréquence %) | Total cité (fréquence %) |
|--|--|--|--|-----------------------------|
| Goût | 11 (31.4) | 9 (25.7) | 7 (20) | 27 (77.1) |
| Produit sain | 12 (34.3) | 9 (25.7) | 5 (14.3) | 26 (74.3) |
| Aspect de l'aliment | 1 (2.9) | 1 (2.9) | 2 (5.7) | 4 (11.4) |
| Fabriqué en respectant l'environnement | 2 (5.7) | 6 (17.1) | 5 (14.3) | 13 (37.1) |
| Connaître l'origine | 5 (14.3) | 5 (14.3) | 10 (28.6) | 20 (57.1) |
| Savoir-faire du producteur | 4 (11.4) | 3 (8.6) | 3 (8.6) | 10 (28.6) |
| Aide à l'agriculture locale | 0 (0) | 1 (2.9) | 2 (5.7) | 3 (8.6) |
| Relation directe consommateur/producteur | 0 (0) | 1 (2.9) | 1 (2.9) | 2 (5.7) |
| Autre | 0 (0) | 0 (0) | 0 (0) | 0 (0) |

Source : Personnelle

Tableau 4 : Modalité la plus citée à la question : « Quels critères définissent le mieux un produit de qualité ? » en fonction de la catégorie d'acteur

| Catégorie d'acteurs | Modalité la plus citée |
|-------------------------|------------------------|
| Agriculteurs | Goût (13/17) |
| Institutionnels | Produit sain (4/4) |
| Associatifs | Goût (2/3) |
| Consommateurs | Goût (2/2) |
| Distributeurs | Goût (1/1) |
| Formation | Goût (1/1) |
| Métiers de bouche | Goût (3/3) |
| Restauration collective | Goût (4/4) |

Source : Personnelle

Pour un développement de ces circuits de proximité, un accompagnement des agriculteurs devra être mis en place. En effet, les circuits de proximité aux particuliers sont mis en place par divers agriculteurs mais sont encore peu existants. Cet accompagnement permettra de faciliter la prospection de clients et la mise en relation de l'agriculteur et du consommateur. Un accompagnement devra aussi être proposé auprès des agriculteurs afin de faciliter l'organisation nécessaire au développement de ces circuits. Effectivement, une organisation logistique s'avère être indispensable pour respecter les normes de livraison ou de conditionnement, ainsi que toutes les normes auxquelles est soumise la vente. Ces accompagnements permettront de multiplier l'offre en intégrant de nouveaux agriculteurs et en organisant la vente en circuits de proximité en collectif en plus que de la vente aux particuliers. Par exemple, des collectifs pourraient être créés afin de faciliter l'approvisionnement en proposant une plus grande diversité ainsi qu'une quantité plus importante.

Après avoir analysé ce que peuvent être les systèmes de production en adéquation avec les objectifs d'un système alimentaire territorial, une analyse du point de vue de tous les acteurs du territoire interrogés va être menée. Cela nous permettra de compléter l'analyse des systèmes de productions adaptés.

3- Une définition de la qualité par les acteurs du territoire

3-1- Un produit alimentaire de qualité

Le questionnaire avait comme premier objectif de faire ressortir les critères et facteurs clés à suivre afin de qualifier un produit de qualité. Le résultat montre que les acteurs du territoire ont relativement la même vision des critères importants (Tableau 3). En effet, trois critères ressortent de manière significative : plus de 55% des répondants ont cité le goût, la qualité sanitaire et la connaissance de l'origine du produit.

Le goût et la sécurité sanitaire sont majoritairement cités en critère numéro un, ils représentent plus de 30% des réponses chacun et sont donc tous deux importants pour les acteurs du territoire. De plus, en ne tenant pas compte de la hiérarchisation des critères, on obtient 77,1% des réponses qui concernent le facteur du goût et 74,3% pour la qualité sanitaire. Ces deux critères sont donc indispensables à la construction de la définition d'un produit de qualité sur le territoire.

Les justifications de ces réponses amènent des précisions. Très régulièrement, les acteurs estiment que dans les traditions françaises, manger n'est pas uniquement un besoin biologique mais reste avant tout un plaisir et un moment de partage. De plus, ils ne recherchent pas simplement un goût mais une saveur. Ils recherchent une saveur fermière que tous les consommateurs n'ont pas l'habitude de consommer ou ne connaissent pas et, comme l'a exprimé un agriculteur « *le lait fermier a du goût, contrairement au lait pasteurisé, mais certains consommateurs ne sont pas habitués, il faut communiquer et informer sur ces saveurs* ». Les acteurs du territoire considèrent vraiment la saveur comme indispensable : « *quand ce n'est pas bon, je n'apprécie pas et donc je ne rachèterai pas le produit même si c'est bon pour la santé.* » (agriculteur). En effet, la modalité la plus citée par tous les acteurs, mis à part les institutionnels, est le goût (Tableau 4). Cette saveur fermière est assimilée à un savoir-faire traditionnel et fermier, ce qui différencie les produits de qualité des produits standards, « *le savoir-faire à l'exercice des métiers de l'artisanat et de la productions sont indispensables. C'est grâce à ce niveau d'exigence et à ce savoir-faire que ces produits sont enviés* » (Métier de bouche). Pour ce qui est du critère « sain », « bon pour la santé », les mots « sécurité sanitaire » ou « HACCP » ressortent de l'analyse des discussions. De plus, les acteurs du territoire affirment que le respect du

Tableau 5 : Représentation des critères cités comme qualifiant un produit local

| Critère local | Nombre cité rang 1 (fréquence %) | Nombre cité rang 2 (fréquence %) | Nombre cité rang 3 (fréquence %) | Total cité (fréquence %) |
|---|---|---|---|-------------------------------------|
| Goût | 3 (8.6) | 3 (8.6) | 2 (5.7) | 8 (22.9) |
| Produit sain | 2 (5.7) | 0 (0) | 1 (2.9) | 3 (8.6) |
| Correspond à des valeurs | 4 (11.4) | 3 (8.6) | 6 (17.1) | 13 (37.1) |
| Respectueux de l'environnement | 1 (2.9) | 3 (8.6) | 2 (5.7) | 6 (17.1) |
| Connaître l'origine | 10 (28.6) | 6 (17.1) | 5 (14.3) | 21 (60) |
| Aide à l'économie locale | 12 (34.3) | 13 (37.1) | 4 (11.4) | 29 (82.9) |
| Relation directe consommateur/producteur | 2 (5.7) | 6 (17.1) | 11 (31.4) | 19 (54.3) |
| Pas plus cher qu'un produit standard | 0 (0) | 1 (2.9) | 3 (8.6) | 4 (11.4) |
| Autre | 1 (2.9) | 0 (0) | 1 (2.9) | 2 (5.7) |

Source : Personnelle

consommateur passe par la production d'un produit sain, qui passe elle-même par une utilisation modérée des pesticides et autres produits chimiques.

Même si le critère « respectueux de l'environnement » ne fait pas partie des critères les plus cités, il est tout de même cité à 37.1% et dans leurs justifications, les acteurs du territoire assimilent un produit sain à la manière dont il est produit. Le respect de l'environnement, tout comme la santé humaine, sont dépendants d'une utilisation consciente et modérée des intrants.

Le troisième critère, moins cité mais tout de même important, est la connaissance de l'origine du produit, considéré comme un gage de confiance pour le consommateur. En effet, pour les acteurs ayant cité ce critère, l'origine induit une connaissance du producteur, ce qui permet une plus grande confiance en le produit. Cette connaissance de l'origine est donc assimilée à de la vente directe et à la relation de confiance qui se crée entre l'agriculteur et le consommateur : « *connaître l'origine, c'est connaître les façons de produire et le savoir-faire* » (agriculteur).

Pour conclure, un produit de qualité est un produit qui a une véritable valeur gustative, se différenciant ainsi d'un produit considéré comme « standard ». En effet, le goût est assimilé à une saveur fermière ou encore territorial dû au savoir-faire de l'agriculteur. De plus, il doit correspondre à un produit sain, respectueux à la fois de l'homme et de l'environnement. Enfin, la connaissance de l'origine est, d'après cette enquête, assimilée à une relation de confiance entre un producteur et un consommateur, via la vente directe. Connaître l'origine signifie connaître le producteur et donc connaître ses manières de travailler ainsi que la qualité de ses produits.

Cette conclusion permet déjà d'affirmer que pour certains acteurs, la qualité se situe dans les circuits courts et ne peut pas exister dans les circuits longs.

