

L'association pour le développement de l'agriculture du Puy-Sainte-Réparate : un modèle de démocratie alimentaire ?

CHARLES-ÉDOUARD LÉVÊQUE

MOTS-CLÉS : DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE, ESSAIMAGE, RAPPORT DE CONFIANCE, ACTION COLLECTIVE, RELOCALISATION

La multiplication des intermédiaires entre producteurs et mangeurs ainsi que la perte de connaissances sur le lieu de production et de transformation des denrées alimentaires ont contribué progressivement à une distanciation et une perte de confiance des mangeurs vis-à-vis de leur alimentation (Esnouf *et al.*, 2011). Relocaliser l'alimentation peut être une solution pour réduire cette distance et reprendre ensemble le contrôle sur ce qui est produit, ce qui est mangé et la façon dont on échange autour de l'alimentation sur un territoire (Bricas, 2019). C'est forts de ces convictions que Tristan et Oriane Arlaud ont démarré leur activité agricole sur la commune du Puy-Sainte-Réparate (département des Bouches-du-Rhône) en 2007.

Aujourd'hui, le magasin qu'ils ont créé avec d'autres producteurs de la région alimente 10 % de la population du village en fruits et légumes et est devenu un véritable espace de démocratie alimentaire¹ locale. En effet, de nombreux projets voient le jour autour de la question alimentaire grâce à une association qui réunit les producteurs et les clients du magasin. Les initiatives de l'association portent sur l'installation agricole, la reconquête foncière, l'éducation à l'alimentation, l'aide alimentaire et l'amélioration de la transparence et de l'équité dans les échanges alimentaires.

Forts de leur succès local, les membres de l'association souhaitent partager leur réussite et leur mode d'organisation afin que ce dernier essaime dans la région. Ils ont d'ailleurs déposé une demande de labellisation de leurs actions en projet alimentaire territorial (PAT) afin d'en augmenter la visibilité.

« On a créé un projet clé en main, simple et facilement reproductible sur d'autres territoires par un collectif » affirme Tristan Arlaud (Arlaud, 2020). Mais dans quelle mesure l'organisation alimentaire du Puy-Sainte-Réparate est-elle reproductible ?

Les habitants et les producteurs de cette commune ont-ils réuni les ingrédients pour créer un modèle de démocratie alimentaire locale ?

D'UNE DISTRIBUTION DE PROXIMITÉ À UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Contexte et genèse du projet

La commune du Puy-Sainte-Réparate est située à une demi-heure au nord d'Aix-en-Provence et compte 5 500 habitants. Son agriculture est très majoritairement orientée vers la viticulture et les grandes cultures, destinées à des circuits longs ou à l'export. Depuis 2007, à contre-courant de la tendance majoritaire, Tristan et Oriane Arlaud y pratiquent le maraîchage biologique, la culture de raisin de table et l'arboriculture. Ils commercialisent quasiment toute leur production en vente directe.

En septembre 2013, un collège est créé sur la commune et dispose d'un restaurant scolaire avec cuisine sur place. Son chef, Louis Suvio, décide dès le départ de favoriser un approvisionnement bio et local. Il fait lui-même la revue de l'offre en produits locaux et rencontre naturellement Tristan et Oriane Arlaud qui sont alors les seuls maraîchers bio de la commune. Ils lui répondent favorablement et proposent à d'autres producteurs des communes voisines de s'organiser collectivement pour répondre à la demande du restaurant scolaire.

Cet appel d'offre va catalyser un projet de point de vente collectif et de plateforme logistique qui couvrait depuis plusieurs années au sein des producteurs biologiques du territoire et qui voit le jour en 2016. Ce lieu est aujourd'hui devenu le centre névralgique des actions ciblant l'alimentation du village entreprises par une association qui réunit producteurs et mangeurs.

Un pacte fondateur entre producteurs et citoyens

Concernant le processus de construction du magasin, le collectif de producteurs a choisi dès le départ d'associer les consommateurs locaux à une

¹ On parle de démocratie alimentaire notamment lorsque les citoyens disposent d'un pouvoir de décision et d'un espace délibératif pour organiser l'alimentation sur leur territoire (Paturel, 2019).

réflexion plus globale sur l'avenir de l'agriculture du village. Au-delà de la volonté d'accéder à plus de produits bio et locaux, la pression sur le foncier agricole exercée par l'urbanisation et les difficultés à l'installation agricole sont des problématiques qui préoccupaient les habitants de la commune. Tous se sentaient concernés et démunis pour changer la donne sur leur territoire.

