



HAL
open science

Circuits alimentaires alternatifs et transition du régime de "provision". Etude sociotechnique dans le contexte francilien.

Raphaël Stephens

► **To cite this version:**

Raphaël Stephens. Circuits alimentaires alternatifs et transition du régime de "provision". Etude sociotechnique dans le contexte francilien.. Sociologie. Institut agronomique, vétérinaire et forestier de France, 2020. Français. NNT : 2020IAVF0002 . tel-02889441

HAL Id: tel-02889441

<https://pastel.hal.science/tel-02889441>

Submitted on 3 Jul 2020

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

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

THÈSE DE DOCTORAT

préparée à l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech)

pour obtenir le grade de

Docteur de l'Institut agronomique vétérinaire et forestier de France

Spécialité : Sciences Sociales

École doctorale n° 581

Agriculture, alimentation, biologie, environnement et santé (ABIES)

par

Raphaël STEPHENS

CIRCUITS ALIMENTAIRES ALTERNATIFS ET

TRANSITION DU RÉGIME DE « PROVISION ».

Etude sociotechnique dans le contexte francilien.

Directeur de thèse : Marc BARBIER

Thèse présentée et soutenue à Paris, le 31 janvier 2020 :

Composition du jury :

M. Emmanuel KESSOUS, Professeur, AgroParisTech

Mme Monique POULOT, Professeure, Université Paris-Nanterre

M. Franck COCHOY, Professeur, Université Toulouse Jean-Jaurès

M. Marc BARBIER, Directeur de Recherche, INRAE

Président

Rapporteure

Rapporteur

Directeur de thèse

Invité :

M. Bruno TURNHEIM, Research Fellow, Manchester Institute of Innovation Research

Laboratoire Interdisciplinaire Sciences Innovations Sociétés (UMR LISIS)

Université Paris-Est Marne-la-Vallée - Cité Descartes

5, boulevard Descartes - Champs-sur-Marne

77454 Marne-la-Vallée

« L'université n'entend donner ni approbation ni improbation aux opinions émises dans cette thèse de doctorat. Celles-ci doivent être considérées comme propres à l'auteur ».

Remerciements

Mes premiers remerciements s'adressent à mon directeur de thèse Marc Barbier.

Merci à toi Marc de m'avoir soutenu au cours de ces cinq sets gagnants. Tu m'as aidé à comprendre quand il faut monter à la volée, et quand il faut prendre du recul ; quand il faut arrondir la trajectoire des propos, et quand il faut les tendre pour aller au plus direct ; quand il faut préciser la pensée, et quand il faut aérer les échanges d'idées.

J'ai pris du plaisir à accomplir ce projet (excuse la langue managériale : déformation ex-professionnelle). C'est pourtant vrai : s'il a parfois été difficile, je me suis toujours senti capable d'aller au bout de ce travail de thèse, et le mérite en revient aussi à un directeur qui a été présent sur le plan intellectuel, bien sûr, mais aussi sur le plan du soutien moral et de la confiance.

Sur le plan intellectuel, j'ai le sentiment d'avoir réalisé tout ce que j'envisageais, et que je suis allé au bout de ce que j'avais à dire (une occasion rare pour quiconque). C'est pourquoi l'adéquation doctorant/directeur était bonne dès le départ, je pense : puisque lorsque j'avais une idée conceptuelle ou méthodologique encore très vague, mon directeur parvenait, par précognition, à me l'instiller.

Merci, Marc.

Je voudrais aussi remercier Christine Aubry qui, à nos côtés, a participé à la précision du projet de thèse, et à son encadrement initial mais aussi ponctuellement au cours de la thèse, en tant que membre du comité de pilotage de la thèse ou de façon plus informelle.

Je remercie également Allison Loconto, du LISIS, qui, outre sa participation au comité de pilotage, m'aura, à travers un projet d'article à la thématique particulièrement pertinente pour l'étude de cas et la thèse en général, permis de canaliser une part importante des résultats en une conclusion qui, sur le plan conceptuel, me donne le sentiment que ma thèse « débouche sur quelque chose ».

J'adresse également mes remerciements aux deux autres membres du comité de pilotage, Yuna Chiffolleau (grâce à qui j'ai pu assister, et parfois participer, à différentes communications liées à mon sujet), et Gilles Maréchal.

Loïc Boudoulec et Nicolas Ricci, du LISIS, m'ont apporté une aide essentielle en me fournissant la base de données à partir de laquelle s'est construit le chapitre le plus abouti sur le plan méthodologique, peut-être le plus important du manuscrit : Loïc, Nicolas, merci (votre contribution est précisée dans le chapitre méthodologique de l'étude de cas).

Je remercie aussi les collègues du LISIS pour leur accueil, leurs aides en de multiples points, la bonne humeur générale, et les échanges qu'on a pu avoir au cours du temps passé au laboratoire, lors des séminaires annuels, ou les écoles d'été.

Le dernier remerciement n'est pas des moindres : j'exprime ma gratitude envers la Région Ile-de-France, qui, via le dispositif Domaine d'Intérêt Majeur – Agrosociétés, Ecologie de Territoires, Alimentation (DIM-ASTREA), a financé les trois premières années de cette thèse.

Thèse (n. f.) : match en cinq sets

Sommaire

Guide des figures et sigles	5
INTRODUCTION GENERALE	8
PREMIERE PARTIE : CADRE TRANSITIONS ET AFN	16
Introduction à la Première Partie	17
Chapitre Un : La notion de régime de provision alimentaire	18
1.1. Le régime de provision métropolitain comme configuration de système appelée à évoluer	18
1.2. La Multi Level Perspective	24
1.3. Conclusion du Chapitre Un	32
Chapitre Deux : Le domaine des « Alternative Food Networks »	35
2.1. Principes d'une bibliographie sur les Alternative Food Networks	35
2.1.1. Introduction	35
2.1.2. Le système bibliographique des AFN	36
2.1.3. Généalogie du terme Alternative Food Network et champs thématiques et disciplinaires	37
2.2. Promesses, nourritures, proximités, et innovations des AFN	41
2.2.1. Les promesses des AFN	42
2.2.2. Les nourritures des AFN	48
2.2.3. Les proximités des AFN	51
2.2.4. Les innovations des AFN	56
2.3. Hybridités des AFN	60
2.4. Conclusions du Chapitre Deux sur les articulations entre dimensions et manques dans les littératures sur les AFN	61
Conclusion de la Première Partie	64
DEUXIEME PARTIE : ENQUETES EXPLORATOIRES	65
Introduction à la Deuxième Partie	66
Chapitre Trois : Caractérisation de la transition de régime par une analyse de données	68

3.1. Méthodologie par lexicométrie commune aux études sur LSA et sur le CTIFL	70
3.1.1. L'outil lexicométrique Iramuteq	Annexe 1
3.1.2. Données et méthodologie propres à l'étude de LSA	Annexe 1
3.1.3. Données et méthodologie propres à l'étude du CTIFL	Annexe 1
3.2. Etude de la revue Libre Service Actualités	71
3.2.1. Statistiques du corpus LSA	72
3.2.2. Analyse lexicométrique du corpus LSA	74
3.2.3. Conclusions de l'étude LSA	93
3.3. Etude du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes	95
3.3.1. Statistiques du corpus CTIFL	96
3.3.2. Analyse lexicométrique du corpus CTIFL	100
3.3.3. Conclusions de l'étude CTIFL	122
3.4. Conclusion du Chapitre Trois sur l'étude du régime	127
Chapitre Quatre : Enquête dans les salons	130
4.1. Méthodologie d'observation des salons	131
4.1.1. Données et méthodologie de l'étude de l'Expo Milan	132
4.1.2. Données et méthodologie de l'étude du Salon de l'Agriculture	132
4.2. L'Exposition Universelle 2015 de Milan	137
4.2.1. Champs thématiques de l'Expo	137
4.2.2. Parcours de l'Expo	139
4.2.3. Discussion des agencements et mot de conclusion sur les sponsors et la Charte de l'Expo	151
4.3. Enquête d'alternatives au Salon de l'Agriculture	155
4.3.1. Introduction et enjeux d'une représentation au Salon de l'Agriculture	155
4.3.2. Contexte et présentation d'une étude du Salon par les scripts et les décors	157
4.3.3. Scripts : des acteurs de la transition entre locavorisme et reconnexion	160
4.3.4. Décors : habillages et agencements des stands au sein du Salon	174
4.3.5. Discussion : quelles significations transitionnelles profondes ?	187
4.3.6. La tension constitutive d'un chemin de transition	195
4.3.7. Vers une typologie transitionnelle des AFN du Salon	199
4.3.8. Limites de l'étude du Salon de l'Agriculture	201
4.4. Conclusion du Chapitre Quatre sur l'étude des salons	202
Chapitre Cinq : Enquête sociologique auprès des phénomènes d'existence des AFN franciliens	204
5.1. Introduction et méthodologie de l'étude	204
5.2. Résultats de l'étude	207
5.2.1. Produire en milieu urbain appelle à une félicité d'approches	208
5.2.2. Chaque phénomène est situé par une fabrique métropolitaine particulière	218
5.2.3. Une multifonctionnalité sociale-écologique qui mobilise les urbains et complexifie les métiers	221
5.2.4. La réglementation pourrait évoluer afin de reconnaître l'agriculture en milieux urbains	227

5.3. Conclusions sur l'étude sociologique auprès des alternatives alimentaires	229
Conclusion de la Deuxième Partie	232
TROISIEME PARTIE : ETUDE DE CAS SUR LA RUCHE QUI DIT OUI	234
Introduction à la Troisième Partie	235
Chapitre Six : Modèle et représentations virtuelles de La Ruche	236
6.1. Origines et modèle	236
6.2. Pourquoi La Ruche effectue-t-elle une telle mise en public de ses données ?	240
6.2.1. Immersion dans les données de la Ruche	240
6.2.2. Liens entre les données Ruche et les thématiques des AFN	263
6.2.3. Interactions entre les données	271
6.3. Conclusion du Chapitre Sept sur les enjeux du modèle et des données de l'étude de cas	273
Chapitre Sept : Méthodologie de l'Etude de cas sur La Ruche	274
7.1. Méthodologie pour l'étude des données numériques (fournisseurs, produits, ruches, activité)	276
7.1.1. Données et extraction en fichiers exploitables	Annexe 4
7.1.2. L'interface CorText.Manager	Annexe 4
7.1.3. Méthode pour l'analyse lexicométrique des discours par Network Mapping	Annexe 4
7.1.4. Etude de la géographie des échanges par Network Mapping et Contingency Matrix	Annexe 4
7.1.5. Méthodologie pour les croisements des autres données fournisseurs	Annexe 4
7.2. Méthodologie pour l'étude des données auprès des responsables de ruche et membres par voie d'entretien	276
7.3. Méthodologie pour l'étude des tiers-lieux d'accueil des distributions	277
Chapitre Huit : Résultats de l'étude de cas sur la Ruche	279
8.1. Enquête auprès des responsables de ruche	280
8.2. Enquête auprès des membres de la Ruche	299
8.3. Enquête sur les lieux de distribution	310
8.4. Enquête sur les fournisseurs, les produits et le réseau par étude de traces numériques	319
8.4.1. Présentation et ventilation des données	320
8.4.2. Analyse des discours par lexicométrie	324
8.4.3. Géographie des échanges entre ruches et fournisseurs	337
8.4.4. Relations entre les autres variables des fournisseurs	354
8.5. Synthèse et conclusions sur les résultats de l'étude sur la Ruche	365
Chapitre Neuf : Discussion des résultats de l'étude de cas sur la Ruche	373

9.1. La Ruche qui dit Oui, dispositif de prosumption	373
9.1.1. Concept de prosumption et manques littéraires sur l'alimentation	373
9.1.2. Une nouvelle customisation par la transparence dans un dispositif liquide-solide : proposition de mise à jour conceptuelle de la prosumption	382
9.1.3. Rejoindre les littératures sur la prosumption avec celles sur les AFN	389
9.2. Transitions et enjeux transitionnels du déploiement d'un réseau de provision locale	391
9.3. Conclusion de l'étude sur la Ruche qui dit Oui	395
 CONCLUSION GENERALE DE LA THESE	 396
 BIBLIOGRAPHIE	 409
 ANNEXES	 430
Annexe 1 : Méthodologie pour les études lexicométriques du régime	431
Annexe 2 : Extraits du corpus de l'étude du CTIFL	444
Annexe 3 : Expo Milan – retranscription des vidéos du Pavillon France	463
Annexe 4 : Méthodologie d'analyse des traces numériques pour l'Etude de Cas sur la Ruche qui dit Oui	465