3-2- Les facteurs clés pour qualifier un produit local

De la même manière que précédemment, les acteurs ont pu donner les trois critères ou facteurs clés définissant le mieux, pour eux, un produit local. Le résultat montre également un accord entre les différents acteurs du territoire (Tableau 5).

Un des premiers critères ressortant de ce tableau est la connaissance de l'origine. Par connaissance de l'origine, les acteurs interrogés évoquent une connaissance précise allant jusqu'au producteur. Le local ne correspond pas à un mode de production qui garantit une qualité mais se rattache à un espace géographique. Un produit local est assimilé à une aire de production restreinte et cette limite doit être déterminée. De plus, certains acteurs ont répondu le critère « correspond à des valeurs » et les valeurs évoquées concernaient des valeurs de terroir et de tradition. Cet aspect prouve l'importance de l'origine : un produit local n'est pas seulement fabriqué sur le territoire mais il est étroitement lié à des traditions culinaires, à l'environnement et au terroir.

Le critère ressortant majoritairement est l'aide à l'économie locale et à l'agriculture locale mais ce dernier est lié au critère de l'origine. En effet, 82,9% des répondants estiment qu'un produit local doit permettre de créer une économie locale sur le territoire et faciliter la commercialisation des produits de l'agriculteur. En achetant des produits locaux, et donc produit sur le territoire, le consommateur permet à une économie locale de voir le jour. En effet, étant donné que les actes de production et d'achat se font sur le même territoire, l'économie créée suite à cet échange reste sur le territoire et l'enrichit. De plus, le fait d'acheter local permet au producteur de vendre ces produits en circuits de proximité et donc de gérer lui-même sa commercialisation. Ces circuits doivent permettre au producteur de valoriser au maximum sa production. Dans ce type de circuit, la gestion de cette commercialisation est présente car il y a moins, voire pas du tout, d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur, ce qui permet au producteur de gérer la marge effectuée lors de la vente. Dans

Tableau 6 : Relation entre qualité et local

Est-ce qu'un produit local est systématiquement un produit de qualité ?

| | Nombre de réponses | % cité |
|--------------|---------------------------|---------------|
| Oui | 5 | 14.3 |
| Non | 30 | 85.7 |
| TOTAL | 35 | 100 |

Source : Personnelle

les circuits longs, la multitude d'intermédiaires imposent une marge pour chacun et le producteur ne peut pas avoir un impact sur la marge touchée. Pour les acteurs du territoire, il est donc indispensable de soutenir l'économie locale par la vente en circuit de proximité et d'avoir un environnement socio-économique plus développé sur leur territoire.

Enfin, le dernier critère significatif est la relation directe avec le producteur, ou le consommateur selon la personne enquêtée. Etant donné que le local est assimilé à un circuit de proximité, ce rapport est très important car il permet d'établir une confiance, et donc une relation développée entre le producteur et le consommateur. Cette relation permet au producteur d'expliquer la manière dont il travaille et permet au consommateur de juger si le produit est à la hauteur de ses attentes. Ce critère fût tout de même plus cité par les agriculteurs composant l'échantillon, à hauteur de 64,7%, ce qui prouve la dimension primordiale de cette relation pour les producteurs

Un produit local est donc fabriqué et transformé sur un territoire restreint qu'il est nécessaire de définir, il doit donc être délimité par une aire géographique précise. Il véhicule des valeurs de terroirs et de traditions et ce dernier permet aux producteurs de mieux gérer leur commercialisation et de valoriser leurs produits tout en créant une économie sur le territoire. Enfin, ces circuits de proximité permettent d'établir de nouvelles relations, basées sur la confiance, entre producteurs et consommateurs, de développer des liens.

Suite à cette analyse, les facteurs clés permettant la qualification d'un produit local de qualité par les acteurs interrogés sont clairement définis.

Les produits locaux de qualité sur le territoire de Tulle Agglo devront répondre à divers critères. Tout d'abord, ces derniers devront être fabriqués et transformés sur un territoire précis qu'il faudra définir. Ils devront avoir une saveur que l'on pourra qualifier de « fermière » grâce à un savoir-faire traditionnel permettant de véhiculer des valeurs de terroirs et de traditions. Cet aspect permettra de les différencier des produits standards et donc de créer une réelle valorisation. Ces produits devront également respecter la santé humaine, le bien-être animal ainsi que l'environnement. Enfin, ils seront assimilés à des produits vendus en circuit de proximité. Ils devront donc permettre aux producteurs de mieux gérer leur commercialisation et ainsi de créer une économie territoriale. Enfin, ces circuits de proximité permettront de créer de nouvelles relations entre producteurs et consommateurs, des relations de confiance par la compréhension des manières de travailler des agriculteurs.

3-3- Les facteurs pouvant altérer la qualité durant la chaîne alimentaire

Premièrement, à la question « est-ce qu'un produit local est toujours un produit de qualité ? » 30 personnes sur 35 répondent que non (Tableau 6). Une majorité justifie cette réponse en mettant en cause le système de production. Un système de production intensif avec utilisation de produits phytosanitaires, d'engrais chimiques ou encore d'antibiotiques ne correspond pas à un produit local qualitatif. La production industrielle n'a pas les valeurs du local et ne respecte pas le terroir. Un produit industriel peut être de qualité d'un point de vue sanitaire mais ne le sera pas sur le plan nutritionnel ou éthique. En effet, un produit standard s'affranchit des particularités du milieu et donc n'est pas lié avec le territoire et ces valeurs. De plus, l'une des personnes interrogées cite l'effet de facteurs externes, comme la génétique ou encore le climat, que le producteur ne peut pas gérer mais qui peuvent avoir un effet néfaste sur la qualité d'un produit local.

Tableau 7 : Influence des méthodes de production sur la qualité d'un produit

La qualité d'un produit dépend-t-elle des méthodes utilisées à sa production ?

| | Nombre de réponses | % cit |
|-----------------------|---------------------------|--------------|
| Oui | 35 | 100 |
| Non | 0 | 0 |
| Je ne sais pas | 0 | 0 |
| TOTAL | 35 | 100 |

Source : Personnelle

Tableau 8 : Représentation du modèle agricole le plus adapté à la production d'un produit de qualité

Quel modèle agricole serait le plus adapté à la production de qualité ?

| | Nombre de réponses | % cit. |
|-------------------------------|---------------------------|---------------|
| Agriculture intensive | 0 | 0 |
| Agriculture raisonnée | 16 | 45.7 |
| Agriculture intégrée | 8 | 22.9 |
| Agriculture biologique | 9 | 25.7 |
| Autre | 2 | 5.7 |
| TOTAL | 35 | 100 |

Source : Personnelle

Tableau 9 : Importance des méthodes de transformation sur la qualité d'un produit alimentaire

Est-ce que la qualité d'un produit local peut dépendre des méthodes utilisées à sa transformation ?

| | Nombre de réponses | % cit |
|-----------------------|---------------------------|--------------|
| Oui | 34 | 97.1 |
| Non | 0 | 0 |
| Je ne sais pas | 1 | 2.9 |
| TOTAL | 35 | 100 |

Source : Personnelle

Ensuite, certains ont répondu qu'un produit local était nécessairement de qualité car ils assimilent un produit local à un produit vendu en circuit de proximité donc, selon eux, ce produit sera forcément de meilleure qualité. Cette dimension est liée à la relation de confiance évoquée plus haut mais ils valorisent aussi la diminution de la pollution par les transports sur de courtes distances, la réduction des emballages ou encore la fraîcheur des produits proposés.

Deuxièmement, le panel complet a répondu que la qualité d'un produit local dépendait des pratiques de production (Tableau 7). L'une des premières justifications est en accord avec la question précédente. L'utilisation d'intrants et des méthodes de production intensives ont un effet sur la qualité du produit, que ce soit au niveau sanitaire comme au niveau environnemental : « *une démarche éco-responsable pour faire des produits sains et traditionnels est indispensable* » (institutionnel). Les acteurs justifient aussi cela par l'importance d'un savoir-faire au niveau de la production. Que ce soit une alimentation équilibrée, un bien-être respecté ou encore le respect du produit, tous ces facteurs permettent d'obtenir une qualité certaine. Nombreux sont les acteurs qui citent le modèle d'élevage en batterie comme l'exemple type d'un modèle non-qualitatif. La pratique d'une démarche éco-responsable ainsi que le savoir-faire des producteurs ont un impact direct sur la qualité nutritionnelle et gustative, deux critères indispensables à un produit alimentaire pour qu'il soit considéré comme étant qualitatif.

