



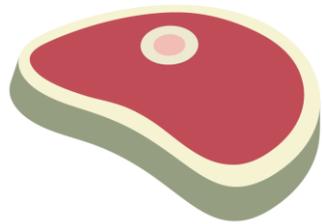
Quelles transitions des coopératives agricoles et de la restauration collective vers une meilleure intégration des enjeux de santé et d'environnement ?

Etude de cas en Occitanie
par Claire Le Bras, UMR AGIR

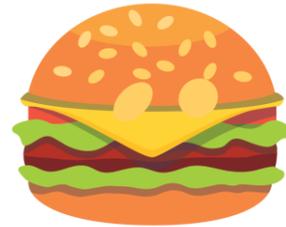


Contexte

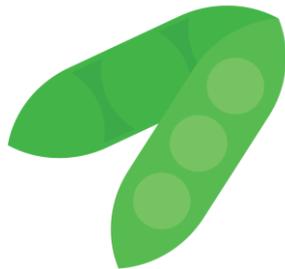
Les données scientifiques dans les domaines de la santé et de l'environnement appellent à une transition forte des systèmes alimentaires



Diminution de la quantité et augmentation de la qualité des produits animaux produits et consommés



Réduction de la production et consommation d'aliments ultra-transformés

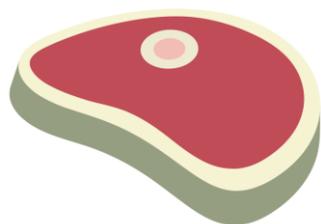


Augmentation de la quantité et de la qualité des légumineuses produites et consommées

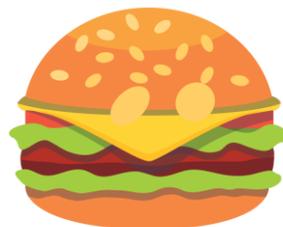


Structuration de filières agroécologiques relocalisées et réduction du gaspillage alimentaire

Les données scientifiques dans les domaines de la santé et de l'environnement appellent à une transition forte des systèmes alimentaires



Diminution de la quantité et augmentation de la qualité des produits animaux produits et consommés



Réduction de la production et consommation d'aliments ultra-transformés



Augmentation de la quantité et de la qualité des légumineuses produites et consommées



Structuration de filières agroécologiques relocalisées et réduction du gaspillage alimentaire

La diversification des protéines au cœur de ces enjeux

Une transition appuyée par les politiques publiques pour les coopératives agricoles et la restauration collective



Une transition appuyée par les politiques publiques pour les coopératives agricoles et la restauration collective



- Séparation conseil / vente des produits phytosanitaires
- Renforcement du bien être animal



Une transition appuyée par les politiques publiques pour les coopératives agricoles et la restauration collective



- Séparation conseil / vente des produits phytosanitaires
- Renforcement du bien être animal



- 50 % de produits locaux ou sous SIQO (dont 20 % de bio)
- Au moins un repas végétarien par semaine



Une transition territorialisée affirmée



L'ALIMENTATION
GRANDE CAUSE
RÉGIONALE 2018



Une transition territorialisée affirmée



**L'ALIMENTATION
GRANDE CAUSE
RÉGIONALE 2018**



Des exploitations agricoles durables

Une transition territorialisée affirmée



**L'ALIMENTATION
GRANDE CAUSE
RÉGIONALE 2018**



Des exploitations agricoles durables



Une restauration collective exemplaire

Une transition territorialisée affirmée



**L'ALIMENTATION
GRANDE CAUSE
RÉGIONALE 2018**



Des exploitations agricoles durables



Une restauration collective exemplaire

La volonté de structurer des filières durables et de « qualité » sur le même territoire
→ une idée qui fait consensus mais dont la réalisation soulève encore des interrogations

Une recherche pour le développement territorial

Intégrant la singularité, la diversité, la complexité et l'incertitude de ce contexte de transition