Guide des figures et sigles

Table des figures

Numérotation *	Titre de la figure	Section concernée	N° page
Chapitre Un : La notion de régime de provision alimentaire			
Fig. 1	Diagramme détaillant les principales articulations au sein de la Multi Level Perspective	1.2	26
Fig. 2 2.a 2.b 2.c 2.d	Chemins de transition (« transition pathways ») a. chemin de transformation b. chemin dé-alignement et ré-alignement c. chemin de substitution technologique d. chemin de reconfiguration	1.2	29
Chapitre Deux : Le domaine des « Alternative Food Networks »			
Fig. 1	Recensement des termes mobilisés pour décrire les alternatives alimentaires	2.1.3	37
Chapitre Trois : Caractérisation de la transition de régime par une analyse de données			
Fig. 1	Ventilation du corpus LSA, par périodes, rubriques, auteurs, et natures d'article	3.2.1	73
Fig. 2	ADS en Période A	3.2.2	76
Fig. 3	ADS en Période B	3.2.2	77
Fig. 4	ADS en Période B'	3.2.2	78
Fig. 5	CR en Période A	3.2.2	79
Fig. 6	CR en Période B	3.2.2	81
Fig. 7	CR en Période B'	3.2.2	82
Fig. 1	Ventilation du corpus CTIFL, par périodes, revues, auteurs, et domaines.	3.3.1	97
Fig. 2	ADS Période 1988-2007	3.2.2	103
Fig. 3	ADS Période 2008-2012	3.2.2	105
Fig. 4	ADS Période 2013-2018	3.2.2	108
Fig. 5	CR Période 1988-2007	3.2.2	113
Fig. 6	CR Période 2008-2012	3.2.2	116
Fig. 7	CR Période 2013-2018	3.2.2	121
Chapitre Quatre : Enquête dans les salons			
Fig. 1	Présentation détaillée des vingt-deux AFN du Salon de l'Agriculture.	4.1.2	134
Fig. 2	Détail des matériaux collectés auprès des AFN du Salon de l'Agriculture 2018.	4.1.2	136
Photoreportage 1-6	Pavillon 0 (Expo Milan)	4.2.2	141
Photoreportage 7-13	Pavillon France (Expo Milan)	4.2.2	142
Photoreportage 14-18	Future Food District (Expo Milan)	4.2.2	147
Fig. 1	Panel d'acteurs de la filière bio en présence au Biodiversity Park	4.2.2	149
Fig. 1	Plan légendé et annoté du Salon de l'Agriculture 2018	4.3.2	158
Fig. 2	Essai de typologie des AFN du Salon de l'Agriculture (2017 et 2018)	4.3.3	173
Fig. 3	Photoreportage au Pavillon 3 « Les 13 Régions de France & leurs produits » et au Pavillon 2.2. « Cultures et filières végétales / Jardin et potager » (Salon de l'Agriculture 2017).	4.3.4	175
Fig. 4	Photoreportage au Pavillon 2.2. « Cultures et filières végétales / Jardin et potager » (Salon de l'Agriculture 2017)	4.3.4	177
Fig. 5	Photoreportage au Pavillon 2.2. « Cultures et filières végétales / Jardin et potager » (Salon de	4.3.4	179

	<i>l'Agriculture 2018) : stands des AFN de l'AFAP et de MyFood.</i>		
Fig. 6	<i>Photoreportage au Pavillon 2.2. « Cultures et filières végétales / Jardin et potager » (Salon de l'Agriculture 2018) : stand de la Mairie de Paris.</i>	4.3.4	182
Fig. 7	<i>Photoreportage au Pavillon 4 « Services et métiers de l'Agriculture » (Salon de l'Agriculture 2017) : stands de la Ferme Digitale.</i>	4.3.4	184
Fig. 8	<i>Photoreportage au Pavillon 3 « Les 13 Régions de France & leurs produits » (Salon 2018) : stand de la Région Ile-de-France.</i>	4.3.4	187
Fig. 9	<i>Typologie des transitions incarnées par les AFN du Salon de l'Agriculture.</i>	4.3.7	199
Chapitre Cinq : Enquête sociologique auprès des phénomènes d'existence des AFN franciliens			
Fig.1	<i>Acteurs interviewés, dans l'ordre chronologique.</i>	5.1	206
Chapitre Six : Modèle et représentations virtuelles de La Ruche			
Fig. 1	<i>Présentation des principales informations visibles depuis l'écran d'accueil du site web d'une ruche (copie écran).</i>	6.2.1	249
Fig. 2	<i>Nomenclature générale des produits en vente dans une ruche (copie écran).</i>	6.2.1	251
Fig. 3	<i>Présentation des principales informations visibles depuis la fiche d'un fournisseur sur le site web (copie écran).</i>	6.2.1	258
Fig. 4	<i>Présentation (partielle) de la liste de produits affichés sur le site web lorsqu'ils sont mis en vente par un fournisseur (copie écran).</i>	6.2.1	259
Fig. 5	<i>Synthèse des catégories de données et corrélations pertinentes.</i>	6.2.2	272
Chapitre Sept : Méthodologie de l'Etude de cas sur La Ruche → voir Annexe 4 dans le présent tableau			
Chapitre Huit : Résultats de l'étude de cas sur la Ruche			
Fig. 1	<i>Responsables de ruches interviewés</i>	8.1.	280
Fig. 2	<i>Synthèse des questions posées aux responsables de ruche</i>	8.1.	281
Fig. 1	<i>Questions posées aux membres de ruches rencontrés lors des distributions</i>	8.2.	301
Fig. 1	<i>Tableau typologique des attributs des tiers-lieux.</i>	8.3.	317
Fig. 1	<i>Ventilation des données et effectifs par classes.</i>	8.4.1	320
Fig. 2	<i>Network Mapping des termes cooccurrents issus des descriptions fournisseurs, avec tag « professions » (métiers).</i>	8.4.2	328
Fig. 3	<i>Network Mapping des cooccurrences entre les sous-catégories de produits, et les termes issus des descriptions produits.</i>	8.4.2	336
Fig. 4	<i>Network Mapping (static) représentant le réseau relationnel ruches-fournisseurs (7675 couples).</i>	8.4.3	339
Fig. 4bis	<i>Zoom sur le centre du réseau relationnel ruches-fournisseurs de la Fig. 4.</i>	8.4.3	340
Fig. 5	<i>Network Mapping (dynamic) faisant apparaître les ruches selon leurs métadonnées (département d'appartenance).</i>	8.4.3	343
Fig. 6	<i>Network Mapping (dynamic) faisant apparaître les fournisseurs selon leurs métadonnées (type de métier Brut/Transformé).</i>	8.4.3	347
Fig. 7	<i>Contingency Matrix entre les classes de distances des ruches depuis le barycentre parisien, et les sommes des distances des fournisseurs les livrant.</i>	8.4.3	350
Fig. 8	<i>Network Mapping entre les classes de distances barycentriques, et les métiers, des fournisseurs.</i>	8.4.3	352
Fig. 9	<i>Network Mapping des cooccurrences de métiers chez les fournisseurs.</i>	8.4.4	358
Fig. 10.a	<i>Contingency Matrix liant l'Ancienneté des fournisseurs vs le Nombre d'années depuis leur première distribution à la Ruche.</i>	8.4.4	359
Fig. 10.b	<i>Contingency Matrix liant l'Ancienneté des fournisseurs vs le Nombre annuel de distributions.</i>	8.4.4	360
Fig. 10.c	<i>Contingency Matrix liant le Nombre d'employés (taille) au Nombre annuel de distributions à la Ruche.</i>	8.4.4	361
Fig. 10.d	<i>Contingency Matrix liant le Nombre d'employés (taille) au Nombre de ruches différentes fournies.</i>	8.4.4	362
Fig. 10.e	<i>Contingency Matrix liant le Nombre annuel de distributions au Nombre de ruches différentes fournies.</i>	8.4.4	363
Chapitre Neuf : Discussion des résultats de l'étude de cas sur la Ruche			
Fig. 1	<i>Littérature collectée par SCOPUS mobilisant le concept prosumption.</i>	9.1.1	379
Fig. 2	<i>Tableau synthétique de trois dimensions de prosumption qui sont imbriquées à la Ruche : (i) Customisation ; (ii) Transparence ; (iii) Dualité liquide-solide.</i>	9.1.2	388
ANNEXE 1			

<i>Fig. 1</i>	<i>Mots-clés retenus et termes non-retenus du corpus CTIFL.</i>	3.1.3	439
<i>Fig. 2</i>	<i>Type de données mobilisées pour l'étude du CTIFL.</i>	3.1.3	441
<i>Fig. 3</i>	<i>Capture d'écran d'un article, « LE LOCAVORISME, POUR QUI, POUR QUOI ? », tel que visible sur la Plateforme Documentaire.</i>	3.1.3	442
ANNEXE 4			
<i>Fig. 1</i>	<i>Tableau synthétique des catégories de données mobilisées pour l'étude des traces numériques de la Ruche qui dit Oui en Section 8 .4.</i>	7.1.1	468
<i>Fig. 2</i>	<i>Encadré explicatif sur CorText et le CorText.Manager.</i>	7.1.2	471
<i>Fig. 3</i>	<i>Cartographie par Oalley des zones de chalandise.</i>	7.1.3	475

* La numérotation se fait infra-chapitre ou infra-section (recommençant à chaque chapitre ou section, selon les choix d'auteur.

Sigles

AFN : Alternative Food Network

CTIFL : Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes

FAO : Food and Agriculture Organization

IAA : Industries Agro-Alimentaires

LSA : Libre Service Actualités

MLP : Multi Level Perspective

SFSC : Short Food Supply Chain

INTRODUCTION GENERALE

Genèse du projet de thèse

Le projet de thèse est issu de réflexions personnelles mûries au cours d'une formation de master en urbanisme (*MSc International Planning*) à la *Bartlett School of Planning* de l'*University College London* en 2012 et 2013. La spécialité choisie lors du cursus, *Sustainable Urban Development*, s'intéresse aux questions d'aménagement soutenable des espaces urbains. L'un des travaux accomplis à travers cette spécialité consiste à présenter ces enjeux à travers une thématique déterminée au hasard d'un tirage au sort. La thématique ainsi assignée se focalise sur les transitions de régimes sociotechniques, à travers l'article « A typology of sociotechnical transition pathways » de Frank Geels et Johan Schot, publié en 2007 dans la revue *Research Policy*. Le concept de *régime sociotechnique* développé dans cet article et son rapport à la notion de *transition soutenable* trouve immédiatement écho dans un questionnement intellectuel personnel : si l'organisation de la société et de ses systèmes productifs sont insoutenables, *comment* organise-t-on la réorientation des choix de société ?

Cette spécialité amène aussi le doctorant à s'intéresser pour la première fois aux notions d'économie locale et de *relocalisation*, à travers un texte présentant la soutenabilité supposée d'échelles locales, « Eco-localism and sustainability » (Curtis 2003). D'une façon générale, son intérêt pour la perspective locale se développe au cours d'un cursus en urbanisme dont l'objectif central est de former ses élèves à penser au niveau métropolitain. Un second travail accompli en spécialité requiert l'élaboration d'un *Master Plan* (schéma directeur) pour la ville de Detroit, Michigan. L'un des nombreux problèmes à résoudre dans cette ville, symbole du déclin post-industriel américain, sont les multiples déserts alimentaires, qui s'inscrivent dans une déréliction plus large de la ville et de la santé de sa population. Le schéma directeur choisi s'engage alors dans la notion de résilience d'un territoire via le renforcement de l'autosuffisance alimentaire, énergétique et manufacturière de la population. L'organisation d'une relative autosuffisance alimentaire est alors vue comme la première étape vers la résilience, de par les bienfaits d'une meilleure alimentation, et de par l'accessibilité technique et financière des outils de production alimentaire nécessaires et de la présence d'un gisement de terrains potentiellement cultivables suite à l'abandon pluri-décennal de la ville.

Sur les bases intellectuelles développées lors de cette spécialité, portant d'une part sur les transitions de régime et d'autre part sur les notions de résilience par l'autosuffisance, le mémoire concluant le cursus s'inscrit dès le début dans la notion d'organisation d'une transition soutenable par la relocalisation des filières de production, avec comme contexte géographique la métropole parisienne. La question demeure alors sur l'objet d'étude : l'énergie ? les produits manufacturiers ?

l'alimentation ? Une recherche bibliographique sur la relocalisation impose rapidement le secteur de l'alimentation, objet d'une littérature internationale fournie, notamment au travers des concepts d' *Alternative Food Networks* et de *circuits courts*.

Le cursus en urbanisme jète ainsi les bases du projet de thèse qui trouve dans le DIM-ASTREA (Domaine d'Intérêt Majeur – Agrosociétés, Ecologie des Territoires, Alimentation), dispositif de politique régionale de recherche, un intérêt, et permet d'en assurer le financement. Partant de l'intérêt pour les phénomènes de transition, des premières lectures incitent alors à mobiliser le cadre conceptuel des transitions de régimes – plus spécifiquement, la *Multi Level Perspective* de (Geels 2002 ; Geels et Schot 2007) – tandis que les dynamiques apparues autour des circuits courts (Chiffolleau 2012 ; Maréchal 2008), de l'agriculture urbaine (Aubry 2013 ; Aubry et Pourias 2013), et des standards de durabilité sur les marchés de produits alimentaires (Loconto 2010 ; Loconto and Barbier 2014), indiquent un objet d'étude plein de félicité, portant sur des phénomènes et des circuits revendiquant une provision alimentaire alternative axée sur l'échelle locale, et permettant la reconnexion du producteur et du consommateur (Lamine 2015).

Pourquoi l'étude des transitions agri-alimentaires compte-t-elle ?

La nourriture arrive sur nos assiettes à travers des chaînes d'approvisionnement agri-alimentaires qui mobilisent une multiplicité d'acteurs en amont de l'élaboration, puis au niveau de la production, la transformation, la commercialisation, la distribution, la préparation, la consommation, et enfin la mise en déchet des aliments. Ces chaînes revêtent plusieurs dimensions, qui portent notamment sur la valeur économique des différents maillons les composant, mais aussi sur leurs conséquences environnementales et sociales, et elles impliquent aussi différentes conceptions, valeurs, et cultures de l'alimentation comme fait total, ne se résumant ainsi pas à la seule prise de nourriture.