Producteurs et clients ont donc créé une association comme lieu d'échange et d'action pour améliorer la qualité de l'alimentation et développer l'agriculture locale. Ils la nomment « l'association de développement de l'agriculture du Puy-Sainte Réparate » (ADAPSR). Lors de sa création en 2013, elle réunit une dizaine d'agriculteurs et une cinquantaine de clients.

Dans un premier temps, les producteurs partagent avec les clients la réalité de leur métier, ses risques et ses difficultés et expliquent par exemple leur choix de réduire la diversité de leurs productions pour diminuer leur astreinte et garantir la réussite de toutes leurs cultures.

Ce travail d'échange en toute transparence sur les pratiques et les choix des agriculteurs a renforcé le rapport de confiance qui existait entre les producteurs et leurs clients. L'échange a d'ailleurs eu lieu dans les deux sens (Figure 1) : les clients se sont également exprimés sur ce qu'ils souhaitent pour le développement d'une alimentation locale de qualité.

À travers leurs discussions, les membres de l'association se sont mis d'accord sur les chantiers prioritaires pour développer une agriculture et une alimentation durables sur le village. Trois axes majeurs sont ressortis :

- développer l'agriculture biologique et la vente directe sur le territoire,
- installer de nouveaux agriculteurs en bio sur la commune,
- approvisionner la restauration collective scolaire locale.

FIGURE 1. FONCTIONNEMENT DU MAGASIN ET DE L'ASSOCIATION



(Source : auteur)

Un effet d'entraînement multidimensionnel à partir de la création de l'association

À la suite de la création de l'association, un magasin de producteurs est créé pour développer la vente directe. Les clients du magasin sont adhérents de l'association et participent à son fonctionnement. Par exemple, l'entrée de nouveaux producteurs dans le point de vente est décidée en assemblée après dégustation.

La plateforme de stockage a été construite en même temps que le magasin et elle sert aussi bien à approvisionner la restauration collective du collège qu'à stocker les produits vendus dans le magasin. Aujourd'hui, le groupement de producteurs approvisionne aussi la cantine de l'EHPAD du village et d'autres projets sont à l'étude avec des restaurants collectifs voisins (l'approvisionnement de la restauration collective représente un peu plus de 10 % du chiffre d'affaires du magasin). Progressivement, d'autres projets ont vu le jour au sein de l'association.

Reconquête foncière et installation de nouveaux agriculteurs

Pour répondre à la problématique de pression foncière et d'installation de nouveaux agriculteurs, l'association a mobilisé un dispositif de la société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) : le fonds départemental de gestion de l'espace rural (FDGER), qui facilite la reconquête foncière agricole sur des terres laissées à l'abandon dans des espaces péri-urbains (5 ha reconquis en 2 ans sur la commune). En complément, Tristan et Oriane Arlaud accueillent sur une partie de leur exploitation des porteurs de projets agricoles pendant 2 à 3 ans pour leur permettre de démarrer leur activité dans l'attente d'une acquisition foncière. Les futurs installés bénéficient ainsi d'un accompagnement technique et d'un partage d'expérience avec des agriculteurs déjà en activité, mais aussi de prêt de matériel. L'objectif est qu'ils intègrent le groupement de producteurs une fois installés (cinq porteurs de projets accompagnés en 4 ans dont deux ont rejoint le groupement).

Éducation à l'alimentation et lien intergénérationnel

Au collège du village, dans le sillage de l'approvisionnement local et bio de la cantine, le projet « Un jardin, une cuisine » est conçu par le chef de la cantine pour offrir aux élèves qui le souhaitent la possibilité de produire des légumes sur le site du collège. Il réunit une vingtaine d'élèves qui viennent cultiver leurs plantations avec le chef de la cantine chaque semaine. Les bacs de culture et la terre ont été fournis par les agriculteurs du village et les bacs construits avec l'aide des parents d'élèves.

Qui plus est, chacun des vingt élèves participant au projet passe une journée au cours de l'année scolaire chez un producteur pour découvrir le métier d'agriculteur.