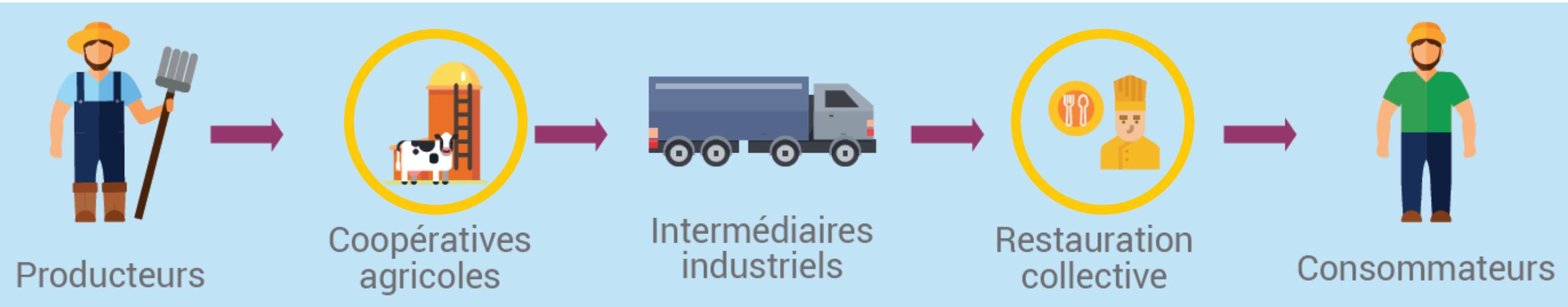
REPRO-INNOV La problématique

Comment se réorganisent les filières agroalimentaires ?

REPRO-INNOV

The image is a video thumbnail. On the left, there is a portrait of a middle-aged man with glasses and a grey beard, wearing a grey sweater over a dark collared shirt. To the right of the portrait, the text 'REPRO-INNOV La problématique' is displayed in a light green rounded rectangle. Below this, the main title 'Comment se réorganisent les filières agroalimentaires ?' is written in a bold, dark green font. A large red play button icon is centered below the title. At the bottom right, the 'REPRO-INNOV' logo is shown, featuring the text in dark green over a light green map outline of France with vertical stripes.

Objectif de cette étude



Caractériser comment deux acteurs majeurs pour la structuration de filières alimentaires d'un territoire se saisissent des enjeux de santé et d'environnement

Méthode

Une approche qualitative par la diversité



9 coopératives agricoles

Spécialisées en grandes cultures et élevage



9 structures de la restauration collective

Des secteurs du scolaire, de la santé des entreprises

En gestion concédée ou autogérée

Dans le public ou le privé

Une approche ludique pour faciliter la discussion

Une vingtaine d'entretiens semi-directifs avec des responsables variés travaillant pour ces acteurs



• Cette action est-elle mise en œuvre chez vous ?
• Quels sont les freins à sa mise en œuvre?

• Mettez vous en place d'autres actions ?

L'analyse des entretiens

❖ L'identification de 8 leviers pour répondre aux enjeux de santé et d'environnement



L'analyse des entretiens

- ❖ L'identification de 8 leviers pour répondre aux enjeux de santé et d'environnement
- ❖ L'évaluation du niveau d'intégration des enjeux selon 2 critères

- Critère 1 : le nombre de leviers mobilisé



L'analyse des entretiens

- ❖ L'identification de 8 leviers pour répondre aux enjeux de santé et d'environnement
- ❖ L'évaluation du niveau d'intégration des enjeux selon 2 critères
 - Critère 1 : le nombre de leviers mobilisé
 - **Critère 2 : le degré d'engagement dans chacun des leviers**
 - Degré 1 : des changements profonds en cours
 - Degré 2 : des changements d'optimisation du système existant réalisés
 - Degré 3 : des changements envisagés mais encore peu mis en œuvre

L'analyse des entretiens

- ❖ L'identification de 8 leviers pour répondre aux enjeux de santé et d'environnement
- ❖ L'évaluation du niveau d'intégration des enjeux selon 2 critères
 - Critère 1 : le nombre de leviers mobilisé
 - Critère 2 : le degré d'engagement dans chacun des leviers
- ❖ **La caractérisation de niveaux d'intégration des enjeux, en fonction de ces 2 critères**

Résultats

Trois niveaux d'intégration des enjeux identifiés

7/18

INTEGRATION LIMITÉE

- Nombre de leviers mobilisé faible
- Changements envisagés mais encore peu mis en œuvre

7/18

INTEGRATION MODÉRÉE

- Nombre de leviers mobilisés variable
- Changements d'optimisation du système existant réalisés