Incorporant ces chaînes de provision, le système alimentaire tel qu'il est aujourd'hui configuré fait l'objet de critiques sur de nombreux points : faible qualité organoleptique et nutritionnelle des produits générant des problèmes de santé publique ; processus de production et chaînes de distribution opaques et néfastes pour l'environnement, les producteurs, les animaux, et les mangeurs ; scandales sanitaires ; doutes sur la viabilité économique des filières manifestée par des crises répétées ; gâchis alimentaire ; conséquences sur le bien-être psychique et physiologique ; dégradations des paysages ruraux ; entre autres critiques.

Des phénomènes alternatifs en plein essor participent activement à ces critiques d'une convention qui, via cette configuration particulière du système, gouverne la majorité des échanges

alimentaires, et y proposent une configuration alternative s'appuyant sur le raccourcissement de la provision alimentaire : autrement dit, les relations entre les producteurs des aliments et leurs consommateurs pourraient potentiellement passer outre des maillons de chaîne intermédiaires, qui sont concernés notamment par la commercialisation et la distribution. Ces phénomènes sont documentés dans diverses littératures, en particulier celles sur les *Alternative Food Networks* (« AFN »), littératures qui font l'objet de débats conceptuels. Certains de ces débats portent sur les rapports qu'entretiennent ces AFN avec d'autres acteurs de la provision alimentaire, notamment ceux considérés comme centraux dans la configuration dominante du système, qui a été conceptualisé par le terme de *food regime* (Friedman 2005 ; McMichael 2009). La volonté et les pratiques alternatives visant à reconfigurer, en les raccourcissant, les chaînes de provision alimentaire, se « frictionneraient » ainsi avec ces acteurs de régime situés en différents maillons. Les phénomènes d'existence les plus récents chez les AFN suscitent d'ailleurs de nouveaux débats et ajustements conceptuels, qui commencent à intégrer des notions d'hybridité questionnant le principe d'une distinction claire entre un régime dominant et de telles alternatives. Certains phénomènes et dynamiques alimentaires portés sur le raccourcissement pourraient donc relever de pratiques observables à la fois au niveau conceptuel du régime et au niveau conceptuel des alternatives, faisant potentiellement converger ces deux univers d'acteurs. Mais qu'en est-il ? Cette convergence *a priori* pourrait-elle constituer une transition dans la configuration du régime de provision alimentaire ? Que nous apprendrait alors cette convergence sur les phénomènes et modalités des transitions de régime ?

La question de recherche de la thèse

Ces questions sur la possibilité du « local » ne se limitent en outre pas au seul raccourcissement, mais génèrent aussi d'autres critères de reconfiguration possibles dans les pratiques de provision, et par conséquent une multiplicité de modalités d'existence des alternatives. Les frictions entre questionnements et pratiques situés au niveau des alternatives et ceux situés au niveau du régime sont donc de natures multiples, et ne concernent pas que les questions de raccourcissement. Les formes de convergence en découlant, qui semblent s'accélérer si l'on observe de nombreux phénomènes relatés à travers la thèse, permettent de s'interroger sur une éventuelle transition en cours qui pourrait déboucher sur une nouvelle convention stabilisée, un nouveau « régime », qui intégrerait un ensemble relativement hétérogène de pratiques issues des alternatives. La thèse fait ainsi l'hypothèse qu'une transition vers un nouveau régime est actuellement en phase d'accélération, et entend étayer cette hypothèse par l'analyse de données, issues à la fois d'acteurs

caractéristiques du régime de provision, et d'acteurs alternatifs. C'est la question de recherche de la thèse.

Problématique de recherche

L'étude des frictions et convergences entre régime et alternatives paraît d'autant plus nécessaire qu'elle semble peu documentée. Alors même que les Alternative Food Networks démontrent, à travers leurs discours, pratiques, et innovations, de multiples formes d'oppositions à l'encontre du régime de provision industriel qui domine les flux alimentaires, les études en transitions ne semblent pas avoir encore beaucoup incorporé cette dynamique alternative comme moteur possible d'une transition de régime. Ce manque est d'autant problématique que l'univers des AFN est actuellement en pleine expansion, notamment à travers la multiplication de projets agri-alimentaires à l'intérieur même des villes, ou à travers la montée en puissance d'architectures numériques qui investissent désormais l'alimentation locale - aux côtés de multiples autres phénomènes qui portent la relocalisation alimentaire (circuits courts de différents types, projets agri-urbains territorialisés, groupements d'achats locaux participatifs et solidaires, magasins de producteurs, etc.). Les multiples proximités matérielles et parfois virtuelles ainsi renouvelées par ce foisonnement d'acteurs parfois très divers sur le plan de leurs pratiques, capacités, et valeurs, semblent conférer à ces alternatives locales une capacité transformatrice du régime qui pourrait même dépasser les questions locales. La quête de raccourcissement s'inscrirait alors comme symptôme d'une transition plus large qui verrait se reconfigurer les rapports qu'entretiennent les producteurs avec les consommateurs, mais aussi les producteurs avec d'autres producteurs, les consommateurs avec d'autres consommateurs, les producteurs avec leurs produits, les consommateurs avec ces mêmes produits, les producteurs comme les consommateurs avec les lieux physiques dans lesquels s'effectuent différentes transactions financières et non-financières et, aujourd'hui, les rapports qu'entretiennent aussi tous ces acteurs avec de nouveaux lieux virtuels qui sont en plein essor cette dernière décennie. De plus, les velléités de raccourcissement, de même que ces rapports multiples reconfigurés, pourraient certes rendre obsolètes certaines intermédiations marchandes, mais pourraient tout autant contribuer à en créer de nouvelles. Cette phénoménologie d'une transition de régime partant des propositions des alternatives pour déboucher sur une reconfiguration des rapports entre différentes composantes du système alimentaire (produits, producteurs, consommateurs, intermédiaires, etc.), reste à donc identifier et surtout à mettre à l'épreuve d'une bonne description de terrains.

Des objets d'étude qui mobilisent un ensemble méthodologique particulier

La préhension des deux objets d'étude, le régime et les AFN, s'avère complexe. D'une part, le régime est composé d'un ensemble très vaste d'acteurs issus de mondes aussi différents que l'agriculture, la grande distribution, la recherche scientifique, les secteurs institutionnels et publics, ou des instances d'échelles européennes et mondiales. Les possibilités de caractérisation du régime par l'étude de tant d'acteurs paraît difficile. Or c'est bien le *régime* dans une acception relativement exhaustive, que l'on souhaite voir s'exprimer sur les questions de raccourcissement (et d'autres possibles modalités de transitions liées au « local »). Du moins, un objectif serait de pouvoir caractériser au moins certaines de ses compétences clés. A cette fin, il devient alors essentiel de pouvoir étudier les modes de représentation du régime depuis une perspective globale. Les méthodologies mobilisées pour l'étude du régime se doivent donc de développer une focale large.

Deux compétences clés du régime – la distribution, et l'organisation d'une importante filière alimentaire par une interprofessionnelle – sont étudiées via une telle « lunette », qui consiste en l'analyse de discours constitués d'archives contenant plusieurs centaines de textes distincts. Ces discours sont différents, puisque pour les distributeurs, il s'agit d'écrits internes (rédigés en propre), alors que chez l'interprofessionnelle, il s'agit d'écrits externes collectés au sein d'une bibliothèque : toutefois, l'objectif demeure le même, c'est-à-dire d'étudier, « depuis le haut », les manières qu'ont deux compétences clés du régime de s'approprier les questions locales, qui sont portées, notamment, par les alternatives. De plus, ces discours devaient être étudiés de façon longitudinale, afin de marquer d'éventuelles évolutions discursives sur le local dans le temps. Cette première méthodologie d'étude du régime, commune à ces deux études, est développée dans le Chapitre Trois.

Cependant, les discours ne constituent jamais qu'une forme particulière par laquelle se représente le régime. Participant aussi à la légitimité du régime, certains événements majeurs, tels que le Salon de l'Agriculture, offraient aussi de potentielles manifestations de velléités de raccourcissement au sein du régime, et ce par des représentations à la fois discursives, mais aussi propices à la monstration presque muséale de dispositifs et d'agencements divers, dont la finalité serait de développer certains imaginaires du local, et de permettre l'appropriation de différents objets physiques, auprès de populations à la fois professionnelles et, pour beaucoup, non-professionnelles. Deux études de type ethnographique, accordant de l'importance aux différents dispositifs de démonstration et d'information, sont conduites, l'une au Salon de l'Agriculture, l'autre sur le terrain particulier d'une exposition universelle portée sur la thématique alimentaire. Cette seconde méthodologie d'étude du régime est explicitée dans le Chapitre Quatre.

D'autre part, la préhension des alternatives est rendue difficile par leur grande hétérogénéité phénoménologique : si l'objet d'étude se circonscrit aux alternatives opérant, d'une façon ou d'une autre, des formes de raccourcissement, les acteurs rentrant dans ce cadre sont loin d'avoir tous les mêmes pratiques, valeurs, origines, objectifs, capacités, technologies, etc. Afin d'en savoir le plus possible sur cette diversité de phénomènes d'existence, les méthodologies employées ont dû s'attacher à venir à la rencontre de certains d'entre eux, par une approche inductive qui s'est appuyée sur plusieurs séries d'entretiens approfondis. La construction conceptuelle des alternatives dans ce qu'il est possible d'observer dans l'espace francilien découle de cette approche par induction : en partant du raccourcissement commun à tous ces phénomènes, de très nombreuses autres dimensions d'analyse se sont greffées à leurs processus de caractérisation. En outre, l'un des terrains initialement pensé comme terrain sur le régime – le Salon de l'Agriculture – s'est avéré devenir, d'une année à l'autre, un espace d'expression privilégié pour un certain type d'alternatives, portées d'une part sur l'agriculture urbaine, et d'autres part sur le numérique. Cette étude, si elle demeure une étude axée sur le régime puisque cet évènement annuel constitue l'une de ses représentations phares, occupe un rôle particulier dans la thèse, faisant le trait d'union entre régime et alternatives, ou plutôt, nous amenant au plus près de leurs frictions. Outre cette étude « à la frontière », la méthodologie inductive mobilisée pour relater cette diversité de phénomènes figure en Chapitre Cinq.

Enfin, c'est justement au travers de cette approche inductive qu'a pu se construire le projet de l'étude de cas qui conclut le travail empirique de la thèse. La qualité, le volume, et la diversité très inhabituels des données directement accessibles ont permis la caractérisation d'un vaste réseau d'acteurs, en s'appuyant notamment sur la collecte et l'analyse précise de leurs données numériques, et qui, méthodologiquement, a permis l'utilisation d'outils d'analyses de réseaux de données, notamment textuelles. De plus, cette étude de données numériques a pu être jointe à l'étude d'un ensemble de données d'autres natures : entretiens, observations et études d'agencements, documentations diverses. La méthodologie de l'étude, quali-quantitative et complexe, occupe l'intégralité du Chapitre Sept.

Pourquoi l'alimentation des villes en particulier ?

La ville consomme la majorité des denrées alimentaires mais n'en produit aujourd'hui qu'une infime partie. Par conséquent, les villes doivent organiser, via différents circuits, le transfert de denrées depuis les régions productives : c'est la provision alimentaire. Ce métabolisme urbain quelque peu fracturé n'est pas inhérent à la ville mais est construit par des choix de société qui,

comme mentionné plus haut, font l'objet de critiques. Les villes sont les principaux nœuds reliant les réseaux d'échanges alimentaires, et sont à ce titre centrales dans la consolidation des pratiques conventionnelles. Mais les villes sont aussi l'un des principaux théâtres de l'émergence de pratiques alternatives, en ce sens que la densité et la diversité humaine et infrastructurelle favorisent certaines innovations dans les rapports techniques et sociaux qui n'ont pas les mêmes possibilités d'expression et de diffusion dans des espaces ruraux ou mêmes périurbains. C'est pourquoi la thèse investit majoritairement des terrains situés en ville, et dans le cas présent, une région francilienne particulièrement dense mais aussi géographiquement et socio-économiquement variée.

Plan de la thèse

Cette thèse se déroule en trois séquences :

1. *Première Partie* : Cadre Transitions et AFN. Cette partie définit les champs thématiques et les théories mobilisées pour la thèse. En partant du cadre général de la Multi Level Perspective, conduit à l'élaboration d'un cadre articulant le concept de régime de provision (travaillé dans le Chapitre Un) avec le concept d'Alternative Food Network (travaillé dans le Chapitre Deux).
2. *Seconde Partie* : les Enquêtes exploratoires. Cette partie présente les méthodologies et résultats de cinq études de terrains effectuées auprès d'acteurs qui sont issus à la fois du régime de provision et des alternatives alimentaires. Elle offre une caractérisation des prises du régime sur les questions de raccourcissement à travers une étude de ses discours (Chapitre Trois) et de ses représentations multiples (Chapitre Quatre), et une caractérisation d'AFN se trouvant parfois en imbrication avec le régime (Chapitre Quatre) ou évoluant de façons différenciées à travers l'espace francilien (Chapitre Cinq).
3. *Troisième Partie* : l'Etude de cas. Cette partie consiste en une étude approfondie et multi-méthodes d'un AFN disposant d'un potentiel de données relativement inédit. Cette étude dédiée permet la mise en valeur d'un modèle très particulier situé à la croisée du raccourcissement et du numérique, et est séquencée autour d'un parcours de ses représentations (Chapitre Six), de la présentation d'une méthodologie quali-quantitative complexe (Chapitre Sept), des résultats et de leurs interprétations (Chapitre Huit), avant de clore la partie et l'étude de cas par une discussion sur ses contributions théoriques.