Suite à cette question, le panel a donné un avis sur le modèle agricole le plus adapté à la production de produits de qualité (Tableau 8). Aucun n'a répondu l'agriculture intensive, ce qui est cohérent avec les réponses précédentes. Ensuite, près de 50% d'entre eux ont cité l'agriculture raisonnée. Ces derniers affirment que la protection de notre environnement et de nos sols est une problématique à prendre en compte et l'agriculture raisonnée pourrait être un modèle intéressant. Ensuite, 22.9% répondent l'agriculture intégrée. Selon eux, ce type d'agriculture serait plus qualitative que l'agriculture raisonnée car elle prend plus en compte les questions liées à la préservation de l'environnement et s'oriente majoritairement vers des techniques naturelles. Quant au modèle biologique, les avis récoltés sont mitigés : certains sont convaincus par l'apport en qualité nutritionnelle et environnementale des produits bios mais d'autres estiment que ce modèle est un business et qu'il est loin d'être idéal. Par exemple, certains affirment que des produits de lutte bios sont plus néfastes car ils ne permettent pas une attaque ciblée. Enfin, une association et un agriculteur appartenant aux réseaux FRCIVAM Limousin parlent, quant à eux, d'agriculture durable, qu'ils définissent comme une agriculture placée sous le signe de l'amélioration continue et de l'autonomie, tout en étant respectueuse de l'environnement. Ainsi, il est possible d'affirmer que tous les acteurs sont en accords sur le fait que le modèle de production agit sur la qualité du produit. Cependant, la qualification de ce modèle est divergente. Tous affirment qu'un modèle agricole adapté à la qualité doit tenir compte de la préservation de l'environnement, des sols et du bien-être animal. Toutefois, les avis divergent au sujet de la place que doit occuper cette préservation car ils ne définissent pas tous de la même manière une démarche éco-responsable. Il serait utile de définir un modèle agricole adapté aux attentes de tous. Cette définition serait une description des conduites à adopter et apporterait des précisions concernant les conduites végétales et animales. Cette qualification devra être effectuée en collaboration avec les différents acteurs afin d'être la plus adaptée possible aux attentes du territoire.

Enfin, les avis sont très similaires sur le fait que la qualité d'un produit dépend aussi de la transformation de la matière première (Tableau 9). Comme précédemment, les répondants justifient cette réponse par un manque de savoir-faire ou de traditions pouvant altérer la qualité d'un produit même s'il est de bonne qualité au départ. Une transformation artisanale est complètement différente d'une transformation industrielle d'un point de vue gustatif mais également nutritionnel : les produits industriels sont des produits standards. Ensuite, l'ajout d'additifs dans les transformations peut aussi diminuer la qualité. Le respect du produit est aussi très important durant les étapes de transformation

Tableau 10 : Quelles sont les méthodes les plus appropriées afin de prouvé la qualité d'un produit alimentaire ?

Comment prouver la qualité d'un produit alimentaire aux consommateurs ?

| | Nombre de réponses | % cit. |
|---|---------------------------|---------------|
| Création d'une marque privée | 1 | 2.9 |
| Mise en place d'un label | 12 | 34.3 |
| Mise en place d'une charte qualité | 14 | 40 |
| Mise en place d'un étiquetage précis | 13 | 37.1 |
| Autre | 15 | 42.9 |
| TOTAL | 35 | 100 |

Source : Personnelle

et il doit commencer dès la production et se poursuivre pendant l'abattage, la découpe et la transformation culinaire. Ces étapes de transformation sont donc susceptibles d'altérer une matière première et donc d'amoinrir la qualité du produit fini.

Tous ces éléments sont à prendre en compte dans la définition de la qualité construite par les acteurs de Tulle Agglo. Ces résultats permettent de comprendre que, tout au long de la chaîne, différentes activités peuvent altérer la qualité d'un produit local et doivent donc être correctement menées afin d'obtenir un produit de qualité.

Tout d'abord, tout système de production n'est pas adapté à la fabrication d'un produit qualitatif.

En effet, le système doit véhiculer les valeurs et traditions de territoire, et cela passe par un savoir-faire traditionnel de l'agriculteur et par une démarche éco-responsable. Ce système doit pouvoir répondre à une préservation de l'environnement et des sols, mais doit également tenir compte du bien-être animal. Il devra se différencier du modèle industriel en considérant les particularités du milieu.

Toutefois, tous les acteurs n'ont pas le même point de vue au sujet de l'importance de cette préservation et des méthodes à employer pour y parvenir. Pour une satisfaction de la majorité des acteurs du territoire, il faudrait définir un modèle agricole adapté à leurs demandes et décrivant de manière détaillée les conduites à mener.

La qualité peut aussi être altérée durant le transport de marchandises. En effet, les marchandises doivent parcourir le moins de distance possible afin de rester fraîches et de ne pas perdre en qualité nutritionnelle ou gustative. Ces produits doivent donc être commercialisés au sein d'un périmètre restreint, qui pourrait être celui défini pour système alimentaire territorial. Ce problème peut donc être résolu par la mise en place de circuits de proximité.

Enfin, la transformation joue un rôle important dans la qualité finale du produit. Cette dernière devra se dérouler de façon artisanale, tout en intégrant les savoir-faire du territoire et, évidemment, l'ajout d'additifs non naturels sera proscrit. De plus, cette transformation ne concerne pas uniquement l'acte de cuisine en lui-même mais débute du transport des animaux, en passant par l'abattage, puis la découpe. Toutes ces actions devront donc être prises en compte et devront être réalisées dans le respect du produit. Pour ce faire, un cahier des charges destiné à la transformation pourrait également être rédigé afin de définir les modalités de transformation autorisées et ainsi obtenir un produit local de qualité.

3-4- Comment assurer cette qualité au consommateur dans le produit final ?

Divers critères fondamentaux pour l'élaboration d'une définition d'un produit local de qualité ont été mis en avant, mais une autre question apparaît : comment convaincre les consommateurs de cette qualité ? Les acteurs interrogés ont pu donner leurs avis quant aux méthodes à utiliser afin de conforter le consommateur lors de l'achat. Leurs avis sont disparates et ne permettent pas de véritablement définir une solution satisfaisante pour tous les acteurs (Tableau 10).

La création d'une marque privée ne semble pas être une solution appropriée pour la majorité des acteurs. Un seul cite cette réponse tout en précisant que la mise en place d'un label pourrait être une bonne solution. De plus, un autre répondant met en lumière le problème de la communication. En effet, la création d'une marque doit être accompagnée d'une communication appropriée afin d'être visible par les consommateurs et permettre à ces derniers de savoir ce que représente cette marque. Toutefois, cette solution n'est pas souhaitée par une part importante des acteurs.

Nombreux sont ceux qui précisent l'importance de cumuler divers moyens pour convaincre de la qualité. Les réponses ressortant le plus sont la mise en place d'un label suivant une charte qualité précise et un étiquetage rigoureux permettant d'avoir les informations concernant la provenance exacte du produit ainsi que sa qualité nutritionnelle. Mais, trois acteurs sont sceptiques quant à la

Tableau 11 : Utilisation des produits locaux par les acteurs de la transformation et la distribution et leur souhait d'en utiliser plus

| Catégorie d'acteur | Utilisation de prod. loc. | Utiliser plus de prod. loc. |
|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Distribution | Oui | Oui |
| Métier de bouche | Oui | Oui |
| Métier de bouche | Oui | Oui |
| Métier de bouche | Oui | Oui |
| Restauration collective | Oui | Non |
| Restauration collective | Oui | Oui |
| Restauration collective | Oui | Non |
| Restauration collective | Oui | Oui |

Source : Personnelle

Tableau 12 : Souhait d'utilisation de produits bios par les acteurs de la transformation et de la distribution

| Catégorie d'acteur | Utilisation de prod. bio | Utiliser plus de prod. bio |
|--------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Distribution | Oui | Oui |
| Métier de bouche | Non | Non |
| Métier de bouche | Non | Non |
| Métier de bouche | Oui | Oui |
| Restauration collective | Non | Non |
| Restauration collective | Oui | Oui |
| Restauration collective | Oui | Non |
| Restauration collective | Oui | Oui |

Source : Personnelle

mise en place d'un label et mettent en garde concernant la multitude de labels existants et dans lesquels le consommateur n'a plus confiance.