Enfin, depuis 2019, les élèves se rendent régulièrement à l'EHPAD du village pour jardiner avec des personnes âgées et créer du lien intergénérationnel autour de la culture de légumes ou de plantes ornementales. Les bacs de culture ont également été fabriqués avec l'aide des producteurs et des parents d'élèves.

Aide alimentaire

Depuis 2019, les producteurs donnent chaque semaine les invendus du magasin à la Croix-Rouge locale qui les distribue aux familles les plus défavorisées. Ils participent ainsi à leur échelle à une forme de justice alimentaire.

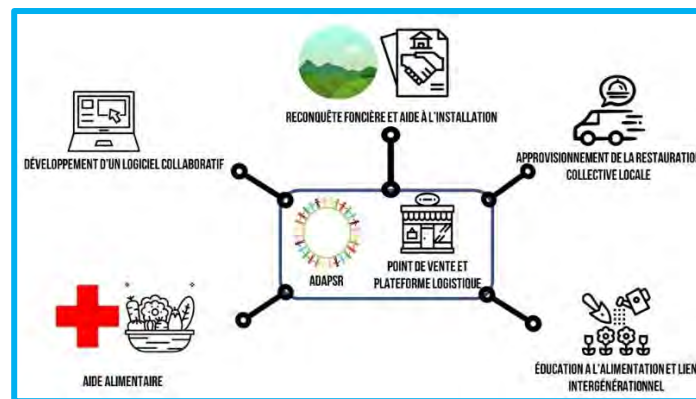
Amélioration de la transparence dans les échanges alimentaires

Afin de faciliter un approvisionnement local de la restauration collective, Tristan Arlaud, Louis Suvio (le chef de la cantine du village) et Bruno Sebarte (un client développeur informatique) sont en train de créer un logiciel collaboratif dans lequel les données seront renseignées par les cuisiniers, les élèves et les producteurs. Ce logiciel est développé en accès libre et est aujourd'hui en phase de test. Il a suscité l'intérêt du département et même du Conseil national de la restauration collective (CNRC) car il permettrait de mieux caractériser la qualité des produits échangés et de doter les cantines d'un outil d'amélioration de la qualité de leur approvisionnement en continu. Tristan Arlaud fait le pari que cet outil démontrera également la performance des produits frais locaux vis-à-vis des produits issus de filières longues. Performance en termes d'optimum de maturité, de goût, de diminution du gaspillage, de temps de tri et de préparation en cuisine et donc, *in fine*, performance en termes de coût global par produit pour les cantines. Les premiers résultats devraient être exploitables fin 2020.

Une demande de labellisation en PAT pour valoriser et diffuser le projet

Toutes ces actions se sont agrégées les unes aux autres sur 7 ans à peine. Ensemble, elles couvrent de nombreuses dimensions qui renforcent la durabilité alimentaire du territoire (Figure 2). Afin de valoriser et de diffuser cette dynamique, l'association a déposé une demande de labellisation de ses initiatives en projet alimentaire territorial (PAT). À l'instar de la mise en accès libre du logiciel, sous l'impulsion de Tristan et Oriane Arlaud, l'association du Puy-Sainte-Réparate souhaite aujourd'hui partager sa réussite et la voir se répliquer sur d'autres territoires.

FIGURE 2. DIVERSITÉ DES PROJETS DE L'ASSOCIATION



(Source : auteur)

Regardons de plus près ce qui a rendu possible tout ce qui se passe au Puy-Sainte-Réparate autour de l'alimentation.

UNE ACTION COLLECTIVE PERFORMANTE, UNE PARTICIPATION CITOYENNE ET DES INDIVIDUALITÉS FORTES AUX ORIGINES DU SUCCÈS

Un collectif de producteurs robuste et performant

Une vingtaine de producteurs collaborent aujourd'hui au sein du point de vente collectif². Leur sélection se fait selon trois critères principaux : la qualité des produits qu'ils proposent (goût, calibre), leur capacité de production et leur volonté de partager et d'échanger sur leurs pratiques de production avec les consommateurs. La majeure partie des producteurs sont labellisés bio mais pas la totalité d'entre eux. Il n'y a pas d'exigences selon un cahier des charges de production particulier tant que l'agriculteur est prêt à justifier ses pratiques auprès des clients. Les producteurs du groupement partagent cette même volonté d'ouverture et de dialogue avec la société civile, tout comme la volonté de mieux valoriser leur production à travers la vente directe. Ce socle de valeurs communes facilite la vie du collectif.