4/18

INTEGRATION FORTE

- Nombre de leviers mobilisés élevé
- Changements profonds en cours

Profil des coopératives agricoles ayant une intégration limitée des enjeux

INTEGRATION LIMITÉE

- Nombre de leviers mobilisé faible
- Changements envisagés mais encore peu mis en œuvre



VERBATIM

« Voyez les produits phytos ça représente 60 % du chiffre d'affaire des coopératives. Imaginez, comment récupérer 60 % ? Notre coopérative, c'est moins de 500 salariés. Vous faites le ratio, il ne reste plus grand monde, et là ça fait tant de chômeurs et tant de retombées économiques sur le territoire. Le problème n'est pas si simple. »

- Spécialisation forte dans 1 à 2 filières de productions
- Concurrence élevée avec d'autres structures de conseil
- Vente de produits phytosanitaires nécessaire à la viabilité économique

Profil des structures de la restauration collective ayant une intégration limitée des enjeux

INTEGRATION LIMITÉE

- Nombre de leviers mobilisé faible
- Changements envisagés mais encore peu mis en œuvre



VERBATIM

« Ils ont vraiment du mal à recruter les cuisiniers. Le corps vieillit, ils ne sont pas super bien payés les cuistots. Qu'ils aient une cuisine à 200 ou 1800 couverts ils sont pourtant payés la même chose alors que ce n'est pas la même équipe. Le financement est le nerf de la guerre. »

- Des structures souvent en gestion concédée, avec des clients difficiles à convaincre de la pertinence de changer
- Problématique de recrutement
- Achats regroupés : plus de qualitatif mais moins de diversité accessible en bio/local

Profil des coopératives agricoles ayant une intégration modérée des enjeux

INTEGRATION MODÉRÉE

- Nombre de leviers mobilisés variable
- Changements d'optimisation du système existant réalisés



VERBATIM

« Notre axe fort c'est vraiment la diversification. Les techniciens changent progressivement, certains se spécialisent dans l'accompagnement à la conversion en bio. Mais, ça nous coûte beaucoup d'innover à grande échelle, quand c'est trop diversifié, vous n'allez pas au bout, vous ne vous y retrouvez pas financièrement parlant. »

- Forte polyvalence et capacité à se diversifier
- Changements profonds limités par des systèmes actuels toujours plus rentables (ex : système Blé dur/ Tournesol)
- Moyens importants dédiés à la recherche et au développement d'innovations à « massifier »

Profil des structures de la restauration collective ayant une intégration modérée des enjeux

INTEGRATION MODÉRÉE

- Nombre de leviers mobilisés variable
- Changements d'optimisation du système existant réalisés



VERBATIM

« On sent que quand les produits viennent d'à côté il y a une différence. Et ce n'est pas une question de prix. Ça nous on y est déjà mais ce n'est pas forcément pour l'environnement qu'on fait ça, c'est pour une qualité de prestation envers nos clients et les consommateurs. C'est toujours pareil c'est le contrat qui décide. »

- Souvent en gestion concédée, clients exigeants sur les critères santé et environnement (définis dans le contrat)
- Problématique de recrutement
- Persistance de l'utilisation de produits facilitateurs (ex : produits surgelés, ultra-transformés)
- Achats regroupés : plus de qualitatif sans trop de difficultés à varier car des plus petits volumes concernés

Profil des coopératives agricoles ayant une intégration forte des enjeux

INTEGRATION FORTE

- Nombre de leviers mobilisés élevé
- Changements profonds en cours



VERBATIM

« La coopérative a démarré le bio en 2002 avec une trentaine d'adhérents convertis et a investi deux ans plus tard dans un site de collecte dédié au bio. Comme on avait pas beaucoup d'adhérents on a pris ce tournant brutal. »

- Une spécialisation forte
- L'innovation sociale démultipliée par l'engagement de collectifs d'agriculteurs adhérents à la coopérative
- Un ancrage et un lien au territoire particulièrement développé

Profil des structures de la restauration collective à l'intégration des enjeux forte

INTEGRATION FORTE

- Nombre de leviers mobilisés élevé
- Changements profonds en cours



VERBATIM

« On fait de la viande et du poisson une fois par semaine dans ce projet. J'en commande moins ce qui permet de réduire les coûts. Il y a déjà plus de 95 % de bio dans la cantine. Ces dernières années ça paraît plus facile qu'avant. Peut-être que comme on est une école c'est plus facile, c'est plus petit. »