D'autres, représentés majoritairement par les agriculteurs, estiment que la meilleure façon de prouver la qualité d'un produit passe par une relation directe avec le consommateur. En effet, 60% des agriculteurs interrogés explique qu'une relation directe avec le consommateur permet de lui montrer le travail effectué ainsi que de créer une relation de confiance qui suscitera l'envie aux consommateurs de revenir. Cet aspect est aussi lié à l'importance d'information et de formation du public de consommateurs. En effet, afin de donner l'envie de consommer local, il faudrait « éduquer » la population aux saveurs locales et à l'importance d'un tel système sur leur territoire. Cette éducation pourrait, par exemple, passer par des discussions permettant d'émettre des explications ou encore par des visites d'exploitations.

Afin de convaincre sur la qualité, diverses actions doivent être mise en place. En effet, il serait nécessaire de cumuler les différentes manières de rassurer sur cette qualité afin d'être le plus efficace possible. Enfin, le développement des circuits de proximité permettrait de convaincre de la qualité car les consommateurs seraient amenés à créer une véritable relation avec les producteurs, ce qui permettrait à ces derniers de montrer leurs techniques de travail aux clients.

Suite à ces différentes analyses, les facteurs clés permettant de qualifier un produit local de qualité sur le territoire de Tulle Agglo ont pu être définis, ainsi que les différentes méthodes permettant de convaincre les consommateurs de la qualité d'un produit alimentaires. Par la suite, l'analyse des réponses suivantes va permettre de cibler les acteurs intéressés par la mise en place d'actions liées à ces problématiques et la création d'un système alimentaire territorial.

3-5- Le potentiel d'action des acteurs interrogés

3-5-1- L'approvisionnement en produits locaux par divers acteurs du système alimentaire territorial

Tout d'abord, il est intéressant d'analyser la volonté de certaines catégories d'acteurs du territoire de travailler avec des produits locaux. Ces questions ont été posées aux gestionnaires ou cuisiniers de restauration collective, aux différents syndicats de métiers de bouche ainsi qu'aux acteurs de la distribution. Selon eux, acheter des produits locaux permet tout d'abord de s'approvisionner en produits frais dont l'origine est connue. Il y a également une valorisation qualitative des produits cuisinés lorsqu'ils sont préparés à base de produits locaux.

Pour ces différentes raisons, toutes ces personnes affirment utiliser des produits locaux dans leurs activités respectives et avoir, sauf pour deux des acteurs de restauration collective, la volonté d'augmenter cette part dans leur travail quotidien (Tableau 11). Les deux cuisiniers affirment en utiliser une part relativement importante et avoir de nombreux freins à l'achat de plus grande quantité. Concernant l'achat de produits bios, les avis sont plus mitigés : les acteurs se procurent moins ce genre de produits et seulement 50% veulent accroître leurs achats (Tableau 12). Les autres ont émis des réticences quant à la réelle plus-value d'un produit bio et préfèrent s'approvisionner en local plutôt qu'en produits bios non locaux. Il existe donc une réelle volonté des acteurs du territoire de travailler avec ces produits, ils ont le souhait de cuisiner ou de vendre de plus en plus de produits locaux de qualité mais connaissent aujourd'hui des freins supplémentaires à l'achat de ces produits.

Tableau 13 : Avis sur les démarches entreprises par Tulle Agglo

Que pensez-vous de l'utilité des démarches de Tulle Agglo au territoire ?

| | Nombre de réponses | % cit |
|---------------------------|---------------------------|--------------|
| Utile | 30 | 85.7 |
| Pas vraiment utile | 3 | 8.6 |
| Totalement inutile | 0 | 0 |
| Je ne sais pas | 2 | 5.7 |
| Total | 35 | 100 |

Source : Personnelle

Concernant la demande de la restauration collective, elle se tourne majoritairement vers des produits comme la viande, les produits laitiers ou les fruits et légumes. Ces acteurs ont émis l'envie de travailler une plus grande part de produits locaux mais connaissent aujourd'hui certains freins à l'achat. Premièrement, le code des marchés publics et ses restrictions sont un souci pour les restaurants collectifs, ils mettent surtout en avant le principe de mise en concurrence. Ce dernier permet à tous les fournisseurs de participer à un marché et ainsi tous avoir la possibilité de le remporter. Pour les achats supérieurs à un montant, cette mise en concurrence est obligatoire, ce qui signifie que l'acheteur ne peut pas adresser sa commande à un seul fournisseur ce qui réduit les chances des agriculteurs de remporter ces marchés. Le frein au niveau financier apparaît aussi pour ces restaurants collectifs. En effet, ils ont des problématiques financières très importantes car ils confectionnent des repas à bas prix et l'achat de produits locaux se trouvent être généralement plus onéreux que l'achat de produits à des fournisseurs collectifs.

Enfin, un dernier frein apparaît, mais celui-ci concerne tous ces acteurs : celui de la disponibilité et du temps de travail. Pour pouvoir acheter des produits locaux, il faut prospecter des produits et des producteurs du territoire, établir une organisation au niveau des quantités demandées ou encore du transport utilisé. Les professionnels n'ont pas le temps de prospecter les agriculteurs. De plus, ils parlent d'un manque de disponibilités de certains produits et de l'éventuelle problématique de la situation géographique de leur activité par rapport à certains producteurs, ce qui complique l'approvisionnement.

Afin de développer l'approvisionnement de ces acteurs en produits locaux et développer les circuits de proximité, il apparaît nécessaire de diminuer ces freins. Pour cela, diverses actions pourraient être mises en place au sein du système alimentaire territorial.

Tout d'abord, des formations pourraient être dispensées aux gestionnaires et cuisiniers de restauration collective. Ces dernières pourraient par exemple être consacrées aux marchés publics ou à la gestion des prix lors de l'achat de produits locaux, le but étant de diminuer les a priori sur ces sujets et d'aider ces gestionnaires à diminuer les freins à l'achat de produits locaux. Ces formations seront assurées par des formateurs et auront pour cible les acteurs de la restauration collective motivés par l'achat de produits locaux sur le territoire.

Un accompagnement de tous ces acteurs serait utile afin de mettre en réseau producteurs et professionnels. Cela permettrait de faciliter la recherche de producteurs par ces derniers mais serait également profitable pour les producteurs en leur facilitant la tâche de prospection.

Le soutien des commerces de proximité sera une phase importante afin de permettre à ces derniers de se développer et ainsi, inciter les consommateurs à acheter local. Ces commerces de proximité devront proposer une large gamme de produits locaux dans leurs magasins. De plus, ce développement permettrait aussi le maintien d'un tissu économique par l'augmentation des circuits de proximité.

3-5-2- La volonté des acteurs de participer au système alimentaire territorial

Plus de 85.7% des acteurs interrogés pensent que ces actions seraient utiles à la population du territoire et aucun n'a répondu que ces dernières étaient totalement inutiles (Tableau 13).

Les personnes ayant répondues « pas vraiment utile » sont des acteurs de la restauration collective ayant trop de contraintes sanitaires (HACCP, PMS), budgétaires, de quantités et sont responsables d'un public fragile. Ils n'ont donc pas les mêmes besoins que les particuliers et sont sceptiques au sujet des actions qui pourraient être menées. Un agriculteur met en garde sur la prise en compte des problématiques de réglementation ou encore sur les contraintes financières que certains subissent dans leurs activités. Ces propos mettent en lumière le fait que certains acteurs rencontrent des difficultés importantes dans leur vie quotidienne et qu'il sera donc nécessaire de porter une attention particulière à ces dernières afin de satisfaire leurs besoins. En effet, il est indispensable que tous les

Tableau 14 : Intérêt des acteurs pour une collaboration à la mise en place d'actions sur le territoire

| | Nombre de réponses | % cit |
|-----------------------|---------------------------|--------------|
| Oui | 22 | 62.9 |
| Non | 7 | 20 |
| Je ne sais pas | 6 | 17.1 |
| Total | 35 | 100 |

Source : Personnelle

acteurs se sentent écoutés et considérés. Deux autres acteurs sont sceptiques concernant le résultat de ce projet. Ils ont des doutes quant à la réalisation mais aussi au sujet de l'envie des acteurs du territoire de faire évoluer les choses et changer leurs habitudes de consommation et de travail. Enfin, certains émettent des réserves quant au réel impact que ces actions pourraient avoir sur le territoire et se demandent si les moyens nécessaires seraient disponibles, qu'ils soient humains, matériels ou financiers.