De plus, en amont de la saison de production, les producteurs se mettent d'accord collectivement et s'engagent sur les surfaces et les cultures qu'ils réservent à la livraison du magasin. Cette organisation donne de la visibilité sur l'activité du magasin et permet de prévoir une régularité de l'approvisionnement très appréciée par les clients, notamment les restaurants collectifs.

Entre maraîchers, certains se répartissent même les productions selon les conditions pédoclimatiques des différentes exploitations agricoles, selon leur niveau d'expertise dans les productions et selon la

² Le magasin de producteurs est une société agricole à responsabilité limitée (SARL). Une dizaine de producteurs en détiennent des parts sociales et ont donc un statut d'associés ; les autres sont uniquement apporteurs de produits.

rentabilité de ces cultures. Certains en profitent pour se spécialiser dans un nombre plus restreint de productions et diminuent ainsi la pénibilité et leur temps de travail. La réussite technique des producteurs leur permet enfin de proposer leurs produits à un prix abordable pour les clients du magasin tout en restant rémunérateur pour eux.

Globalement, ce fonctionnement collectif performant témoigne de la rigueur organisationnelle et de la grande confiance qui règne entre les producteurs du groupement. Ces éléments favorisent la réussite économique du magasin, condition essentielle pour que les producteurs s'investissent dans la durée dans l'aventure collective. Qui plus est, la régularité, la qualité et le prix des produits vendus dans le magasin sont le terreau de la relation de confiance qui s'est instaurée au fil des années avec les clients du magasin et qui rendent possible les actions de l'association.

La construction d'un espace de démocratie alimentaire

L'association de développement de l'agriculture du Puy-Sainte-Réparate est devenue un espace au sein duquel les consommateurs peuvent agir pour améliorer la qualité de l'alimentation sur leur territoire. Les membres de l'association qui le souhaitent peuvent constituer un groupe de travail sur une question qui fait consensus, comme la création d'un jardin participatif, le développement d'un logiciel pour la restauration collective ou encore le choix de nouvelles variétés. Ces groupes se font spontanément et sont constitué de clients et de producteurs la plupart du temps.

Globalement, les clients interrogés apprécient énormément l'écoute et la réactivité des producteurs du groupement. Au-delà de l'échange sur les pratiques de productions ou sur la qualité des produits vendus (qui est un socle de la relation de confiance), les clients peuvent participer à la vie du point de vente avec les producteurs et porter des initiatives qui vont toucher des habitants en dehors du magasin. Les producteurs apprécient également de pouvoir communiquer sur leurs problématiques et se sentent compris.

Incluant leur foyer respectif, les cent cinquante clients du point de vente collectif représentent six cents habitants. Une majeure partie d'entre eux résidant au Puy-Sainte-Réparate, près de 10 % de la population du village est ainsi impliquée dans le projet. C'est un poids non négligeable qui donne à l'association une légitimité à entreprendre des actions alimentaires au-delà du magasin (aide alimentaire, lien intergénérationnel, etc.).

Le succès des premiers projets, comme l'approvisionnement de la cantine du collège ou la reconquête foncière, ont fait prendre conscience aux membres de l'association que collectivement, ils ont réellement la possibilité de peser sur l'organisation alimentaire du village et de faire changer les choses. Cela facilite l'émergence de nouveaux projets au sein de l'association.

Des personnalités originales et déterminées à faire changer l'organisation alimentaire de leur territoire

De l'avis de tous les clients interrogés, Tristan et Oriane Arlaud sont à l'initiative de la quasi-totalité des projets alimentaires menés sur la commune. Certes, ces projets se montent ensuite avec le renfort d'autres bonnes volontés mais sans eux, rien ne garantit qu'ils auraient vu le jour.

Les compétences de Tristan Arlaud en gestion économique et celles d'Oriane Arlaud en marketing et communication, acquises au cours de leur vie professionnelle antérieure, n'y sont pas étrangères. En effet, tous deux sont des agriculteurs installés « hors cadre familial » ou encore « non issus du monde agricole », qui comme dans beaucoup d'autres territoires ont apporté une vision neuve de la pratique de l'agriculture en s'affranchissant des modèles préexistants et en puisant dans leurs expériences passées pour réinventer le métier de paysan (Astier, 2019). Ils reconnaissent volontiers que si leur origine « non agricole » a été un vrai handicap au départ pour être reconnus par leur pairs et se former, elle leur a donné en revanche une liberté totale dans la façon dont ils ont pu entreprendre et faire évoluer leur activité.