PREMIERE PARTIE :
CADRE TRANSITIONS ET AFN

Introduction à la Première Partie

Cette Première Partie déroule, dans les Chapitres Un et Deux, le cadre théorique qui est mis en exergue pour la thèse. La théorie MLP, cadre heuristique qui distingue trois niveaux agissant sur les transitions de régime – *niches d'innovation* « en bas », *paysage sociotechnique* « en haut » et *régime sociotechnique* « au milieu », est mobilisée pour caractériser le ou les types de *chemin de transition* qui pourraient être en cours au sein de multiples fonctions et acteurs d'envergure liés à la provision alimentaire, et donc notamment, si l'on reprend ces trois niveaux, au sein du régime sociotechnique de provision alimentaire, appelé parfois ici simplement *régime*. La problématique distinction entre niches d'une part, régime d'autre part, n'est pas évitée, mais adressée : niches et régime sont en co-évolution, ce que les matériaux empiriques démontreront dans la Seconde Partie. AFN et régime ne sont pas en distinction les uns à l'autre, mais se « regardent », co-évoluent, selon des modalités qui sont mises en récit à l'aide des matériaux empiriques.

Le Chapitre Un travaille la notion de régime de provision alimentaire, en s'appuyant sur certains éléments bibliographiques utiles dans la caractérisation des principales composantes du régime actuel. Il présente aussi au lecteur une revue concise des principaux travaux sur les transitions alimentaires. Ce premier chapitre déroule ensuite le cadre théorique de la thèse, la *Multi Level Perspective* (« MLP »), dans lequel s'insère le concept de régime et de transition de régime, ainsi qu'une brève revue des travaux qui le mobilisent ou qui en sont critiques. Ainsi, le lecteur est doté d'une compréhension de ce qu'est un régime de provision, et pourra appréhender les critiques du régime et alternatives à celui-ci telles que formulées par les AFN, les travaux desquels sont présentées en détail dans le chapitre suivant.

Le Chapitre Deux consiste en une revue de la littérature sur les alternatives alimentaires, centrées sur la notion de *Alternative Food Network*. A la fin de ce premier chapitre, le lecteur est ainsi équipé pour comprendre les principaux points de contention et de friction entre alternatives et régime, et pourra ainsi appréhender les résultats empiriques qui composent le reste de la thèse.

CHAPITRE UN : LA NOTION DE REGIME DE PROVISION ALIMENTAIRE

Ce premier chapitre de la thèse vise à travailler le concept de transition de régime de provision alimentaire. Il passe en revue certains travaux qui ont contribué à définir ce concept de régime, qui y est notamment présenté comme une configuration des réseaux multiples qui forment les systèmes alimentaires. Cette configuration est héritée de mutations historiques et contemporaines, portées notamment par des critiques, des innovations, et des idéologies particulières. Le régime est ainsi appelé à s'adapter, voire à effectuer une transition, en incorporant certains de ces éléments perturbateurs au sein de ses propres dispositifs de production, distribution, et consommation alimentaires. La première section de ce chapitre développe la notion de régime de provision alimentaire, autour de sa configuration actuelle, qui serait héritée d'une série de changements transformateurs après-guerre qui sont documentés à travers différents travaux.

La seconde section du chapitre présente au lecteur le cadre conceptuel dans lequel s'intègre le régime : la Multi Level Perspective (Geels 2002 ; Geels et Schot 2007), soit « perspective multi-niveaux », du fait d'une architecture en trois niveaux. Ce cadre est particulièrement pertinent pour intégrer le concept de régime, dans l'un de ces niveaux conceptuels, puisqu'il l'articule avec des niches alternatives formulant des critiques à son encontre et développant des innovations pouvant potentiellement mener à sa reconfiguration et qui elles, se situent à un autre niveau du cadre ; un troisième niveau étant composé d'un *paysage* qui serait plus ou moins favorable aux reconfigurations. Les principaux travaux, y compris critiques, sur la MLP, sont ainsi passés en revue. Le chapitre conclut par une réitération du concept de régime articulé dans le cadre MLP aux côtés de niches alternatives qui dont une revue extensive des théorisations est conduite dans le Chapitre Deux.

1.1. Le régime de provision métropolitain comme configuration de système appelée à évoluer

Un régime en évolution qui génère différents concepts

Le système alimentaire, sur le plan conceptuel, peut être défini, comme le font Gaitán-Cremaschi et al (2018), comme le réseau d'acteurs et d'activités alimentaires qui sont liés à la

production, la transformation, la distribution, la consommation, et la gestion des déchets, et qui se trouvent en interaction les uns avec les autres au sein d'un environnement écologique, social, politique/culturel, et économique, et sous l'égide de conditions structurelles (règles, standards, politiques) et d'agents dédiés (acteurs publics et privés tels que les services étendus et la recherche) qui soutiennent à la fois les opérations quotidiennes et l'optimisation et l'innovation de façon continue. La multiplicité d'interactions entre ces acteurs, activités, conditions structurelles, et agents dédiés, génèreraient différentes configurations, qui permettent également la coexistence de paradigmes et valeurs de production et de consommation qui ont différentes influences sur les performances des systèmes alimentaires sur les plans de la sécurité alimentaire et la nutrition, la sécurité environnementale, et le bien-être social (Gaitán-Cremaschi et al 2018).

Malgré la coexistence de différentes configurations, il y aurait certaines configurations dominantes, qui ont été utilement théorisées par des concepts tels que le *food regime* (Friedman and McMichael 1989), qui serait un *corporate food regime* déployé à des échelles globales et opérant des formes d'accumulation par dépossession (McMichael 2005) héritées d'un paradigme productiviste, datant des révolutions vertes au cours des décennies après-guerre, et visant une approche industrielle de l'agriculture et de l'alimentation. Soutenu par les états et l'industrie, un tel régime aurait pour finalité la production de grandes quantités d'aliments standardisés (Lang et Heasman 2005), au détriment des dimensions environnementales et sociétales des systèmes alimentaires, et serait incapable même de remplir sa mission première de nourrir la planète (O'Kane 2012 ; Tittonell et al 2016), au vu des centaines de millions d'humains victimes tant de famine que de problèmes de surpoids (FAO, UNICEF, WFP, WHO 2017).

Les conceptualisations de *food regime*, ou régime de provision alimentaire, ne se limitent en outre pas à celle d'une configuration par l'industrialisation, la mondialisation des filières et la standardisation des aliments – certes des caractéristiques dominantes – mais ont aussi développé d'autres éléments constitutifs du régime au fur et à mesure de ses évolutions. Dixon (2009) rappelle par exemple la dimension nutri-centrique du régime, qui, dans les décennies de l'après-guerre, aurait remplacé la régulation des quantités et qualités des aliments (exercée jusque lors par la société civile autour de pratiques culinaires inter-générationnelles de partage de connaissances et de techniques de préparation alimentaires), par une régulation basée sur la science et la technologie (ex : les calories, le « bon » et le « mauvais » cholestérol, l'index glycémique, les recommandations journalières, etc.), remplaçant quelque peu le plaisir de manger par des règles nutritionnelles. Cette transformation aurait, paradoxalement, généré des citoyens à la fois nutri-centriques sans pour autant empêcher l'avènement de crises nutritionnelles, qui compliquent sans cesse les relations entre les états, l'agrobusiness, les distributeurs, et les consommateurs, qui plus est dans un contexte

plus large d'insécurité alimentaire et de maladies liées aux déséquilibres alimentaires. D'autres travaux documentent des évolutions plus récentes, conceptualisant le régime de provision à travers l'émergence d'un régime corporate-environnemental (Friedmann 2005 ; Levidow 2015) qui questionne notamment les capacités transformatrices de champs de pratique et de recherche alternatifs tels que l'agroécologie (Levidow et al 2014) sur le verdissement du régime. D'un autre côté, la financiarisation agri-alimentaire, mesurable par l'implication grandissante à la fois d'institutions financières dans le système agri-alimentaire et, inversement, de corporations agri-alimentaires et de distributeurs dans des activités de rentes et de services financiers, annoncerait l'avènement d'un *third food regime* (Burch et Lawrence 2009). Ainsi, les oppositions telles que la bio contre le conventionnel (Le Velly et Dubuisson-Quellier 2008), ou le naturel contre l'industriel, ne consisteraient qu'en des éléments d'un seul régime alimentaire – quand bien même celui-ci se verdirait – caractérisé par le choix, la diversité, la flexibilité, et des préoccupations de santé, de fraîcheur, de praticité et autres attributs désirés par une diversité de consommateurs (Burch et Lawrence 2009).

Pour autant, ces différentes configurations du régime alimentaire, miroir d'évolutions plus larges dans l'économie politique (néolibéralisme, privatisations, sous-traitance et chaînes d'approvisionnement globalisées, financiarisation etc.), connaîtraient, à l'ère de l'extrémisme climatique, une crise profonde et systémique, créant un besoin réel de transcender non pas une simple phase dans l'évolution du capitalisme, mais de confronter une crise existentielle et civilisationnelle, culturelle, psychologique bien plus large, qui aurait pour effet un dualisme dans la posture des institutions gouvernant l'agriculture et l'alimentation, comme par exemple au sein de la FAO qui viserait à la fois des formes de conversions à l'agroécologie tout en craignant les implications stratégiques majeures qu'engendreraient des reconfigurations radicales (Biel 2016).

Le régime de provision fait donc l'objet de conceptualisations multiples au fur et à mesure de ses évolutions passées et récentes, qui le rendent quelque peu insaisissable. Les acteurs constituant le système alimentaire, et participant donc aux différentes configurations de régime de provision, reflètent, par leur variété, sa complexité, liant de façons interdépendantes mondes agricoles, industries alimentaires, distributeurs, consommateurs, politiques nationaux et locaux, financiers, chercheurs de diverses disciplines (agronomie, nutrition, sciences sociales, etc.), institutionnels, etc. Reconstituer les évolutions historiques ayant mené aux reconfigurations complexes du système qui ont permis la mise en place d'un ou des régimes dominants, même si l'on se limitait aux périodes après-guerre, sortirait largement du cadre de cette thèse. Il convient donc de concentrer cette mise en contexte du régime sur certains de ses éléments constitutifs.

L'importance de la grande distribution

La grande distribution, en tant qu'entité mettant à disposition des consommateurs une proportion importante des denrées issues du régime, constitue l'un des types d'acteurs incontournables dans l'étude du régime de provision, et subit par là même le feu de critiques récentes sur la qualité et la transparence des produits commercialisés dans les supermarchés. A ces critiques communes aux acteurs du régime s'ajoutent également des critiques visant certaines pratiques spécifiques à la distribution qui elles aussi influenceraient de façon importante la durabilité du système alimentaire (pressions sur les producteurs, ententes commerciales, longueur des filières, proximités faibles, etc.).

Au-delà de nombreuses critiques, le libre-service a aussi fait l'objet de conceptualisations diverses dans différentes littératures en sciences sociales. Elle a par exemple été conceptualisée comme une forme de mise au travail du consommateur, puisque contrairement à d'autres types de commerces, les consommateurs doivent eux-mêmes y choisir les aliments et remplir leurs paniers sans assistance : aujourd'hui, cette autonomisation du consommateur se décline même au passage en caisse par des pratiques comme le self-scanning (Dujarier 2008). Pourtant, comme le rappelle Grandclément (2011) au sujet de l'émergence des supermarchés aux Etats-Unis, ces « épicerie modernes » ont aussi apporté des progrès dans la façon de s'approvisionner, qui permettaient par exemple « d'éviter le rapport de combativité et de connivence avec l'épicier et instaurent une forme d'égalité d'accès aux produits dont la qualité échappait elle aussi à la personnalisation des relations », permettant ainsi de « soulager une pression », ce qui fait qu'il était « difficile de faire du libre-service, au moment de son apparition, un modèle de dispositif de mise au travail du client ».

C'est d'autant plus vrai que le supermarché a contribué à l'essor des marques alimentaires qui, par leur constance, ont simplifié la vie des consommateurs « alors que, dans un monde de produits non marqués, chaque achat suppose, outre la connaissance des réseaux d'approvisionnement, la mobilisation d'une expertise sensorielle sur le produit pour en juger la qualité, la marque vient au contraire garantir par un écrit apposé sur un emballage scellé que le produit est intègre, tel que sorti de l'usine. La qualité n'avait plus à être appréhendée au carrefour de la connaissance des réseaux et de l'engagement perceptuel avec le produit, scène rejouée jusqu'à l'acheteur final par chacun des multiples intermédiaires ayant le produit en main » (ibid), autrement dit le passage d'« un régime du « tasting » (l'engagement direct avec le corps des produits sur le lieu d'achat) au régime du testing (essayer les produits chez soi puis se reposer sur la garantie de

continuité de la marque dans le temps pour reconduire le choix issu du test) (Cochoy 1999 ; Grandclément 2011).

Equiper le consommateur sélectif

En outre, les distributeurs ne font pas que mettre à disposition les produits alimentaires, mais participent, en tant qu'interlocuteur reconnu par le consommateur et observatoire privilégié des besoins pas ou mal satisfaits des consommateurs, à la définition de leur qualité aux côtés des agriculteurs et industries alimentaires (Sauvée et al 2014). Les distributeurs vont jusqu'à concurrencer les industries alimentaires par le développement de Marques de Distributeurs (MDD) qui non seulement peuvent asseoir leur légitimité (Beylier et al 2012) mais qui nécessitent aussi, de par l'importance de leur qualité qui est transitive à la perception des distributeurs qui y sont liés, des expansions dans les modes de gestion de la qualité pour accroître la traçabilité des produits et les procédures de contrôle (Sauvée et al 2014).