Pour les acteurs ayant répondu que ces actions seraient utiles à la population, ils justifient cette réponse par le fait que cela permettrait une sensibilisation de la population ainsi qu'une prise de conscience des habitudes de consommation, pour aller vers une appropriation du modèle alimentaire sur le territoire. Mais la justification la plus donnée est la suivante : ces actions doivent permettre de faire vivre le tissu économique local, de leur assurer une meilleure rémunération et de dynamiser l'agriculture sur le territoire tout en conservant une agriculture familiale qui ne s'inscrit pas dans une logique d'agrandissement. Les acteurs pensent que ces objectifs seront utiles au territoire et que la mise en place d'un système alimentaire territorial pourrait permettre d'aller dans ce sens. L'agriculture fait partie des piliers importants de l'économie du territoire de Tulle Agglo et il n'est donc pas négligeable de dynamiser ce secteur et de faire évoluer les marchés vers des circuits de proximité, plus rémunérateurs pour l'agriculteur, et permettant le développement de l'économie du territoire.

L'utilité de ces actions par rapport au territoire est en majorité approuvée par les acteurs interrogés, même s'il existe quelques réticences concernant leurs aboutissements. Toutefois, seulement 62.9% des acteurs seraient intéressés par une collaboration et trouveraient un intérêt à l'élaboration de divers projets (Tableau 14).

En effet, une question sur la volonté de collaborer avec d'autres acteurs afin de mettre en place des actions et développer un système alimentaire territorial a été posée. Cette dernière permet donc de savoir quels acteurs seraient intéressés, mais également par quelles actions y parvenir.

Premièrement, on retrouve les acteurs ne sachant pas s'ils y trouveraient un véritable intérêt. Les agriculteurs indécis trouvent intéressante l'idée d'un atelier de transformation mais doivent réfléchir sur la possibilité de l'utiliser et sur la manière dont ils pourraient se consacrer à un tel projet. Cet atelier est un outil très énergivore et chronophage. De plus, certains étant proches de la retraite, ils n'ont pas forcément le désir de s'investir dans ce projet, ne sachant pas ce que leur exploitation deviendra. Toutefois, ces derniers pensent ces actions pourraient être très intéressantes pour le territoire et y voit une opportunité pour les nouveaux installés.

Certains institutionnels ont répondu « je ne sais pas », ce sont ceux qui n'ont pas pu se prononcer au nom de leur structure. Par exemple, la responsable formation de la CMA a précisé que les décisions politiques étaient prises par le syndicat et qu'elle ne pouvait donc pas répondre à la place de ce dernier. Ensuite, certains acteurs interrogés via les réseaux des associations de l'ARDEAR et la FRCIVAM, se situent trop loin de Tulle pour s'investir dans de tels projets. Enfin, deux restaurations collectives sur les quatre interrogées ne veulent pas participer à des actions collaboratives car leurs systèmes fonctionnent correctement et ils n'ont pas le désir de travailler en commun avec d'autres acteurs.

Les autres seraient motivés à travailler sur ces thématiques concernant diverses actions. Ils sont représentés par toutes les catégories d'acteurs composant le système alimentaire territorial. Tout d'abord, les agriculteurs sont 74% à vouloir augmenter la vente en circuits de proximité, ce qui permettrait une meilleure valorisation économique des produits. Cette volonté s'exprime de plusieurs façons. Certains voient simplement l'opportunité de développer la vente en circuit de proximité mais

n'ont pas réfléchi à des actions particulières sur lesquelles ils pourraient travailler. Ces derniers trouveraient cela intéressant mais ne savent pas s'ils pourront s'investir. D'autres ont des projets plus concrets, tels que la création d'un magasin de producteurs, avec vente des produits locaux par les producteurs. Cela n'existe pas sur le territoire et serait intéressant à mettre en place avec des acteurs motivés car ce type de commerce permettrait de développer la vente en circuit de proximité.

Enfin, 8 agriculteurs sont intéressés par le projet d'atelier de transformation. L'un d'eux a émis l'idée d'enrichir ce projet par la mutualisation des frais concernant le transport des bêtes. Effectivement, ce serait positif car la mutualisation permettrait de diminuer les frais, mais aussi le temps de travail. Toutefois, ils émettent certaines mises en gardes : certains ont ciblé la problématique d'embauche de professionnels de la découpe et de la transformation afin d'avoir de qualité grâce aux savoir-faire de professionnels. D'autres affirment l'importance du respect du point de vue sur la qualité que les acteurs du territoire auront émis. Cet atelier devra prendre en compte les besoins et désirs des acteurs du territoire en termes de qualité.

L'acteur représentant la formation sur le territoire, les consommateurs et un associatif seraient intéressés pour faire de l'information et de la formation afin de sensibiliser divers public sur l'importance de manger local. Ces formations pourraient être variées, que ce soit de la formation théorique sur l'alimentation en général ou encore de la formation sur les problématiques environnementales, économiques ou sanitaires. Ces formations permettraient de supprimer les a priori sur cette consommation locale et d'aider à faire évoluer les comportements et habitudes des consommateurs.

Quant aux acteurs des métiers de bouche, ils sont motivés pour faire des interventions auprès du jeune public et à travailler avec les gestionnaires afin de pouvoir œuvrer ensemble, et non les uns contre les autres. En effet, certains produits locaux de la restauration collective pourraient être achetés dans les commerces de proximités.

Enfin, les acteurs de la restauration collective craignent des prix trop élevés des marchandises et de la prospection à faire au niveau des producteurs, ce qui prend beaucoup de temps. Ils proposent donc des repas à thèmes pour ne pas avoir la contrainte de commander et prospecter du local tous les jours, tout en faisant l'effort d'introduire plus de produits locaux. Une autre idée a été soumise : la mise en place d'une liste des produits fournis au sein de l'agglomération avec des prix de vente et des contacts afin de simplifier l'acte de prospection et de comparaison de prix.

Maintenant que la qualité au sein du système alimentaire territorial de Tulle Agglo est définie et qu'un état des lieux de la production sur le territoire est établi, des préconisations en lien avec les actions de Tulle Agglo ainsi que de nouvelles vont être présentées afin que ces dernières puissent s'intégrer dans ce système de façon durable.

4- Quelques préconisations pour un ancrage durable d'un système alimentaire territorial

A l'observation des résultats, 3 catégories de systèmes de production ont pu être identifiées : des systèmes industriels, traditionnels et de proximité. Etant donné qu'un modèle agricole n'a pas pu être défini suite à l'analyse des questionnaires, il est difficile d'établir un lien entre la qualité des produits et le type de système adapté. Pour pallier cette problématique, il est nécessaire que les différents acteurs s'accordent sur la définition d'un modèle agricole adapté à la demande de qualité. Pour ce faire, ces derniers pourraient établir un tableau permettant de qualifier chaque système de production à l'aide d'une notation. Ce tableau comporterait diverses modalités importantes concernant la qualité, et pour chaque modalité, divers scénarios seraient présentés et apporteraient un score à l'exploitation concernée.

Tableau 15 : Exemple de deux propositions de modalités de la grille qualité

| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|--|---|--|---|--|--|
| Utilisation de produits phyto sanitaires | Utilisation systématique et à une dose supérieure à la dose homologuée | Utilisation systématique et à la dose homologuée | Utilisation systématique et à une dose inférieure à la dose homologuée | Utilisation au cas par cas et à la dose homologuée | Utilisation au cas par cas et à une dose inférieure à la dose homologuée | Aucune utilisation |
| Médication | Utilisation systématique de vaccins et d'antibiotiques | Utilisation systématique de vaccins et utilisation d'antibiotiques au cas par cas | Utilisation d'antibiotiques et vaccins au cas par cas | Utilisation d'huiles essentielles, homéopathie et antibiotiques et vaccins au cas par cas | Utilisation d'huiles essentielles, homéopathie et antibiotiques au cas par cas | Utilisation d'huiles essentielles et homéopathie |
| ... | | | | | | |

Source : Personnelle

Par exemple, ces modalités pourraient être l'utilisation de produits phytosanitaires ou encore le style de médication utilisée (Tableau 15). Grâce à cette grille, les différentes exploitations pourront obtenir un score total et selon ce dernier, être ou non, considérées comme adaptées à la qualité attendue dans le système alimentaire territorial. Cela permettrait d'avoir un réel arbitrage quant aux matières premières qui entreraient dans ce système.

Dans l'analyse de ces résultats, il a été démontré que diverses activités pouvaient altérer la qualité, autre que la production elle-même. Il faudrait donc agir sur toute la chaîne afin de s'assurer de la qualité d'un produit de la production à sa consommation. Cela pourrait se faire par la création d'une charte qualité construite par les acteurs du territoire afin de donner toutes les précisions concernant ces produits, une ébauche a été créée durant ce stage (Annexe 2).