Le succès des actions entreprises dans le village doivent également beaucoup à la volonté d'ouverture et de partage avec les clients qu'ils impulsent ainsi qu'à leur détermination à agir pour changer l'organisation de leur système alimentaire local.

De la même manière, bien qu'il ne soit ni producteur, ni un client comme les autres, Louis Suvio, le chef de la cantine du collège du village, joue un rôle central et moteur dans la dimension éducative du projet et dans la réussite du partenariat avec le magasin de producteurs. En effet, c'est lui qui a acquis la confiance de la gestionnaire du restaurant scolaire dans le but de mettre en place un approvisionnement local et bio de la cantine au-delà des objectifs réglementaires (plus de 50 % de produits bio et français en valeur aujourd'hui). Il est « libre de faire son métier en entier » comme il aime le dire (Suvio, 2020). Aujourd'hui, il continue à chercher des producteurs locaux pour proposer aux élèves les produits les plus frais possibles.

Au-delà de l'origine des aliments qu'il cuisine, il suffit de consulter la page Facebook³ du restaurant scolaire pour prendre la mesure de la qualité du service que Louis Suvio et son équipe proposent aux enfants du collège. Chaque midi, il fait le tour des tables et questionne les élèves pour avoir leur retour sur ce qu'ils ont mangé, il prend du temps avec celles et ceux qui délaissent leur repas pour

3

https://www.facebook.com/restaurationcollegeLP/?ref=py_c

comprendre pourquoi et il avertit les enseignants si nécessaire.

Enfin, en mettant leurs compétences personnelles (de vidéaste, de développeur informatique ou autres) au service de l'association, certains clients deviennent, par leur implication, des pièces maîtresses de la vie de l'association et de ses projets.

Tous ces personnages sont des piliers de la réussite des actions de l'association. Ils s'investissent car ils ont la volonté de changer en profondeur l'organisation du système alimentaire de leur petite région.

Une volonté de partage et de diffusion

Sur la page web de description du PAT porté par l'ADAPSR, l'objectif de dupliquer les réussites du Puy-Sainte-Réparate dans d'autres villages est clairement affiché. On est même tout près d'y arriver pour ce qui est du magasin de producteurs, puisqu'un autre point de vente avec un fonctionnement similaire devrait voir le jour sur une commune voisine courant 2020.

Dans le même ordre d'idée, le but du logiciel collaboratif créé par l'association est de faciliter les choses à d'autres territoires engagés dans des démarches d'approvisionnement local et bio de la restauration collective. Le projet « Un jardin, une cuisine » devrait pour sa part être dupliqué dans un établissement scolaire voisin.

Enfin, Louis Suvio, Tristan et Oriane Arlaud se rendent disponibles et s'investissent pour partager leur expérience et leur apprentissage avec la presse locale, les institutions ou organismes de recherche agricole (en particulier Tristan Arlaud qui est beaucoup sollicité).

Cette envie de partager leur modèle avec les autres est un atout car leur projet est ainsi étudié sous tous les angles, ce qui les force à se remettre en cause, à prendre du recul sur ce qui ne fonctionne pas et à rendre leur organisation la plus simple et la plus facilement appropriable possible. Finalement, cela leur permet de progresser et de renforcer l'efficacité de leurs actions.

VERS UN ESSAIMAGE DU PROJET ?

Parmi ces facteurs de réussite, lesquels sont effectivement reproductibles ? Certains ne sont-ils pas exclusifs au Puy-Sainte-Réparate ? En analysant ces facteurs, on remarque que certains d'entre eux peuvent en effet être reproduits partout et impacter l'organisation des systèmes alimentaires locaux. D'autres ne sont pas forcément acquis d'avance sur tous les territoires et demandent *a minima* un temps de construction important. Enfin, certaines caractéristiques notamment contextuelles de l'ADAPSR posent question sur la capacité de ce modèle d'organisation à changer d'échelle et à faire système.