- Souvent rattachées au secteur du scolaire
- La conservation de coûts matières stables en diminuant la part de certains produits (viande, poisson)
- Un menu unique, des petits volumes facilitants l'approvisionnement peu réfléchi à l'avance

Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

❖ Des facteurs externes

Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

❖ Des facteurs externes

- La réglementation, moteur commun au changement



Recherche d'alternatives aux produits phytosanitaires



Recherche de la « qualité »

Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

❖ Des facteurs externes

- La réglementation, moteur commun au changement



Recherche d'alternatives aux produits phytosanitaires



Recherche de la « qualité »

La réglementation pousse le plus souvent à optimiser les systèmes existants et pas à encourager à des changements profonds (Nadel, 2014)

Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

❖ Des facteurs externes

- La réglementation, moteur commun au changement
- La demande



Développement de nouvelles filières



De plus en plus de repas végétariens demandés

Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

❖ Des facteurs externes

- La réglementation, moteur commun au changement
- La demande



Développement de nouvelles filières



De plus en plus de repas végétariens demandés



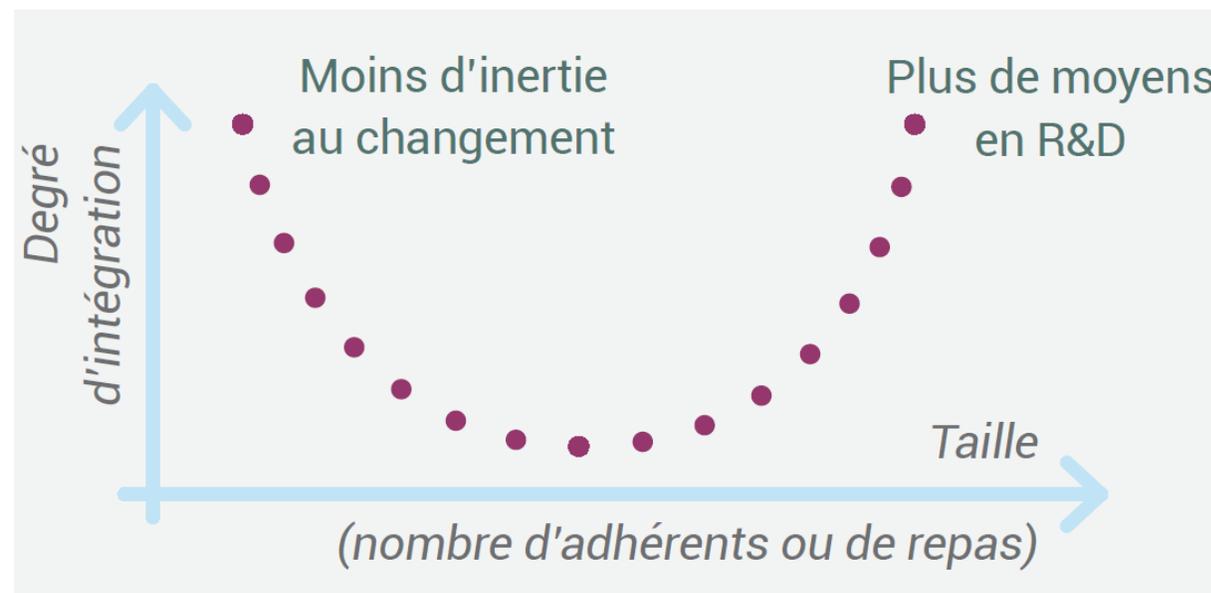
La durabilité est devenue un impératif pour l'agriculture et l'alimentation.
(Colonna et al., 2011)

Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

- ❖ Des facteurs externes
- ❖ **Des facteurs internes**

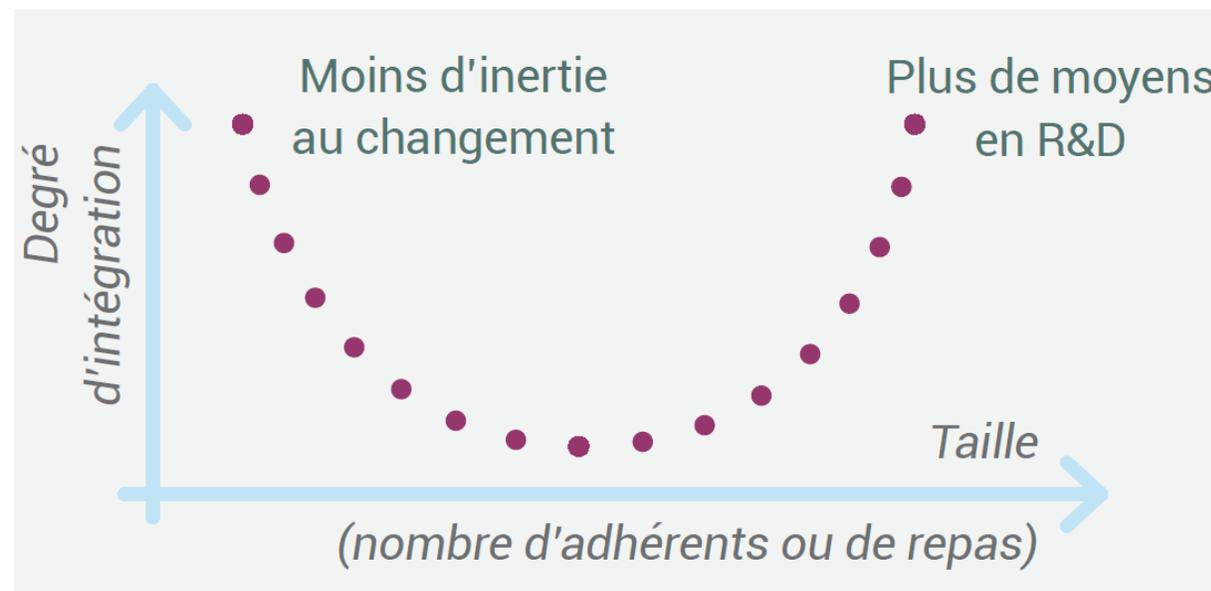
Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

- ❖ Des facteurs externes
- ❖ Des facteurs internes
- La taille des structures



Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

- ❖ Des facteurs externes
- ❖ Des facteurs internes
- La taille des structures



L'existence d'une relation de type « U » :
les petites et grandes structures se saisissent mieux des enjeux (Hemmelskamp, 2000)

Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

- ❖ Des facteurs externes
- ❖ Des facteurs internes
 - La taille des structures
 - Le secteur de spécialisation

**INTEGRATION
LIMITÉE**



Secteur de la santé qui peut être très contraint économiquement et en terme de normes à respecter

**INTEGRATION
FORTE**



Secteur scolaire, où il peut y avoir moins de difficultés à obtenir l'adhésion collective

Quels facteurs orientent les niveaux d'intégration des enjeux observés ?

- ❖ Des facteurs externes
- ❖ **Des facteurs internes**
 - La taille des structures
 - Le secteur de spécialisation
 - **La présence d'un responsable engagé**



VERBATIM

«Le capitaine du navire, c'est-à-dire le chef de l'établissement, doit être impérativement partie prenante, pour donner le cap »

Une intégration de l'enjeu de diversifier les protéines limitée mais en cours

❖ Les leviers qui y font référence sont souvent les moins mobilisés



Une intégration de l'enjeu de diversifier les protéines limitée mais en cours

- ❖ Les leviers qui y font référence sont souvent les moins mobilisés



- ❖ Quand ces leviers sont mobilisés, ils engagent plutôt les structures dans des changements d'optimisation des systèmes existants



« Contractualiser »



« Former et investir »

Une intégration de l'enjeu de diversifier les protéines limitée mais en cours

- ❖ Les leviers qui y font référence sont souvent les moins mobilisés



- ❖ Quand ces leviers sont mobilisés, ils engagent plutôt les structures dans des changements d'optimisation des systèmes existants

VERBATIM

« La cuisine végétarienne on ne l'apprend pas à l'école hôtelière. Le repas végétarien coûte moins cher en prix mais plus cher en main d'oeuvre. Nous, cuisiniers, on n'est pas habitués à ça. Nous, on connaît l'entrée, le plat avec la viande, le dessert. Ça va changer, il faut y aller. »

Perspectives

Conclusion

- ❖ Une diversité d'intégration des enjeux de santé et d'environnement selon les types de structure