Concernant les actions déjà entreprises par Tulle Agglo, diverses préconisations peuvent être émises afin de les ancrer dans ce système.

Tout d'abord, nous avons pu voir que certains acteurs étaient attachés au système d'agriculture biologique et que certains agriculteurs produisaient de cette manière. Nombreux de ces agriculteurs sont intéressés par l'atelier de transformation. Il est donc primordial d'intégrer ce modèle dans cet atelier en créant une ligne de produits biologiques. Par ailleurs, il a été démontré que l'origine précise du produit permettait au consommateur d'avoir une plus grande confiance en le produit. Pour cela, il serait intéressant de mettre en place un étiquetage comportant les normes actuelles de l'étiquetage, mais intégrant également une photo du producteur ainsi qu'une description de son exploitation.

Nous avons pu démontrer que les restaurations collectives étaient en demande de produits frais, et plus particulièrement de fruits et de légumes. La plateforme maraîchère pourrait alors rassembler plusieurs maraîchers qui produiraient une part de légumes en plein champs afin de fournir la restauration collective. Ces différents maraîchers pourraient créer un collectif capable de fournir de plus grandes quantités de légumes et mettre en place des rotations de cultures.

Quant à l'espace test, il pourrait accueillir des systèmes de productions non ou peu représentés sur le territoire. Par exemple, il serait pertinent d'installer un paysan boulanger ou encore un producteur de petits fruits. Sur cet espace, il serait aussi intéressant que ces systèmes utilisent des méthodes de production alternatives telle que la permaculture, par exemple.

Pour ce qui est de la manifestation « Mon territoire a du goût », il apparaît nécessaire de continuer son organisation afin d'intégrer de plus en plus d'acteurs au sein du système. Il est évident que cette manifestation permet de sensibiliser différentes catégories d'acteurs.

D'autres actions peuvent être développées dans ce système et ainsi intégrer de plus en plus d'acteurs au sein de ce dernier.

L'échantillon se composait des grandes surfaces et superettes sous enseignes commerciales mais aucune n'ont participé à cette enquête. Seulement, ces acteurs sont importants et doivent être intégrés au système alimentaire territorial. En effet, aujourd'hui, la majorité de la population effectue ses courses dans ces commerces. Afin d'augmenter la part de produit locaux dans l'alimentation de la population, il serait donc intéressant que les grandes surfaces du territoire proposent ces produits à la vente. Ces échanges pourraient être considérés comme circuits de proximité car les produits seraient directement vendus par les agriculteurs et ainsi, il n'y aurait qu'un intermédiaire et le transport des marchandises serait réduit.

Les formations et informations de la population sont indispensables afin de permettre une durabilité de ce système. Par ce biais, l'évolution des habitudes alimentaires de chacun pourraient être notable. Ces formations pourront toucher divers publics afin d'être le plus efficace possible. Des formations pédagogiques ciblées vers un public enfant pourraient également être dispensées sous forme de visites d'exploitations, de formations autour du recyclage et de la diminution des déchets ou encore des formations ciblées vers l'alimentation. Toutes ces formations pourraient être réalisées

durant les heures d'activités périscolaires. De plus, afin de sensibiliser les enfants, ils pourraient participer à la confection des repas servis à la cantine. Cela leur permettrait de s'approprier les questions d'alimentation, tout en développant leurs goûts et leurs compétences culinaires.

Comme cela a été souligné par l'un des acteurs, certaines personnes ne sont pas familiarisées avec les saveurs fermières et les produits traditionnels. Des formations pourraient être mises en place sous la forme de cours de cuisine ou encore d'analyses organoleptiques et sensorielles.

Enfin, sur le territoire, il existe une population défavorisée. L'un des objectifs du système serait de donner l'accès à tous aux produits locaux : une qualité sociale doit donc être intégrée. Les formations pourraient se dérouler sous forme de cours de cuisine afin de transmettre les bases culinaires et pour que chacun apprenne à cuisiner des produits frais. De plus, afin de faciliter l'accès à ses produits, les fruits et légumes invendus par la plateforme maraîchère, ou encore l'atelier de transformation, pourraient être récupérés puis transformés en soupe, en compote ou encore en confiture et ainsi être distribués à ces population. Pour cela, une collaboration avec des associations caritative comme par exemple « le secours populaire » ou « les restos du cœur » serait envisageable.

Une communication autour de ce système alimentaire territorial est indispensable. Cette dernière permettra à tous les acteurs du territoire de s'informer et ainsi de pouvoir participer et s'investir pleinement. Afin de donner plus de visibilité aux acteurs engagés dans ce système alimentaire territorial, la création d'un site internet attrayant serait un moyen de communication qui toucherait une grande partie de la population. Ce site internet pourrait présenter le projet et les objectifs liés à la création d'un système alimentaire territorial et pourrait contenir des informations permettant à toute la population de s'identifier dans ce système. Des cartes interactives pourraient également être créées et représenteraient tous les agriculteurs produisant des produits locaux de qualité, mais aussi les commerces vendant ces produits, afin de faciliter l'approvisionnement de la population. Sur cette carte, il serait possible de faire figurer les coordonnées GPS de chaque acteur ainsi qu'une description de son activité et des produits proposés à la vente. Pour les agriculteurs ne vendant pas à la ferme, alors sur cette description apparaîtra où le consommateur pourra trouver ses produits.

De plus, il serait intéressant d'utiliser les réseaux sociaux afin d'avoir une plus grande visibilité et toucher une importante partie de la population. En effet, à l'heure actuelle, nombreux sont ceux qui utilisent ces réseaux sociaux afin de s'informer et communiquer sur divers sujets.

Enfin, pour toucher la population n'utilisant pas internet, la création d'un visuel pourrait être une solution. En effet, tous les produits pourraient être marqués par ce visuel et une communication écrite pourrait être fait autour de ce dernier. Cette communication pourrait prendre la forme d'affiches, de prospectus ou encore d'annuaires créés sur le même principe que la carte interactive, donc dans le but de faciliter l'approvisionnement de tous.

Conclusion

La question de la territorialisation de l'alimentation sur la communauté d'agglomération de Tulle est un enjeu primordial.

L'agriculture est très structurante sur ce territoire rural et il est évident que cette dernière est un levier pour le développement de l'économie du territoire. De plus, la qualité des produits alimentaires est aujourd'hui une réelle préoccupation pour de nombreux consommateurs et professionnels. La volonté de cette communauté d'agglomération est d'agir sur le système alimentaire plutôt agro-industriel qui caractérise ce territoire afin d'installer un système plus territorialisé : un système alimentaire territorial. Le développement d'un tel système permettrait de recréer des liens entre l'alimentation et le territoire.

Un système alimentaire territorial reposerait sur des notions de proximité, qu'elles soient géographiques ou sociétales. Il se construirait donc autour d'une revalorisation artisanale et agricole du territoire. Les circuits de proximité seraient utilisés pour la commercialisation des produits afin de réaffirmer la valeur économique, mais également sociale. Ce système serait construit sur les bases du développement durable qui se compose de trois piliers : la dimension environnementale, sociale et économique.

Comme l'un des objectifs principaux de ce système est de revaloriser les productions sur le territoire, alors une caractérisation qualitative des produits et des activités de la chaîne alimentaire est indispensable.

Cette dimension qualitative du système alimentaire a pu être réalisée grâce à l'intervention de divers acteurs du territoire représentant la chaîne alimentaire, allant de la production à la consommation.

Tout d'abord, un état des lieux des modèles agricoles présents sur le territoire a été réalisé afin de connaître les différents systèmes présents. L'objectif était de s'assurer qu'ils étaient adaptés à la mise en place d'un système alimentaire territorial et de définir comment les accompagner pour qu'ils deviennent une partie intégrante de ce système.

De plus, suite à des enquêtes effectuées auprès de tous ces acteurs, divers critères ont pu être mis en lumière, ainsi que des modalités ayant un impact sur la qualité.

Enfin, ces enquêtes ont permis de démontrer la motivation de nombreux acteurs par rapport à la mise en œuvre de différentes actions, et donc de permettre le développement de ce système alimentaire territorial.

Suite à ces résultats, plusieurs préconisations ont pu voir le jour afin d'ancrer les actions déjà entreprises par Tulle Agglo et d'en proposer de nouvelles, l'objectif principal étant de favoriser de manière durable ce système.