Le supermarché aurait donc permis l'existence même du consommateur, preneur de prix et récipiendaire de qualités, à travers des innovations dans le réagencement de leurs relations, non plus avec des intermédiaires personnalisés (tel que l'épicier, le vendeur sur les marchés, etc.), mais désormais avec des marques qui offrent certaines garanties dans leur constance, leur continuité, voire leur sécurité.

Outre ces aspects relationnels, le supermarché a aussi contribué à fabriquer le consommateur à partir de dispositifs matériels, comme les chariots de supermarché, qui seraient issus d'« innovations emboîtées » (Grandclément et Cochoy 2006) dans la mesure où elles ont connue dans le temps différentes évolutions et déclinaisons jusqu'à la version qu'on connaît aujourd'hui. D'autres exemples d'innovations chez les distributeurs qui contribuent à fabriquer la consommation et le consommateur ont fait l'objet de travaux, montrant que dans certains cas, les innovations dans les espaces de vente s'articulent avec les dispositifs déjà en place, ne parvenant pas toujours à les déloger, malgré leurs promesses de rendre d'anciens dispositifs obsolètes : de telles coexistences de dispositifs sont exemplifiées par l'étiquetage électronique dans les rayons qui coexiste avec l'étiquetage papier, chacun ayant leurs avantages (Soutjis et al 2017) ; on peut imaginer qu'il y aurait des travaux futurs sur la coexistence entre les caisses automatiques et les hôtes de caisse humains, la coexistence entre le vrac et l'emballé, entre les espaces de vente classiques et le drive où la commande se fait en-ligne, etc.

Le sujet de la thèse portant sur de possibles transitions de régime par la provision locale, l'étude des questionnements sur ce sujet auprès d'acteurs de régime issus de la distribution paraît

dès lors pertinent, comme le montreront les résultats de l'étude de terrain auprès du monde de la distribution.

Eléments constitutifs du régime de provision : les industries

L'importance grandissante des industries agro-alimentaires (IAA) et des produits alimentaires industriels qui en sont issus a également fait évoluer la provision alimentaire de façon importante. Comme le dit Jean-Pierre Rastoin dans sa *Brève Histoire économique de l'industrie alimentaire* (2000), leur essor aurait été tiré par deux phénomènes : « D'une part, une modification structurelle importante avec la substitution progressive des produits agricoles 'bruts' par des produits agro-industriels 'élaborés' : les produits des IAA sont passés de 70 % de la consommation alimentaire totale en 1959 à 80 % en 1997. D'autre part, la conquête de marchés extérieurs a élargi les débouchés de l'industrie nationale ». Accompagnant aussi les évolutions sociétales et exigences nouvelles des consommateurs (que, inversement, les IAA contribuent aussi à fabriquer), la nature des investissements des IAA a elle aussi évolué, passant de logiques « essentiellement capacitaires et de productivité » à des investissements pour « l'amélioration de la qualité des produits et de protection de l'environnement, puis, plus récemment par des investissements immatériels (innovation/communication). Ce type d'investissements est devenu très supérieur aux investissements corporels (bâtiments et équipements)... ». Reprenant les questions d'économie et de normes de qualité (Valceschini et Nicolas 1995), liée aussi à des besoins de transparence à la suite de crises sanitaires majeures comme l'encéphalite spongiforme bovine en 1996 (Barbier et Joly, 2000), Rastoin explique que « la construction de la qualité constitue un enjeu qui va nécessiter une articulation entre l'origine des produits (territoire) et une compétence technique (métier/secteur) », notamment pour « relier le niveau de qualité des produits finis et leur spécificité à ceux des matières premières », et ouvrant des perspectives de segmentation, plus particulièrement autour de nouveaux marchés pour des « produits à allégation santé » et « produits de terroir » (Rastoin 2000). Ces questions de transparence, de qualité, de distinction, et d'identité, seront d'ailleurs explorées en détail à travers les résultats des différents terrains de la thèse.

Eléments constitutifs du régime de provision : les idéologies

Le régime, pour asseoir son inévitabilité, véhicule également certains imaginaires qui, dans la configuration actuelle, découlent d'idéologies technicistes et productivistes. Les travaux de Maxime Prével dans son ethnographie du productivisme agricole (2007) montrent à quel point, aux

côtés de techniques de pression commerciale sur les agriculteurs ou de stratégies de lobbying politique des industries des pesticides, le consensus sur les pratiques agricoles est manufacturé aussi par des imaginaires publicitaires axés sur le « progrès », l'« arrachement à la terre », la « virilité », la « puissance », l'« argent », la « compétition », la « maîtrise et l'artificialisation de la nature ». Certaines dynamiques alimentaires indiquent un possible retrait, au moins partiel, vis-à-vis de ces idéologies. Par exemple, l'essor important de l'agriculture biologique, la prise en compte grandissante de la question de la souffrance au travail des agriculteurs (aux conséquences parfois dramatiques), la désintermédiation via les circuits courts, ou de nouvelles demandes sociétales sur la qualité éthique des produits, semblent difficilement conciliables avec les priorités des lobbies des pesticides ou les logiques de rendement des conseillers agricoles. Les mouvances de verdissement actuelles portent cependant en elles leurs propres idéologies. L'étude de leurs représentations devient alors pertinente, ce que confirment les résultats des terrains ethnographiques focalisés sur les manifestations de questions et pratiques liées au raccourcissement qui sont observables au sein de salons professionnels liés à l'alimentation.

1.2. La Multi Level Perspective

Architecture de la Multi Level Perspective et principe de transition de régime

La Multi Level Perspective (« MLP »), qu'on pourrait traduire par « théorie multi-niveaux », comme l'illustre le schéma issu de Geels (2002 ; Geels et Schot 2007) en Fig. 1 ci-dessous, constitue un cadre d'étude particulièrement pertinent dans lequel peut s'insérer le régime tel qu'il vient d'être présenté. Ce cadre comporte et articule trois niveaux, d'où son nom. Le niveau intermédiaire dans l'architecture de la MLP est composé du *régime sociotechnique*, composé d'acteurs de différentes natures en provenance des marchés, de l'industrie, des institutions, de la science, de la technologie, de la culture, des politiques publiques, et autres catégories possibles, qui seraient liés entre eux par des valeurs partagées, des normes, des objectifs, et des dispositifs communs, notamment. Le régime se situe entre deux autres niveaux qui exercent sur lui des pressions auxquelles il doit s'adapter : il serait « dynamiquement stable » (Geels 2002 ; Geels et Schot 2007).

Le niveau au-dessous du régime est composé de *niches d'innovations* composées d'acteurs divers développant de nouvelles visions, de nouveaux critères, et de nouveaux dispositifs concrets, qui n'ont pas cours au sein du régime. Ces niches contestent ainsi le régime en lui opposant des critiques qui corroborent leurs propres visions et projets alternatifs aux logiques et fonctionnements

du régime. Lorsque ces niches se développent au point de fédérer une masse suffisante d'acteurs et de ressources, leurs capacités nouvelles seraient en mesure de déstabiliser le régime qui, ne pouvant plus s'ajuster par stabilité dynamique, se verrait modifié par des transformations plus ou moins radicales dans ses logiques, son fonctionnement, ses principaux dispositifs, etc. Les multiples phénomènes alternatifs peuvent donc être insérées ensemble, malgré leur hétérogénéité, au sein de de niveau.

Le troisième niveau est composé du *paysage sociotechnique* qui, contrairement aux deux autres niveaux n'est pas composé d'acteurs mais plutôt d'un contexte qui leur est exogène, mais qui exerce lui-aussi des pressions sur le régime sociotechnique de façon à potentiellement faciliter le développement des niches d'innovations et leur essor au sein-même des pratiques du régime. Le changement climatique et la prise de conscience de problèmes majeurs liés à l'environnement ou à l'épuisement des ressources constitue l'une des principales pressions exercée sur les régimes et sur une multiplicité de secteurs : automobile, énergie, transports, industries diverses, agriculture et alimentation. Pour ces-dernières, les pressions s'articulent autour de problématiques d'épuisement des sols, des atteintes à la biodiversité, la dépendance pétrochimique de modes de production basés sur les intrants (pesticides, fertilisants) et la mécanisation, les impacts environnementaux du transport de marchandises à des échelles globales, la prise de conscience de la souffrance animale, le gâchis alimentaire, la pollution générée par les emballages et le packaging, etc.

Les transformations induites par ces pressions venues d'« en bas » (niches) et d'« en haut » (paysage) consisteraient donc en une *transition de régime* qui aurait pour effet de rendre obsolètes certaines technologies, voire certains types d'acteurs qui les emploient – du moins ceux parmi eux qui ont le plus de mal à s'approprier les mutations techniques ou organisationnelles liées à ces reconfigurations. De nombreux cas historiques peuvent être évoqués, comme l'exemple, souvent employé pour illustrer la théorie MLP, de la transition du transport par navires à voile à celui par navires à vapeur (Geels 2002) ; on pourrait tout aussi bien évoquer la transition entre photographie argentique et numérique (aux ramifications majeures concernant l'importance de l'image à l'ère numérique) ou, comme mentionné plus haut, l'avènement du supermarché et des marques industrielles en remplacement d'intermédiaires aux produits non-marqués (Cochoy 1999 ; Grandclément 2011). Mais la question de la déstabilisation des régimes sociotechniques se pose aussi à l'échelle du temps long et de l'agencement dans la longue période de tout un ensemble de reconfigurations, d'abandons, de substitutions et de choix politiques et industriels (Turnheim et Geels, 2012) qui font alors de l'étude des changements de régime une question moins mécaniste que ne l'indique le schéma canonique de la MLP.

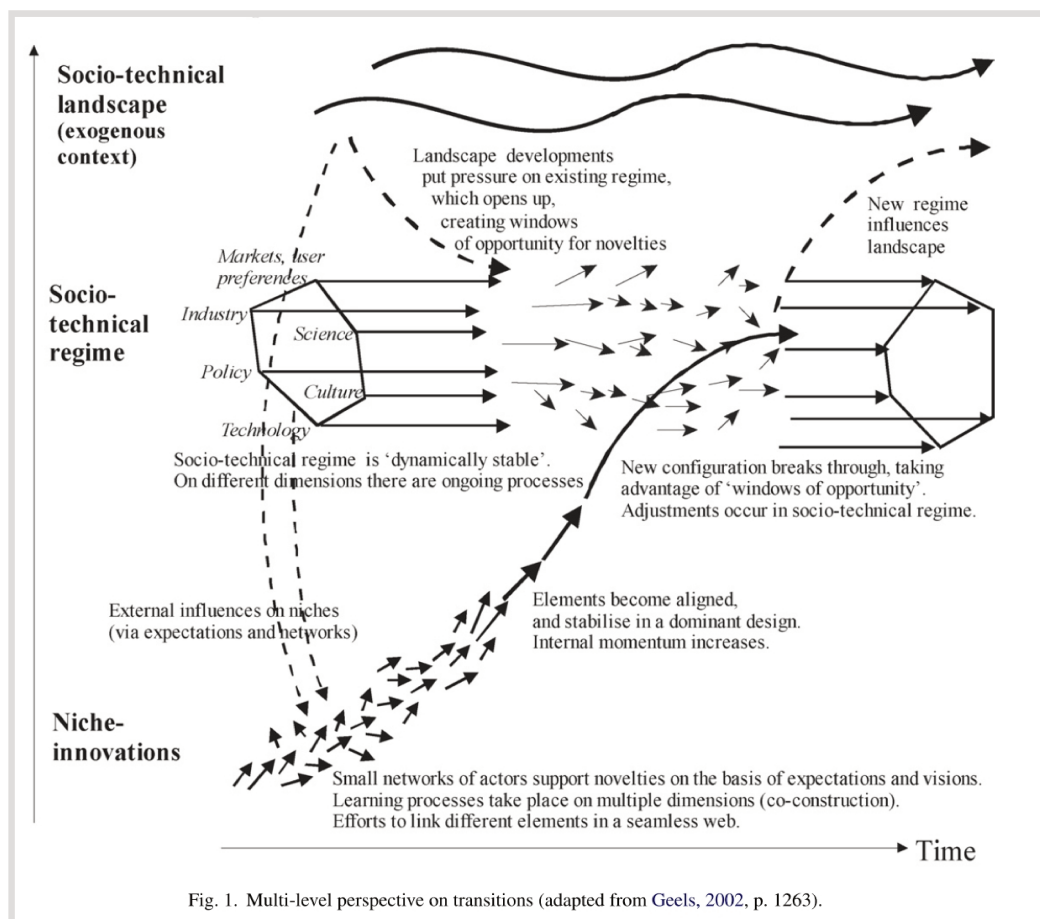


Fig. 1. Multi-level perspective on transitions (adapted from Geels, 2002, p. 1263).

Fig. 1 : *Diagramme détaillant les principales articulations au sein de la Multi Level Perspective* : en bas, les niches d'innovations ; au milieu, le régime sociotechnique ; en haut, le paysage sociotechnique.