Des éléments organisationnels reproductibles et inspirants

La possibilité donnée aux citoyens de s'impliquer aux côtés des producteurs est clairement déterminante dans la réussite des projets de l'ADAPSR. Clients et producteurs font office de conseil local et citoyen de l'alimentation, et relient ainsi les deux extrémités de la filière alimentaire. En effet, au-delà de l'échange équitable et de la reconnexion entre producteurs et mangeurs, il y a une vraie reprise en main du pouvoir de décision sur l'organisation alimentaire du territoire par des acteurs qui étaient jusqu'alors défavorisés dans les rapports de force au sein des filières (Allain *et al.*, 2015). Cette organisation est novatrice et pourrait être mise en œuvre sur d'autres territoires.

De même, le point de vente collectif multifonction est un élément organisationnel fort et tout à fait reproductible : il fait office à la fois de lieu de vente de produits locaux et de plateforme d'approvisionnement pour la restauration collective, et il est surtout le lieu de rencontre entre les membres de l'association.

Des éléments reproductibles dans le temps et sous certaines conditions

L'organisation collective du groupement de producteurs du Puy-Sainte-Réparate est très performante et repose sur la rigueur, l'engagement mais aussi la confiance qui règne entre les producteurs. Ces éléments se sont construits au fil du temps. Qui plus est, entre le début des discussions sur le projet de magasin de producteurs et sa concrétisation en 2016, plusieurs années se sont écoulées.

Par ailleurs, le rapport de confiance entre producteurs et mangeurs a nécessité du temps, beaucoup d'ouverture et de discussion pour arriver à un niveau qui favorise aujourd'hui une action collective performante.

Ces éléments témoignent du « *temps incompressible* » nécessaire à toute construction collective (Ruault, 2020).

Dans une perspective de reproduction du projet, ce facteur temporel doit absolument être intégré par les porteurs de projet afin de planifier leurs objectifs sur plusieurs années et éviter ainsi des déceptions et des échecs prématurés.

Des éléments qui posent questions quant au changement d'échelle du projet

Nous avons vu l'importance de certains personnages clés dans la réussite de ce projet. Or, tous les territoires ne sont pas nécessairement dotés de personnes compétentes souhaitant se dévouer totalement à un projet alimentaire. Cela constitue une première vraie limite à la reproduction de ce projet sur d'autres communes.

Par ailleurs, l'association fonctionne avec un nombre restreint d'acteurs du système alimentaire local. Les distributeurs, les transformateurs en sont absents. Peut-on reproduire le fonctionnement de

l'ADAPSR en intégrant ces acteurs à la table des discussions tout en rééquilibrant les rapports de forces qui sont aujourd'hui trop à leur avantage (Allain *et al.*, 2015 ; (Gremillet *et al.*, 2019) ? Ce fonctionnement est-il restreint à une collaboration mangeurs-producteurs, ou bien peut-il être étendu aux autres acteurs de la chaîne alimentaire ? L'élargissement à d'autres parties prenantes sera déterminant dans la perspective d'un changement d'échelle.

Par ailleurs, les acteurs publics ne sont pas impliqués dans le projet de l'ADAPSR qui s'est construit « à défaut d'actions publiques suffisamment ambitieuses sur le territoire » selon Tristan Arlaud (Arlaud, 2020). De son point de vue, c'est la preuve que l'on peut agir sur la question alimentaire même lorsqu'il n'y a pas de volonté institutionnelle sur un territoire. Le fonctionnement de l'ADAPSR n'est-il donc pas conciliable avec une action publique ? Comment l'intégrer dans des territoires où un projet alimentaire territorial est déjà engagé par un acteur public ?

UN FONCTIONNEMENT POUVANT INSPIRER UNE ACTION PUBLIQUE POUR PLUS DE DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

Si ce projet n'est pas nécessairement adapté à toutes les configurations territoriales, il démontre néanmoins que lorsque des producteurs et des mangeurs échangent et s'organisent collectivement, ils peuvent faire bouger les lignes de leur système alimentaire local. Il y a des leçons à tirer de cette initiative dans une perspective de recherche de plus de démocratie alimentaire sur les territoires.

Dans le cadre des projets alimentaires territoriaux par exemple, les acteurs publics pourraient investir dans la construction de lieux de rencontre, d'échange et d'action commune entre producteurs et mangeurs volontaires. Réunissant un nombre restreint d'acteurs des systèmes alimentaires dans un premier temps, ces lieux donneraient l'occasion à des citoyens d'agir concrètement pour l'alimentation de leur territoire.