Cette volonté de développer une production durable et une consommation responsable sur le territoire de la communauté d'agglomération peut le faire évoluer. Pour atteindre ce but, chacun doit se sentir concerné par ces problématiques et les actions mises en place. La sensibilisation d'une large partie de la population pourrait permettre un réel changement de comportements et ainsi une durabilité de ce système. Pour cela, après avoir impliqué quelques acteurs dans cette étape d'amorce, il serait alors nécessaire d'intégrer un maximum d'acteurs afin de poursuivre la mise en place de ce système alimentaire territorial.

Bibliographie

Allaire G., Sylvander B., 1997., Qualité spécifique et innovation territoriale. Cahiers d'Economie et sociologie rurales, n°44, 29–59.

Chiffolleau Y., 2008., Chapitre 1. Les circuits courts de commercialisation en agriculture : diversité et enjeux pour le développement durable. In : Les circuits courts alimentaires : bien manger dans les territoires, Educagri Edition, 21-30

Chiffolleau Y., 2012., Circuits courts alimentaires, dynamiques relationnelles et lutte contre l'exclusion en agriculture. *Économie Rurale* [En ligne]. n°332. 88-101. URL : <http://economierurale.revues.org/3694>

Direction Départementale des Territoires de la Corrèze., 2013., Diagnostic territorial de la communauté d'agglomération de Tulle, 117 p.

Dupraz P., 1998., Intensification et spécialisation des exploitations agricoles : apports et limites de la théorie des marchés contestables. INRA, Unité d'Economie et de Sociologie Rurales de Rennes. n°31. 357–369.

Equiterre., 2005., Système alimentaire et sécurité alimentaire : comprendre et agir. Rapport

Faucher A., 2014., Initier une gouvernance alimentaire - Guide à l'intention des collectivités. Mémoire de fin d'études.

FNCIVAM, Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'Homme., 2009., Guide de la restauration collective responsable. Guide pratique.

Goodman D., Dupuis M., Goodman M.K., 2012, *Alternative Food Networks – Knowledge, practice, and politics*. ROUTLEDGE.

Herault-Fournier C., 2010., Les circuits courts : définition(s) et enjeux. Les Carnets Pro de Liproco, n°1, URL : <http://liproco-circuits-courts.com>

Hercberg S., Tallec A. et al., 2000., Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France. Institut national de la santé et de la recherche médicale. URL : http://lara.inist.fr/bitstream/handle/2332/1298/INSERM_Rapport_nutrition_hercberg_juin2000.pdf?sequence=1

Hobeika S., Ponssard J-P., Poret S., 2013., Le rôle stratégique d'un label dans la formation d'un marché : Le cas de l'ISR en France. Cahier de Recherche n°2013-02

Insee Analyses Limousin, 2014. Tulle Agglo : de l'attractivité aux enjeux de développement. Consultable : http://www.insee.fr/fr/insee_regions/limousin/themes/insee-analyses/IAL2014-02/IAL-2014-02.pdf

IUFN, Conseil Départemental de la Gironde., 2016., Construire un Projet Alimentaire Territorial. Guide pratique.

Maréchal G., Spanu A., 2010., Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement ?. *Le Courrier de L'environnement de l'INRA* n°59. 33–45.

Merle A., Piotrowski M., 2012., Consommer des produits alimentaires locaux : Comment et pourquoi ?. *Décisions Marketing* n°67.

Mora O., Hubert B., 2012., Agriculture, alimentation et territoire : vers de nouveaux équilibre ?. *Revue d'études et de prospective* n°5, DATAR. 83-106

Pillon A., 2011, Le système alimentaire : un levier de développement durable pour les territoires sous influences urbaine, Rapport de thèse

Pouzenc M., Coquart D., Pilleboue J., Olivier V., Guibert M., 2007., Diversification des modèles de qualité territorialisée des produits agroalimentaires : risque ou opportunité pour les terroirs ?, Méditerranée n°109, 31–40.

Rastoin J-L., 2015., Les Systèmes Alimentaires Territorialisés : le cadre conceptuel. Journal RESOLIS n°4, 1-13.

Rastoin J-L., 2006., Le système alimentaire mondial est-il soluble dans le développement durable ? Working Paper n°5/2006.

Rastoin J-L., Ghersi G., 2010., Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques Versailles, Éditions Quæ, 565 p.

Tavoularis G., Recours F., Hébel P., 2007., Perception de la qualité et des signes officiels de qualité dans le secteur alimentaire, Cahier de recherche n°236, CRÉDOC.

Vincq J-L, Mondy B., Fontorbes J-P., 2010., La construction de la qualité fiable dans les réseaux alimentaires de proximité. Économie Rurale [En ligne]. 318-319. 5–19. URL : <http://economierurale.revues.org/2851>

Webographie

France Qualité Performance. La qualité dans le secteur de l'Industrie Alimentaire. Disponible sur : <http://www.qualiteperformance.org/comprendre-la-qualite/la-qualite-par-secteurs-dactivite/la-qualite-dans-le-secteur-de-l-industrie>

Tables des annexes

Annexe 1 : Questionnaire utilisé pour les enquêtes

Annexe 2 : Ebauche de la charte qualité : Un système alimentaire de qualité

Annexe 1 : Questionnaire utilisé pour les enquêtes

La qualité des produits locaux sur le territoire de Tulle Agglo

I- Présentation de la structure

- Nom de la structure :
- Fonction dans la structure :
- Quelles sont vos activités sur le territoire ?

- Quelles sont les actions menées par votre structure en lien avec l'alimentation ?

II- Avis sur les produits locaux

- 1- Selon vous, quels sont les trois critères qui définissent le plus un produit de qualité ?** (numéroter de 1 à 3 afin de les hiérarchiser, 1 étant le critère le plus important)

| | |
|--|--|
| Goût | |
| Produit sain/bon pour la santé | |
| Aspect de l'aliment | |
| Fabriqué en respectant l'environnement | |
| Connaître l'origine | |
| Savoir-faire du producteur | |
| Aide à l'agriculture locale | |
| Relation consommateur/producteur | |
| Autre : | |

-

- **Pourquoi une telle hiérarchisation ?**

| |
|--|
| |
|--|

2- Selon vous, quels sont les trois critères qui définissent le plus un produit local ?
(numéroter de 1 à 3 afin de les hiérarchiser, 1 étant le critère le plus important)

| | |
|---|--|
| Meilleur goût | |
| Meilleur pour la santé | |
| Correspond à des valeurs | |
| Connaissance de l'origine | |
| Permettre de faire marcher l'économie locale, aider les producteurs | |
| Permettre une relation directe consommateur/producteur | |
| Plus respectueux de l'environnement, plus naturel | |
| Pas plus cher qu'un produit standard | |
| Autre : | |

- **Pourquoi une telle hiérarchisation ?**

| |
|--|
| |
|--|

3- Selon vous, est-ce qu'un produit local est toujours synonyme de qualité ?

- Oui
- Non

- **Pourquoi ?**

| |
|--|
| |
|--|

4- Selon vous, la qualité d'un produit dépend-elle des méthodes utilisées à sa production ?

- Oui
- Non
- NSP

- **Pourquoi ?**

- **Si oui, quel système de production pourrait-être le plus adapté à la qualité attendue (des définitions sont données ci-après)?**

- Agriculture intensive
- Agriculture raisonnée
- Agriculture intégrée
- Agriculture biologique
- Autre (à préciser)

Agriculture intensive : Cherche à optimiser la production par rapport à la surface cultivée. Elle requiert une mécanisation importante et une utilisation accrue d'intrants.

Agriculture raisonnée : Correspond à des démarches globales de gestion d'exploitation qui visent à renforcer les effets positifs des pratiques agricoles sur l'environnement, la santé et le bien-être animal et à en réduire les effets négatifs tout en assurant la rentabilité des exploitations. L'utilisation d'intrants se fait que si c'est vraiment nécessaire, au bon moment et avec une dose adaptée.

Agriculture intégrée : Privilégie des ressources et des mécanismes de régulation naturels donc qui valorise au mieux les richesses naturelles. Cette dernière utilise alors des techniques alternatives le plus souvent possible mais elle n'abandonne pas les méthodes classiques de lutte.

Agriculture biologique : Se caractérise par l'absence d'usage de produits chimiques, d'OGM et limite l'emploi d'intrants. Elle vise à gérer de façon globale la production en protégeant l'environnement, la santé et le bien-être animal. Elle prend en compte le fonctionnement de l'agrosystème et de la biodiversité.