Critiques initiales de la MLP et principe de chemins de transition

La théorie MLP fait toutefois l'objet de critiques, comme l'expliquent Geels et Schot (2007). Elle poserait d'une part problème lorsqu'il s'agit de l'appliquer empiriquement, puisque une transition avérée concernant une seule parmi de nombreuses composantes d'un régime plus large ne signifierait pas nécessairement une transition de régime (Smith et al 2005), par exemple, si l'automobile transitionne vers l'électricité mais que le transport mondial de marchandises et de passagers demeure dominé par les hydrocarbures. Toutefois, Geels et Schot (2007) font remarquer que le cadre MLP peut s'appliquer à tout niveau dès lors que celui-ci a été défini au préalable. Par exemple, le constat de dynamiques transitionnelles au sein des distributeurs alimentaires ne signifie pas une transition de l'intégralité du régime de provision alimentaire, mais, étant donné l'importance des distributeurs dans l'alimentation, on pourrait considérer qu'au moins une part importante du régime semble être en transition – ce type important d'acteurs de régime fait d'ailleurs l'objet d'une étude empirique dans la Deuxième Partie de la thèse.

Une seconde critique a été émise qui considère le cadre MLP comme quelque peu mécanique, trop fonctionnaliste et structurelle et donc peu amène à prendre en compte les différences liées à des contextes différenciés ou liés aux rôles des individus (Smith et al 2005), mais le cadre MLP autoriserait tout à fait la prise en compte de différences d'acteurs et de différences contextuelles qui exerceraient, dans les niches comme dans le régime, mais avec des moyens différents et des différences dans la rigidité des interrelations, des routines cognitives, normées, et règlementaires aux fonctionnements similaires (Geels et Schot 2007).

Troisièmement, la MLP accorderait une importance démesurée aux pressions venant des niches d'innovations, au détriment de l'influence que peuvent avoir d'autres acteurs situés par exemple à des niveaux visant des changements structurels au sein du régime, ou au niveau du paysage sociotechnique (Smith et al 2005). Afin de répondre en particulier à cette troisième critique, Geels et Schot (2007) élaborent une *typologie de chemins de transition* qui reflèteraient mieux les multiples interactions entre les trois niveaux de la MLP, et accorderaient moins d'importance aux niches qui, sur le plan visuel dans le diagramme, semblaient prédominer les processus de transition de régime.

Cette typologie serait le produit du timing des interactions entre niches et régime, et de la nature de leurs interactions qui peuvent être compétitives (visant à affaiblir et remplacer le régime) ou au contraire symbiotiques (rajoutant des compétences qui renforcent le régime). Les quatre chemins de la typologie sont, au-delà d'un scénario zéro de reproduction du régime : « transformation » ; « reconfiguration » ; « substitution technologique » ; « dé-alignement et ré-alignement ».

Le scénario de *transformation* se produirait dans le cas où le paysage sociotechnique exerce des pressions modérées sur le régime, mais que les niches ne sont pas mûres. Les pressions exercées par des entités extérieures de différentes natures (ex : mouvements sociaux, scientifiques, entrepreneurs, activistes) expriment des critiques et développent certaines pratiques alternatives qui, en l'absence d'une myriade de niches mûres et consolidées, renforceraient le régime à mesure que celui-ci absorbe les critiques et innovations qui sont symbiotiques avec lui, tout en maintenant en place son architecture et ses acteurs dominants.

Le scénario de *dé-alignement et ré-alignement* se produirait lorsque le paysage exerce des pressions fortes et multiples sur le régime, mais que, comme dans le scénario précédent, les niches ne sont pas assez développées. Les pressions « en avalanche », en « choc spécifique » ou en « disruption » venant du paysage ont pour effet de déstabiliser, dé-aligner le régime et générer des incertitudes sur la pertinence d'y investir d'avantage de ressources et d'efforts d'innovation, mais en l'absence d'alternatives crédibles, c'est alors une multiplicité d'alternatives insuffisamment

développées qui vont coexister, générant une période d'incertitude, jusqu'à ce qu'une configuration dominante finisse par ré-aligner le régime autour de nouveaux acteurs et de nouvelles logiques.

Le scénario de *substitution technologique* se produit quand le régime est soumis simultanément à des pressions importantes depuis le paysage (comme dans le scénario précédent) mais qu'en plus, les niches d'innovations sont matures, structurées et stables, et donc en mesure de contester un régime désormais soumis à d'importantes tensions internes.

Enfin, le scénario de *reconfiguration* débute de la même façon que le premier (« transformation ») dans la mesure où une myriade d'innovations et alternatives peuvent, si elles sont en symbiose avec le régime, être cooptées pour résoudre certains problèmes localisés ou remplacer certaines composantes du régime. Toutefois, ici, l'architecture même du régime se verrait progressivement reconfigurée à travers l'intégration continue d'innovations, si celles-ci ont une influence suffisante pour inciter des changements de pratiques, de perceptions, de techniques, ou de combinaisons entre pratiques anciennes et innovantes, etc. Ce chemin de transition serait, selon Geels et Schot (2007), particulièrement adapté pour l'étude des transitions dans des systèmes sociotechniques distribués fonctionnant à travers les interrelations entre des technologies multiples (ex : agriculture, distribution), puisque dans ces cas les transitions ne sont pas causées par l'avènement d'une technologie spécifique mais par des séquences d'innovations au sein de composantes multiples du régime.

Ces différents scénarios, ou chemins, de transition (illustrés ci-dessous en Fig. 2) constituent, pour la question de la thèse, un cadre supplémentaire d'analyse par rapport aux principes de base de la théorie MLP. Ce modèle initial contient des enjeux théoriques qui conduisent d'ailleurs à appréhender à de nouveaux frais les chemins de transition (« *transition pathways* ») comme étant également plus endogènes à des mécanismes d'articulation interne aux composantes du régime et pas seulement à des « chocs » externes ou à des luttes politiques. Un tel travail est proposé par Geels et al. (2016) sur une relecture comparée des transitions énergétiques vers une électricité bas-carbone. C'est aussi ce type d'enjeu que porte aujourd'hui l'innovation orientée par la perspective d'une contribution à la gouvernance climatique (Turnheim, 2018).

L'étude des dynamiques alimentaires contemporaines liées aux alternatives locales (ou « AFN »), situées principalement au niveau d'acteurs de niche mais en même temps reprises en partie par certains acteurs de régime, pourrait donc s'inscrire dans ce cadre et caractériser certains changements transformateurs actuels comme un chemin de transition de régime (Barbier et Elzen, 2012 ; Elzen et al., 2017), en reprenant ce que la typologie des chemins de transition présente sous forme d'idéaux-types difficilement observables dans des formes aussi « pures ». En ce sens, les résultats empiriques de la thèse, qui étudie à la fois les acteurs de niche et les acteurs de régime

ainsi que leurs imbrications, pourraient contribuer à développer de nouveaux axes d'application de ce cadre conceptuel et à en renforcer la pertinence pour l'étude de dynamiques de transition contemporaines portant, dans le cas présent, sur les transitions alimentaires.

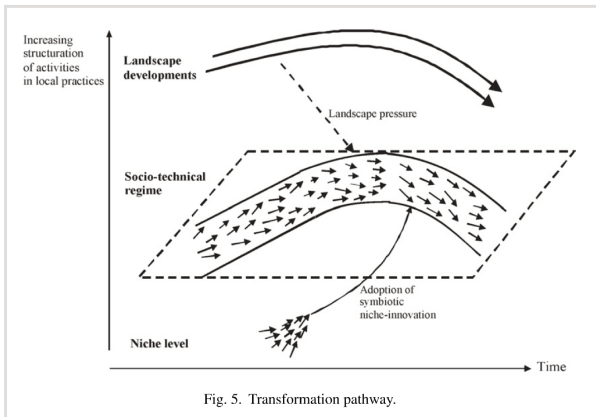


Fig. 5. Transformation pathway.

Fig. 2.a. : chemin de transformation.

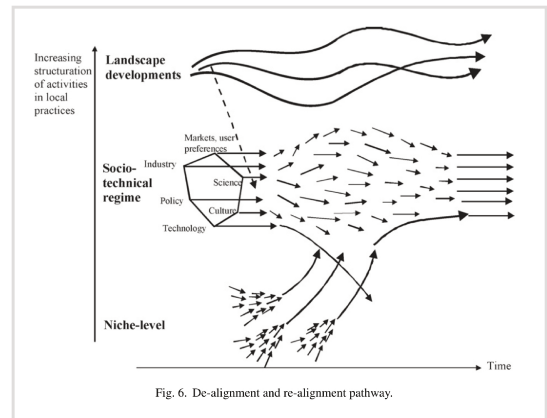


Fig. 6. De-alignment and re-alignment pathway.

Fig. 2.b. chemin de dé-alignement et ré-alignement.

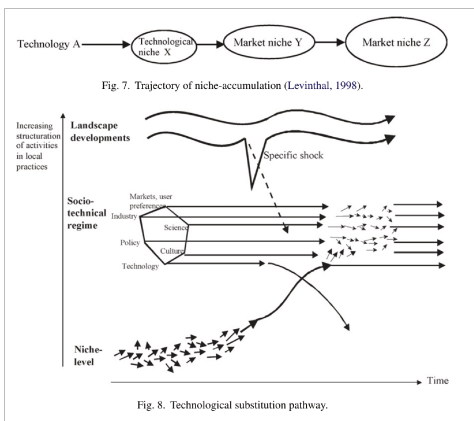


Fig. 7. Trajectory of niche-accumulation (Levinthal, 1998).

Fig. 8. Technological substitution pathway.

Fig. 2.c. : chemin de substitution technologique.

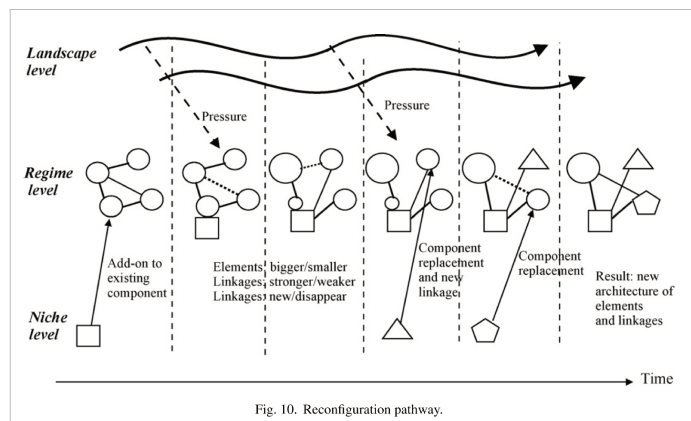


Fig. 10. Reconfiguration pathway.

Fig. 2.d. chemin de reconfiguration.

Fig. 2 : Chemins de transition (« transition pathways »).

Evolutions des applications du cadre MLP et des rôles du régime

Les rôles du régime sociotechnique ont été mis en avant, et précisés dans la littérature portant sur la théorie MLP et sur les transitions en général, et de plus dans le cadre d'études empiriques. D'une part, Geels (2014) enrichit les conceptualisations liées aux modalités de résistance du régime en intégrant des notions d'économie politique, qui prendraient en compte une meilleure compréhension du pouvoir dans ses ramifications économiques, culturelles et discursives. Ainsi, dans le cadre d'une application de la MLP au secteur électrique au Royaume-Uni, il précise les modalités de résistance du régime autour de quatre types de stratégies d'exercice du pouvoir :

des stratégies « instrumentales », liées à l'accès aux ressources (positions d'autorité, financières, médiatiques, humaines, entre autres capacités) ; des stratégies « discursives » lorsque des discours dominants dessineraient non seulement la nature de ce qui est discuté (l'agenda), mais aussi les façons dont les problématiques sont discutées, choisissant de mettre en avant certains diagnostics, et avancer certaines solutions, et modalités d'action, plutôt que d'autres ; des stratégies « matérielles », qui consistent en des formes d'améliorations techniques des systèmes sociotechniques par incrémentation ; et des stratégies « institutionnelles », qui sont parties intégrantes de cultures politiques, d'idéologies, et de structures de gouvernance, dont un exemple pourrait être la façon dont les économies libérales, à travers une non-intervention proclamée comme neutre, accorderait en réalité des privilèges à des acteurs de régime qui disposent du plus de ressources et des positions les plus établies. Le régime serait donc en résistance active, et non un niveau inerte vis-à-vis des pressions issues du « haut » (paysage) et du « bas » (niches).

Mais d'autre part, dans certains cas, le régime serait, au contraire, non pas un frein usant de stratégies diverses de résistance envers, mais un facilitateur de, la transition. Dans un article récent appliquant un cadre mixte combinant le cadre MLP avec le cadre connexe de *Strategic Niche Management* (« SNM ») empiriquement aux diffusions du tramway en France, Turnheim et Geels (2019) montrent que le régime jouerait trois types de rôles positifs dans les transitions. Premièrement, le rôle d'acteurs incombants puissants, mais situés au sein de « régimes voisins » du régime qui effectue une transition (l'exemple donné ici est le régime ferroviaire comme voisin du régime automobile), serait majeur pour accélérer et focaliser les développements au sein des niches, grâce à leur expertise, leurs mandats politiques stratégiques, et leurs capacités. Deuxièmement, des « visions de recherche guidées » allant du haut vers le bas, avec des moyens financiers importants, auraient une influence majeure pour focaliser les niches – à l'inverse de visions examinant les influences depuis le bas vers le haut, comme le suggère une trop grande focalisation sur les niches –, limitant les variations et expérimentations à quelques alternatives à travers une directionnalité forte. Troisièmement, des projets « phares », et séquencés, dont les spécifications seraient reprises, et dont la visibilité serait mise en avant par des acteurs de régime afin de développer ou renforcer un imaginaire public positif sur leur action, contribueraient aussi à maintenir le dynamisme dans l'essor des niches.