Toutefois, dans un objectif de changement d'échelle et de construction d'une démocratie alimentaire nationale, le fonctionnement de l'ADAPSR se heurtera à la difficulté d'associer les acteurs de la grande distribution et de la transformation pour construire avec eux des systèmes alimentaires plus équilibrés en termes de rapports de force commerciaux. Sans cette association, les solutions se construiront sans ces acteurs et seront circonscrites à des échanges directs entre producteurs et consommateurs. Seule une action législative pourrait infléchir l'iniquité des rapports de force au sein des filières alimentaires. La probabilité qu'une loi corrige rapidement ce déséquilibre en France est toutefois très faible, au regard de l'échec

en la matière des textes issus des États généraux de l'Alimentation (Gremillet *et al.*, 2019).

BIBLIOGRAPHIE

ALLAIN B., AZEROT B., BENOIT T., DANIEL Y., FABRE M., PELLOIS H., TAUGORDEAU J., TETART J., 2015. Rapport d'information rédigé au nom de la commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires, portant le numéro 2942 comme rapport de l'Assemblée nationale (quatorzième législature). Disponible sur Internet : www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i2942.asp

ASTIER M., 2019. La transition agricole viendra des néo-paysans. Entretien avec Virginie Raynal. *Reporterre*. Disponible sur Internet : <https://reporterre.net/La-transition-agricole-viendra-des-neo-paysans>

BRICAS N., 2019. Le tout local est-il un piège ? *Agrobiosciences*. Disponible sur Internet : www.agrobiosciences.org/territoires/article/le-tout-local-est-il-un-piege#.XoiVq3KxVPY

ESNOUF C., BRICAS N., RUSSEL M., CHAMPENOIS M., 2011. De nouveaux enjeux pour les systèmes alimentaires. Ch.1. In : Bricas N. (coord.), Esnouf C. (coord.), Russel M. (coord.). *Pour une alimentation durable*. Paris : Éditions Quae, 15-36.

GREMILLET D., RAISON M., LOISIER C., 2019. Rapport d'information fait au nom de la commission des affaires économiques dressant un bilan du titre 1^{er} de la loi Egalim un an après sa promulgation, n°89, 163 p. Disponible sur Internet : www.senat.fr/rap/r19-089/r19-0891.pdf

PATUREL D., 2019. Vous avez dit démocratie alimentaire ? *SESAME*. Disponible sur Internet : <http://revue-sesame-inra.fr/vous-avez-dit-democratie-alimentaire/>

Entretiens

ARLAUD T., agriculteur et membre fondateur de l'ADAPSR, entretien le 02/03/2020 au Puy-Sainte-Réparate.

RUVAULT C., accompagnatrice et formatrice en action collective, GERDAL, entretien le 24/02/2020 à Montpellier.

SUVIO L., chef du restaurant scolaire du collège du Puy-Sainte-Réparate, entretien le 02/03/2020 à Puy-Sainte-Réparate.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

DESPINASSE A., chargé de mission « Agriculture et alimentation », Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays d'Arles, entretien le 02/03/2020 à Arles.

GIGUET-CHEVALIER V., chargé de mission « Agriculture et alimentation », CPIE de Belle-Île-en-Mer, entretien téléphonique le 20/02/2020.

JOUMOND E., arboricultrice qui livre le magasin, entretien téléphonique le 21/02/2020.

POULTEAU S., cliente et membre de l'ADAPSR, entretien téléphonique le 20/02/2020.

SEBARTE B., client et membre de l'ADAPSR, entretien téléphonique le 12/02/2020.

En savoir plus

BARROUX R., 2017. États généraux de l'alimentation : pour Nicolas Hulot, « le compte n'y est pas» *Le Monde*. Disponible sur Internet : www.lemonde.fr/planete/article/2017/12/22/etats-generaux-de-l-alimentation-pour-nicolas-hulot-le-compte-n-y-est-pas_5233232_3244.html

DOUILLET B., 2017. Dessiner une démocratie alimentaire. *Transrural*, 460, 5-6. Disponible sur Internet : www.alimenterre.org/system/files/ressources/pdf/1073-tri-democratie_alimentaire.pdf [consulté le 05/02/2020]

DRAAF Auvergne, 2015. Repères et outils pour construire votre Projet Alimentaire Territorial. Clermont-Ferrand : DRAAF Auvergne, 46 p.