5- Selon vous, la qualité d'un produit dépend-elle des méthodes utilisées à sa transformation ?

- Oui
- Non
- NSP

- Pourquoi ?

6- Selon vous, quels sont les moyens les plus pertinents à mettre en œuvre pour pouvoir prouver une qualité certaine ?

- Création d'une marque privée
- Mise en place d'un label
- Mise en place d'une charte qualité
- Mise en place d'un étiquetage précis
- Autre :

III- Avis sur un système alimentaire territorial

L'objectif de Tulle Agglo est de dynamiser son agriculture et restaurer une relation entre cette agriculture et l'alimentation de la population. Par exemple, Tulle Agglo aimerait augmenter la part de produits locaux dans la restauration collective ou encore permettre des actions sociales en lien avec l'alimentation (Espaces test agricole, installation...)

7- Que pensez-vous de l'utilité d'une telle démarche sur le territoire de Tulle Agglo ?

- Utile à la population
- Pas vraiment utile
- Totalement inutile
- NSP

- Pourquoi ?

8- Si des actions étaient mises en place sur le territoire, seriez-vous intéressé et est-ce que vous y trouveriez un intérêt ?

- Oui
- Non
- NSP

9- Quelles actions pourraient être engagées en lien avec votre structure ?

Nous vous remercions du temps que vous avez accordé pour répondre à ce questionnaire

Vous pouvez noter, ci-dessous, vos remarques éventuelles afin de compléter ce questionnaire

Annexe 2 : Ebauche de la charte qualité : Un système alimentaire de qualité

Définition de la notion de proximité :

Un approvisionnement se fera au plus près des consommateurs. Tous les produits entrant dans ce système doivent provenir d'une aire géographique précise. De plus, le nombre d'intermédiaires entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire est réduit au maximum et ces derniers sont implantés sur le territoire.

Les produits alimentaires pourront être qualifiés de produits alimentaires locaux appartenant au système alimentaire territorial dès lors qu'ils respectent des critères précis :

- Les produits animaux doivent être nés et élevés sur le territoire de Tulle Agglo. L'abattage de ces derniers doit être fait dans le département de la Corrèze.
- Pour les productions de volailles, les animaux doivent être nés et abattus sur le département de la Corrèze et élevés sur le territoire de Tulle Agglo.
- Les fruits et légumes doivent être cultivés sur le territoire de Tulle Agglo
- Les produits provenant de meuneries, de laiteries ou les produits transformés à la ferme, doivent provenir d'entreprises ayant leur site de fabrication sur le territoire de la communauté d'agglomération et les principaux ingrédients utilisés doivent provenir à 70% minimum du territoire et le reste doit provenir du département.
- Les autres produits transformés, que ce soit par les professionnels des métiers de bouche ou par la restauration collective, sont cuisinés avec 60% d'ingrédients principaux provenant du territoire de Tulle Agglo et le reste du département Corrèzien.

Critères qualité :

Les signataires de la charte s'engagent à proposer des produits sains pour l'alimentation humaine ainsi que pour l'environnement.

- Les produits agricoles doivent être fabriqués en suivant un modèle agricole non industriel et respectueux de l'animal ainsi que de l'environnement, en suivant des méthodes traditionnelles. Cela signifie que les agriculteurs limitent les apports d'intrants chimiques sur leurs cultures végétales ainsi que les traitements médicaux administrés aux animaux. Ces traitements sont utilisés en majorité de manière ciblée et non systématique (cf Grille qualité).
- Les produits vendus comme produit local ne doivent pas contenir de traces d'OGM, de produits nocifs pour la santé humaine et des additifs non naturels. En effet, l'utilisation de rehausseurs de goût ou de stabilisants chimiques est interdite ainsi que la prolongation artificielle de la durée de conservation des produits.
- La transformation est une transformation non industrielle afin de garder les savoir-faire traditionnels du territoire.
- Les produits doivent avoir une saveur fermière et donc différenciables d'un produit standard. Il faut donc privilégier l'utilisation de produits bruts et de saison. Une dérogation sera faite pour les conditionnements spéciaux comme la conserve ou la surgélation dans certains cas.

- Les normes de traçabilité des produits doivent être respectées et ce dès le lieu de production jusqu'à sa consommation. Cela permet d'identifier chaque produit et son producteur afin d'avoir une transparence maximale.
- Une équité entre tous les acteurs du système doit être respectée. Les différents opérateurs doivent mettre en œuvre des actions permettant des relations équitables et transparentes.

Critères de durabilité :

Pour que ce système soit satisfait, une structuration économique, logistique et un ancrage territorial doivent être développés.

- Une économie locale doit-être maintenue voire développée
- La dynamisation de l'agriculture sur le territoire doit-être effective, l'offre en produits doit être augmentée. Cela pourra passer par une diversification de certaines exploitations et par le développement de la vente en circuits de proximité des produits.
- Le maintien d'un tissu économique passe aussi par les commerces de proximité présents sur le territoire. Un soutien à ceux présents ainsi qu'une aide au développement de nouveaux commerçants sont utiles.
- Une mise en réseau de tous les acteurs de la chaîne est indispensable afin de créer des liens et pouvoir travailler en commun.
- La mise en place de formations et d'informations sont indispensables afin de pérenniser ce système. En effet, ces dernières permettent d'informer les consommateurs et les acteurs afin de faire évoluer leurs habitudes et diminuer les préjugés.
- Un accompagnement des acteurs de la restauration collective, des métiers de bouche et de la distribution sur la prospection de produits est un point indispensable afin de développer la part de produits locaux dans leurs activités.
- Un accompagnement des producteurs doit aussi être fait afin de leur permettre de diminuer les difficultés de la vente en circuits de proximité et d'augmenter la part de producteurs vendant en circuit de proximité.
- Une communication autour de ce système alimentaire territorial est indispensable. Cette dernière permettra à tous les acteurs du territoire de s'informer et ainsi pouvoir participer et s'investir.
- Ces actions doivent permettre le maintien et même la création de plusieurs emplois non délocalisables sur le territoire.

Evaluation et contrôle :

Cette évaluation/contrôle est indispensable afin d'avoir une cohérence ainsi qu'une transparence autour de ce système.

- Une « commission contrôle », composée de membres issus des différentes catégories d'acteurs présentes dans le système, sera chargée de veiller au respect de cette charte
- Le signataire de celle-ci s'engage à tenir à disposition les documents nécessaires aux contrôles et à accepter des visites de contrôle de son entreprise.

BOSSOUTROT, Camille, 2016, La notion de qualité dans la mise en place d'un système alimentaire territorial, 40 pages, mémoire de fin d'études, Clermont-Ferrand, 2016.

Structure d'accueil et institutions associées:

- Tulle Agglo

Encadrants :

- Maître de stage : BERTHOLY, Didier (Communauté d'agglomération de Tulle)
- Tuteur pédagogique : LOUDIYI, Salma

Option : Agriculture, Environnement et Territoire

RESUMÉ

Dans un contexte de développement durable, la territorialisation de l'alimentation devient de plus en plus présente au sein des réflexions des territoires. La communauté d'agglomération de Tulle, Tulle Agglo, s'est emparée de cette problématique et réfléchi à la relocalisation de son alimentation par la mise en place d'un système alimentaire territorial. Les objectifs de ce projet sont de revaloriser les produits issus du territoire afin de dynamiser son agriculture, créer une économie locale ou encore retrouver un réel lien entre l'alimentation et le territoire. Suite à ces objectifs, une question primordiale se pose, celle de la place de la qualité dans un tel système.

Au moyen d'entretiens en face à face auprès des agriculteurs du territoire, un état des lieux a pu être effectué afin d'identifier les différents systèmes agricoles du territoire : leur conduite animale et végétale ainsi que leur commercialisation. Par la suite, à l'aide d'entretiens informatisés, les avis sur la qualité de différents acteurs du territoire ayant un lien quelconque avec l'alimentation ont pu être identifiés.

L'objectif de cette étude est de définir les différents critères indispensables à la définition de la qualité et le modèle agricole adapté à ce système. De plus, elle permettrait de connaître les motivations des différents acteurs du territoire quant à la mise en place d'un système alimentaire territorial. Suite à cette étude, diverses préconisations ont été proposées afin d'ancrer les actions déjà mises en place par Tulle Agglo ainsi que de nouvelles permettant à ce système d'être durable.

Mots clés : Produits locaux / Système alimentaire territorial / Qualité alimentaire / Modèle agricole / Ancrage territorial / Tulle Agglo