La caractérisation du régime relève donc de dimensions d'analyse multiples, qui sont complexifiées par ses articulations hétérogènes avec les niches. Usant de différentes stratégies pour mobiliser ses capacités et positions dominantes à des finalités de résistance, mais parfois, au contraire, de facilitation des transitions, le régime ne peut certainement pas être réduit à un niveau inerte qui s'ajusterait passivement, ou n'évoluerait que par le biais du dynamisme des seuls acteurs

de niche. Les études empiriques de la thèse portant sur le régime offriront l'opportunité de mieux appréhender ces ambiguïtés du régime de provision vis-à-vis des dynamiques transitionnelles, ambiguïtés qui seront aussi le miroir de celles que l'on peut trouver au sein de l'univers diversifié des alternatives alimentaires qui sont caractérisées dans le Chapitre Deux.

Evolutions récentes dans l'application de la MLP au domaine alimentaire

Si le manque entre la MLP et les AFN, identifié et mis en avant dans l'introduction, demeure, dans un article très récent, Geels (2019) fait cependant mention des AFN comme relevant à la fois d'une part, d'une typologie d'innovation sociale et de mouvement venant d'en bas (« *grassroots* »), et d'autre part, d'un modèle d'innovation entrepreneurial. Par là même, les AFN se voient donc intégrées comme niches potentielles pouvant faire pression sur le régime dans le contexte favorable d'un paysage sociotechnique préoccupé par le dérèglement climatique et la dégradation environnementale. En parallèle, une revue bibliométrique toute aussi récente intègre les AFN comme l'une, parmi d'autres niches (agriculture biologique, agriculture de conservation, agroécologie, permaculture, agriculture intégrée, etc.) ayant pu être articulée avec le régime au travers de la MLP, indiquant de plus que le nombre d'articles liant la MLP à l'alimentation croît fortement depuis 2017 (El Bilali 2019).

Même si les AFN sont issues d'une lignée plus ou moins longue (nous verrons dans le chapitre suivant qu'elles sont documentées depuis plus de vingt ans), elles pourraient, de par leur présence en nombre au bon moment (actuel), et sans nécessairement provoquer activement de pressions, soudainement bénéficier de l'appui poussé des politiques publiques, comme ce fut par exemple le cas pour des innovations de niches tels que les tracteurs, pesticides, fertilisants, dans le cadre de la transition pour la production agricole du blé au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale (Roberts et Geels 2019).

Les spécificités du secteur agro-alimentaire doivent aussi être prises en compte, vis-à-vis des transitions possibles dans d'autres secteurs tels que l'énergie ou le transport, où la pluralité des systèmes sociotechniques est peut être moindre que dans l'alimentaire, qui possède une hétérogénéité inhérente, de par le grand nombre de types de produits différents (laitages, viandes, céréales, fruits, légumes, produits transformés divers), et les distinctions qualitatives s'y afférant, ainsi que les différentes diètes et pratiques culturelles (Turnheim et Nykvist 2019).

Enfin, l'architecture de la MLP autorise aussi le principe de transition à travers l'intégration entre différents systèmes, comme le montrent Hassink, Grin et Hulsink (2018) avec le développement du *care farming*, une forme de multifonctionnalité agricole (système régime agri-

alimentaire) visant à prodiguer des soins à des patients (système et régime de santé), apportant de fait des éléments de transition dans deux régimes simultanément, et qui plus est, dans des formes de raccourcissement par reconnexion entre patients et agriculture.

En dehors de premiers travaux portés par le groupe européen SISA dédié à l'étude des transitions de régime dans le monde agricole (Barbier et Elzen, 2012 ; Elzen et al., 2017), le cadre MLP ne semble investir le champ agri-alimentaire que depuis une période très récente vis-à-vis d'autres secteurs (comme l'énergie ou le transport), à travers l'étude de transitions historiques (culture du blé), ou récentes impliquant d'autres régimes (*care farming*). La complexité et le caractère distribué de l'objet alimentaire, en contraste avec la possibilité de substitution technologique pour la production d'une commodité ne faisant pas appel à différentes qualités et symboliques (comme l'électricité, par exemple), pourrait être la cause de ce décalage. En outre, les AFN ne constituent qu'une des niches identifiées comme faisant pression sur le régime, aux côtés d'autres pratiques ne mettant pas nécessairement en pratique le raccourcissement. Pourtant, le concept d'AFN, à travers la multiplicité de modalités d'existence qui le composent et dont la diversité ne fait que croître depuis plus de vingt ans, et en particulier récemment, nécessite réellement d'être davantage mobilisé et mis en avant comme un ensemble de niches diverses, voire hétérogènes, qui, collectivement, et notamment au travers du raccourcissement qui semble être leur agenda commun malgré leur diversité, disposent d'un potentiel très important pour faire effectuer une transition au régime.

1.3. Conclusion du Chapitre Un

Ce premier chapitre a permis d'introduire la notion de régime de provision, qui consisterait en une configuration particulière d'un système alimentaire composé de chaînes liant différents maillons allant de l'amont de la production jusqu'à l'aval de la consommation, en passant par plusieurs étapes intermédiaires liées notamment à la commercialisation et à la distribution des aliments. Le régime ferait en outre l'objet de conceptualisations qui ont pu mettre en avant les rôles joués en son sein par des dimensions corporate, financière, nutritionnelle, ou environnementale, qui feraient l'objet de critiques quant à la durabilité du système alimentaire en de nombreux points évoqués lors de l'introduction de la thèse. On a ensuite pu se rendre compte de changements transformateurs historiques et innovations qui ont contribué à configurer le régime et à lui conférer sa forme actuelle, au sein de différentes composantes du régime. Le rôle de la distribution a notamment été mis en avant, de par les reconfigurations qu'elle a pu apporter aux rapports entre

producteurs, produits, et consommateurs ; à travers ses contributions à l'essor des industries alimentaires ; de par ses apports à la construction de la qualité et du prix des aliments ; ou par le biais d'innovations dans les dispositifs matériels de vente. Le rôle des industries a également été discuté, à travers l'importance grandissante des produits alimentaires transformés au détriment des produits bruts, et l'évolution de ses priorités depuis des logiques capacitaires vers des principes de qualité articulés notamment autour de la distinction, la santé et l'identité. Le rôle d'idéologies et d'imaginaires particuliers, liés entre autres à l'artificialisation et la compétition, dans l'assise d'un productivisme qui semble caractéristique du régime, est enfin aussi évoqué comme composante importante du régime.

Ce chapitre a ensuite introduit le cadre théorique de la Multi Level Perspective (« MLP »). Celui-ci est constitué de trois niveaux conceptuels : au niveau intermédiaire, un régime dit sociotechnique ferait l'objet de pressions en provenance, d'une part, d'un niveau inférieur composé de niches d'innovations aux proposant des logiques et pratiques alternatives au régime, et d'autre part, d'un niveau supérieur composé par le paysage sociotechnique qui conceptualise des évolutions de long-terme sur lesquelles ni le régime ni les niches n'auraient de prise. S'ajustant dynamiquement à ces pressions, le régime parviendrait à se maintenir ou, le cas échéant, serait amené à effectuer une transition de régime. Certaines critiques du cadre MLP ont ensuite été évoquées, autour de sa problématique application empirique à différentes échelles de transition possibles ; d'une vision trop mécanique des articulations entre acteurs et contextes situés ; et d'une importance démesurée qui serait accordée aux niches au détriment de changements structurels pouvant avoir lieu au sein même du régime ou à travers l'influence du paysage. Cette dernière critique notamment, nous a amené à présenter le concept de chemins de transitions qui articuleraient plus clairement les relations entre les trois niveaux conceptuels, à travers une typologie de scénarios différenciés : les chemins de transformation, de dé-alignement et ré-alignement, de substitution technologique, et de reconfiguration. La théorie MLP et les chemins de transition constitueraient alors un cadre pertinent pour étudier les articulations multiples entre alternatives alimentaires et régime de provision. Ce dernier a depuis fait l'objet de précisions conceptuelles, qui mettent notamment en lumière ses modalités de résistance par la mise en oeuvre de différentes formes d'exercice du pouvoir, mais également les rôles parfois positifs et importants joués par des régimes voisins ou dans la dynamisation des niches d'innovation.

Il est désormais temps d'approfondir les critiques envers le régime de provision alimentaire et sa configuration dominante, et plus particulièrement d'appréhender les alternatives et innovations de niche qui pourraient contribuer à lui faire emprunter un chemin de transition, à travers une étude

bibliographique approfondie portant sur les alternatives agri-alimentaires, appelées couramment « Alternative Food Networks ».

CHAPITRE DEUX : LE DOMAINE DES « ALTERNATIVE FOOD NETWORKS »

2.1. Principes d'une bibliographie sur les Alternative Food Networks

2.1.1. Introduction

Cette section passe en revue structurée les littératures portant sur les phénomènes d'existence des alternatives au régime de provision alimentaire. Ces littératures, dans leur globalité, semblent centrées sur la notion d'*Alternative Food Network* (AFN) : c'est le terme qu'elles semblent employer le plus couramment, notamment depuis quelques années. Naturellement, une multitude d'autres termes ont été employés par le passé pour caractériser ces formes alternatives ; de même, de nouveaux termes concurrents font leur apparition ces dernières années. Ce travail bibliographique sur le champ des alternatives alimentaires s'entame donc par un recensement des nombreux termes qui ont été, et sont encore, utilisés, ainsi que les nouvelles formulations en vogue.

On s'apercevra rapidement qu'il y a une sorte de confluence, dans ces littératures, comme dans la thèse, entre la notion d'*alternative* et la notion de *raccourcissement* de la provision alimentaire. Les alternatives ne passent pourtant pas uniquement par le raccourcissement : l'agriculture biologique, l'artisanat ou le commerce équitable, alternatives à l'agro-industrie, ne sont pas, dans leurs prismes, alternatives du fait qu'elles sont plus courtes, mais alternatives car considérées plus saines, plus qualitatives ou plus justes. Néanmoins, force est de constater que ces caractéristiques de santé, qualité et justice, ainsi que d'autres qualités souhaitées par les mangeurs, sont très souvent connexes, imbriquées voire mutuellement indispensables, avec le raccourcissement de la provision. La bibliographie, et plus largement la thèse, se focalise donc principalement sur la notion d'*alternative par le raccourcissement*, et sur les multiples appropriations qui ont lieu autour de ce concept.

Par simplicité, mais bien entendu surtout pour les raisons précitées, la thèse emploie ici le terme d'*AFN* comme un générique qui englobe l'*ensemble* des alternatives alimentaires par le local. Ce faisant, la thèse prend le parti de lier le concept d'alternative au concept de local, c'est à dire que son auteur considère dans ce travail que l'alternative au régime de provision alimentaire passe nécessairement par un raccourcissement de celle-ci.

2.1.2. Le système bibliographique des AFN

La constitution d'une bibliographie structurée consiste à étudier le *système* d'un champ scientifique, ici celui des *Alternative Food Networks* – les AFN. Les perspectives adoptées, les différents matériaux empiriques et méthodologies mobilisés, les thématiques mises en avant, toutes participent à enrichir le domaine questionné, en visant à identifier et à combler des *manques* (« gaps » en anglais), c'est à dire des manques dont souffrent les différentes littératures participant d'un champ d'investigation, dont les contours sont généralement assez flous : la sélection des textes étudiés est un choix d'auteur, et la nature du système bibliographique s'en ressent.

Le choix d'auteur n'est pourtant ni anodin, ni idiosyncratique. Si l'on développe certains textes et thématiques d'avantage que d'autres, et que l'on priorise certains manques littéraires au détriment des autres, c'est que les matériaux empiriques en notre possession semblent à même de combler certains manques des littératures, plutôt que d'autres. Le travail de thèse est le fruit d'une itération continue entre l'évolution de la science du domaine en question (ici, les AFN), et les révélations empiriques de nos données de terrain. Dans le cas présent, ce n'est qu'après la finalisation de la collecte et de la structuration des données de l'étude de cas, qu'ont pu enfin se dessiner de façon précise les contours du domaine d'investigation sur les AFN. La bibliographie se voit stabilisée dans la mesure où les données de terrains le sont aussi.

La vision systémique de la littérature AFN – qui renvoie, comme tout juste mentionné, aux terrains de la thèse – a ceci d'essentiel qu'elle permet d'articuler des ensembles d'écrits qui ont certes en commun de parler d'AFN, mais pour des raisons parfois très différentes. Dégager un quelconque lien entre d'une part une critique anti-néolibérale du potentiel politique des AFN, et d'autre part une typologie des innovations techniques dont usent les AFN pour produire en milieu urbain, ne relève-t-il pas de la gageure ? Dans le même ordre d'idée, les travaux d'un géographe politique d'appétence marxiste peuvent-ils être raccordés à ceux d'un agronome friand de pragmatisme technico-productif ? Les données structurées de la thèse, par les thématiques particulières qu'elles font apparaître, servent alors de guide, en orientant le travail de structuration de la bibliographie autour de quelques grandes thématiques.

C'est à partir de cette structuration que peut se faire ensuite le travail de raccordement entre différentes thématiques et points de vue disciplinaires, de façon à « faire système » et mieux identifier les manques dans les littératures sur les AFN. Par exemple, si les travaux focalisés sur l'innovation au sein des AFN ne mentionnent jamais l'éthique qu'elles mettent en avant, alors il y a potentiellement manque, par exemple les finalités éthiques des innovations sociales, ou les capacités

qu'ont les technologies de communication à véhiculer des informations rassurantes pour le consommateur en mal d'éthique et de transparence.