Conclusion

- ❖ Une diversité d'intégration des enjeux de santé et d'environnement selon les types de structure
- ❖ Bien qu'encore limitée, elle est en cours

Conclusion

- ❖ Une diversité d'intégration des enjeux de santé et d'environnement selon les types de structure
- ❖ Bien qu'encore limitée, elle est en cours
- ❖ **De l'importance de reconnaître le rôle des structures pionnières, pour lesquelles l'aversion au risque est moins forte, pour expérimenter et massifier les changements à mettre en œuvre**

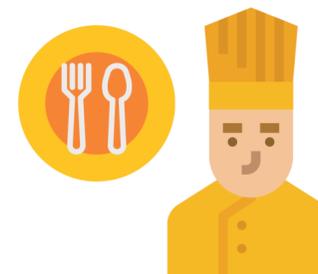
**INTEGRATION
FORTE**

Les difficultés à estimer les coûts économiques de l'intégration de ces enjeux

« Déficit global d'information »

« Pas de données pour appréhender la diversité de la restauration collective »

→ Méthode : l'évaluation du surcoût pour un repas



**Le surcoût lié au changement d'approvisionnement
serait de l'ordre de 0 à 0,42€/repas
(0 à 0,15€ pour les établissements scolaires)**

Rapport d'évaluation du ministère de l'agriculture et de l'alimentation sur les impacts des mesures d'EGALIM concernant la qualité des approvisionnements en restauration collective

(4 Octobre 2019)

Les difficultés à estimer les coûts économiques de l'intégration de ces enjeux

« Déficit global d'information »

« Pas de données pour appréhender la diversité de la restauration collective »

→ Méthode : l'évaluation du surcoût pour un repas



**Le surcoût lié au changement d'approvisionnement
serait de l'ordre de 0 à 0,42€/repas
(0 à 0,15€ pour les établissements scolaires)**

**Rapport d'évaluation du ministère de l'agriculture et de l'alimentation sur les impacts des mesures d'EGALIM concernant la qualité des approvisionnements en restauration collective
(4 Octobre 2019)**

Ce surcoût pourrait être compensé en partie par un grammage, une diversification des protéines et un nombre de composantes mieux adaptés aux besoins

Comment ancrer ces changements dans la durée ?

- ❖ Comment renforcer et dynamiser l'offre agricole répondant au cœur des enjeux, celui de la diversification des protéines ?
- ❖ Comment assurer l'accessibilité à cette offre si les coûts de production et de distribution sont plus élevés pour la restauration collective ?
- ❖ Quelle voie commune emprunter pour articuler une réappropriation durable de la question de la diversification des protéines à des échelles relocalisées (régionale, départementale, intercommunale et communale) ?



The poster features logos for the Occitanie region, INRA, and the Occitanie Chamber of Agriculture. The central image shows a plate of food with carrots and peas arranged in a tree-like shape, with a fork. The text is in French and provides details about the meeting's purpose and objectives.

INVITATION - Jeudi 31 octobre 2019 de 9h à 13h

LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DANS LES TERRITOIRES : L'ENJEU DE LA DIVERSIFICATION DES PROTÉINES

Réunion d'échanges et de travail entre acteurs de groupes coopératifs agricoles, de la restauration collective et de la décision publique de la Région Occitanie

Les engagements de la France et notamment de la région Occitanie pour garantir une alimentation saine et durable (neutralité carbone en 2050, loi Egalim, pacte alimentaire régional) sont autant de défis à relever pour les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation.

Au-delà des produits avec signes de qualité, de l'utilisation des produits phytosanitaires, des circuits courts, ces défis questionnent aussi les cultures à promouvoir, les modes d'élevage à privilégier et le type de protéines à consommer.

A l'échelle régionale, réussir à articuler la transition agricole et la transition alimentaire apparaît nécessaire et invite les coopératives agricoles et la restauration collective à coordonner leurs stratégies.

OBJECTIFS DE CETTE RENCONTRE

Faire se rencontrer et échanger acteurs de la production, de la restauration collective, de la recherche et de la décision publique de la région Occitanie

Faire émerger ensemble des pistes d'évolution de ces systèmes agricoles et alimentaires et imaginer de nouvelles opportunités de marché