2.1.3. Généalogie du terme *Alternative Food Network* et champs thématiques et disciplinaires

Revue des termes et premières hypothèses sur la littérature AFN

L'une des difficultés pour constituer une bibliographie sur les alternatives alimentaires est que, du fait que les phénomènes constitutifs de cet univers alternatif sont très hétérogènes, les termes qui les identifient le sont aussi. Autour du concept clé d'« alternative alimentaire » se sont donc greffés des termes qui chacun lui apportent une signification supplémentaire, et qu'il convient de lister afin de comprendre ce qui est entendu par « alternatif » dans les littératures concernées (voir Fig. 1 ci-dessous) :

Termes	Auteurs
« Alternative Systems of Food Production »	De Lind 1993
« Alternative Geographies of Food »	Whatmore 1997
« local food systems »	Feenstra 1997 ; Hinrichs 2000 ; Mundler et Rumpus 2012
« Sustainable Urban Food Systems »	MacRae, Mougeot et Walsh 1999
« alternative circuits »	Murdoch et Miele 1999
« regional agri-food networks »	Jarosz 2000
« direct agricultural markets »	Hinrichs 2000
« short food supply chains » ou « short supply food chains »	Marsden, Banks et Bristow 2000 ; Aubry et Kebir 2013 ; Aggestam, Flei et Posch 2017 ; Dupré, Lamine et Navarrete 2017
« Production-Consumption Networks »	Lockie et Kitto 2000
« Community Supported Agriculture »	O'Hara et Stagl 2001 ; Stagl 2002
« Alternative Food Networks »	Whatmore, Stassart et Renting 2003 ; Sonnino et Marsden 2006 ; Tregear 2011 ; Paül et McKenzie 2013 ; Forsell et Lankoski 2014 ; Zwart, Mathijs et Avermaete 2016 ; Torquati, Viganò et Taglioni 2016 ; Le Velly, Dufeu et Le Grel 2016 ; Venn et Tuomainen 2016 ; Bos et

	Owen 2016 ; Dixon et Richards 2016 ; Wills et Arundel 2017 ; Randelli et Rocchi 2017 ; Schneider 2017 ; Puranen et Jansson 2017 ; Miralles, Dentoni et Pascucci 2017 ; Duncan et Pascucci 2017
« alternative agri-food initiatives »	Allen, Fitzsimmons, Goodman et al 2003
« alternative food systems »	Weatherell, Tregear et Allinson 2003
« Alternative Strategies »	Kirwan 2004
« Alternative Agro-Food Networks »	Goodman 2004 ; Qazi et Selfa 2005
« alternative systems of food provision »	Watts, Ilbery et Maye 2005
« Direct Food Purchases »	Thilmany, Bond et Bond 2008
« circuit court »	Le Velly et Dubuisson-Quellier 2008 ; Ripoll 2010 ; Chiffolleau et Prevost 2012
« Urban Agriculture » et « Agriculture Urbaine »	McClintock 2010 ; Duchemin ed. 2013 ; Aubry et Pourias 2013
« alternative food movement »	Johnston 2016
« Alternative Food Economies »	Calvario et Kallis 2017

Fig. 1 : *Recensement des termes mobilisés pour décrire les alternatives alimentaires.*

La simple revue de ces termes – issus des titres d’articles publiés qui sont recensés par la recherche des mots clés « alternative food » dans les moteurs de recherche de *Google Scholar* ou *Science Direct* – nous permet d’avancer quelques hypothèses sur le sens à donner à cette littérature. Première hypothèse, le terme « Alternative Food Network » s’est imposé depuis son apparition au début des années 2000, et plus particulièrement ces dernières années. C’est pourquoi la thèse prend le parti, dès le départ, d’employer le terme d’AFN comme générique pour tous les phénomènes identifiés dans les littératures comme des alternatives alimentaires. Ce terme se distinguant de la plupart des autres termes par la notion de « Network » (réseau), il sera aussi nécessaire, ci-après, de comprendre à quoi renvoie cette notion.

Deuxième hypothèse, certains termes proposent une dimension spatiale aux alternatives, par une articulation sémantique autour de géographies, d’échelles locales, urbaines ou régionales. Les alternatives ne paraissent ainsi pas comme des phénomènes hors-sol, mais résultant plutôt d’une alchimie avec un ou plusieurs territoires qui sont, de par la nature de l’activité agricole et du fait de la démographie, situés à la fois à la campagne et en ville.

Troisièmement, les alternatives passent par la question du raccourcissement, qu'il s'agisse des termes *Short Food Supply Chain* (SFSC) et son équivalent français *circuit court* qui sont repris plusieurs fois, ou d'un lien direct entre production et consommation. Ce critère de raccourcissement figure presque systématiquement parmi les alternatives alimentaires, même si le terme AFN et nombre d'autres termes ici listés ne l'explicitent pas.

Quatrièmement, la notion de connexion est explicite dans certains des termes, qui décrivent des acteurs liés par un système, à travers des circuits ou, comme explicité dans le terme AFN, par des réseaux. Il s'agira d'étudier les flux matériels et immatériels liant les différents acteurs au sein des AFN pour comprendre pourquoi l'étude de leurs liens est si importante à la compréhension de ce qu'est une alternative alimentaire.

Cinquièmement, les AFN sont parfois qualifiés d'initiatives, de mouvements ou d'activistes sociaux et politiques, voire d'économies alternatives, et font appel à des concepts comme la souveraineté et la justice alimentaire. Ainsi, certains d'entre eux prétendent jouer, ou jouent déjà, un rôle collectif et politique actif dans certaines des négociations qui ont lieu en de multiples points de la machinerie qui gouverne les flux et politiques agri-alimentaires.

Des revues d'accueil diversifiées qui dessinent les contours de la littérature AFN

Les travaux cités plus haut, ainsi que ceux cités plus en détail ci-après, informent, lorsqu'ils sont pris dans leur globalité, sur les disciplines et champs d'études plus larges qui se sont intéressés aux AFN, notamment quand on examine les revues hébergeant ces travaux. On peut faire deux commentaires sur ces revues. Premièrement, leurs préoccupations thématiques et perspectives peuvent sembler hétéroclites, et différentes d'une revue à l'autre. Par exemple, la revue *Agriculture and Human Values* (par exemple : DeLind 2011 ; Mount 2012 ; Forssell et Lankoski 2014), est dédiée aux « valeurs qui forment et les structures qui sous-tendent les visions courantes et alternatives de l'alimentation et des systèmes agricoles », et qui « publie la recherches interdisciplinaire qui examine de façon critique les valeurs, les relations, les conflits et contradictions au sein des systèmes agricoles et alimentaires contemporains, et qui s'intéresse à l'impact qu'ont les institutions, les politiques et pratiques agricoles liées à l'alimentation, sur les populations humaines, l'environnement, la gouvernance démocratique et l'équité sociale » (Présentation de *Agriculture and Human Values* en ligne). De façon différente, la revue *Food Policy* (par exemple : Mundler et Rumpus 2012 ; Aubry et Kebir 2013 ; Brodt et al 2013), est axée sur la « formulation, implémentation et évaluation de politiques pour le secteur alimentaire », focalisant principalement sur les « aspects économiques et sociaux des politiques alimentaires, priorisant les

études empiriques », entre autres autour de « la production, le commerce, le marketing et la consommation alimentaires » et les « innovations technologiques et institutionnelles affectant les systèmes alimentaires » ainsi que leur « soutenabilité environnementale » (Présentation de *Food Policy* en ligne). Il ne semble pas aisé de relier les thématiques et points de vue assez différents de revues telles que celles-là, quand bien même elles traitent toutes deux des AFN. Les travaux sur les AFN s'inscrivent par là même dans des débats sur des dimensions pas toujours faciles à lier, comme les valeurs, visions, conflits et contradictions, la démocratie et l'équité, d'une part ; et les dimensions productives, économiques, commerciales, ou d'innovation, des systèmes alimentaires, d'autre part : l'interdisciplinarité et la diversité de perspectives en découlant font la richesse de, mais posent aussi des difficultés à, ce champ d'étude.

Deuxièmement, les revues semblent inscrire les AFN dans des questions qui portent à la fois sur le développement des mondes agricole et rural, mais aussi plus largement sur l'aménagement des territoires, y compris urbanisés, et sur l'environnement. Les sciences sociales rurales investissent le champ d'étude sur les AFN depuis près de vingt ans, à travers, notamment, le *Journal of Rural Studies* qui se présente comme une « publication interdisciplinaire accueillant des articles issus de perspectives théoriques et méthodologiques diverses, qui s'implique dans et contribuent à la littérature sur les sciences sociales rurales, définies globalement par les disciplines de géographie rurale, de sociologie rurale, d'économie agricole et rurale, aménagement et sujets liés » (Présentation du *Journal of Rural Studies* en ligne). Des revues plus marquées sur le plan disciplinaire accueillent, en parallèle, certains travaux, comme la géographie à travers les revues *Progress in Human Geography* (Winter 2003 ; Watts et al 2005), *Geoforum* (anciennement: Morgan et Murdoch 2000 ; Marsden et Smith 2005 et plus récemment : Myers et Sbicca 2015 ; Anguelovski 2015) et la sociologie rurale à travers la revue européenne *Sociologie Ruralis* (anciennement : Goodman et DuPuis 2002 ; Kirwan 2004 ; Goodman 2004 et plus récemment : Dubuisson, Lamine et Le Velly 2011). En parallèle, plusieurs revues liées à l'aménagement, l'environnement et l'utilisation des sols, regroupent questions rurales et questions urbaines, comme *Environment and Planning A* (par exemple : Whatmore et al 2003 ; Renting et al 2003), *Land Use Policy* (par exemple : Paül et McKenzie 2013 ; Ilbery and Maye 2005), *International Planning Studies* (par exemple : Morgan 2009) ou *Local Environment* (McClintock 2014). En résumé, les différentes revues impliquées dans les recherches sur les AFN indiqueraient donc que ces alternatives intéressent plusieurs disciplines en sciences sociales (sociologie, géographie, économie, aménagement, sciences environnementales...), investissent des questions qui ne sont pas toujours faciles à relier entre elles, et regroupent l'ensemble des territoires autour de questions liées au monde rural, au monde urbain et plus largement l'environnement et son aménagement.

Ces disciplines et thématiques semblent à même d'étudier les différentes hypothèses prémentionnées – l'importance du terme précis AFN s'imposant peu à peu ; leurs identités géographiques et spatiales ; les principes de raccourcissement qui semblent les gouverner ; les principes de connexions multiples et systémiques les caractérisant ; et les vellétés collectives et politiques dont ils font preuve – et celles-ci pourraient même être assemblées pour donner la relecture suivante : *les alternatives alimentaires sont centrées autour de la notion de réseau territorialisé visant à raccourcir les interactions spatiales et humaines en de multiples points d'un système de provision alimentaire complexe qui ne satisferait plus l'intérêt collectif et qui nécessite par là même une mobilisation citoyenne*. Très bien – mais vague, puisqu'il ne s'agit ici que d'une rapide interprétation d'une myriade de variations autour de l'idée d'alternative alimentaire. Il est alors temps d'explicitier la grande revendication proposée dans cette phrase et d'en voir les limites qui ressortent des littératures portées sur le sujet.

2.2. Promesses, nourritures, proximités, et innovations des AFN

Pour ne pas se perdre parmi la multitude de travaux divers liés aux AFN, une feuille de route précise s'avère utile. Dans le cas présent, ce sont les données empiriques de l'étude de cas qui écrivent cette feuille de route. En d'autres termes, la structuration choisie ici pour les littératures AFN se veut le reflet de la structure de ces données empiriques. Si, par exemple, celles-ci portent fortement sur la proximité kilométrique, ou sur l'innovation, alors, les travaux portant sur les différentes formes de raccourcissement ou pratiques innovantes sont importantes. De même, si les données projettent une prétention éthique, il faut s'interroger sur les façons dont l'éthique est caractérisée dans les littératures. Une autre façon de se guider parmi la multitude de phénomènes d'existence des AFN est de s'intéresser aux éventuelles typologies, et autres efforts de catégorisation, en existence dans les littératures. Plusieurs travaux se sont attelés à cette tâche, sans doute par le constat que les contours conceptuels définissant les multiples formes d'AFN étaient sujets à débats.

Partant de cette double méthode, quatre dimensions conceptuelles fortes des littératures sont identifiées, qui sont à la fois mises en avant par certaines typologies, et qui sont, comme nous le verrons plus tard, particulièrement liées aux données empiriques collectées au cours de la thèse, notamment celles de l'étude de cas. A la suite de cette section, une cinquième dimension est ensuite développée autour des quatre premières, de façon à tenter d'expliquer l'évolution des AFN et les liens qu'ils entretiennent avec la provision alimentaire plus largement.

1. La première dimension découle du principe même de ce qu'est une alternative, qui critique un ordre établi, ici le régime de provision : *quelles sont les promesses des AFN ?*
2. La seconde dimension s'intéresse à l'objet particulier qu'est l'alimentation, qui se décline en variations techniques, psychologiques, culturelles, sémiotiques, etc. : *quelles nourritures mange-t-on via les AFN ?*
3. La troisième dimension s'intéresse à ce qui est vite apparu comme l'A.D.N. alternatif des AFN face au principe d'un régime qui s'imposerait des logiques globalisées : *quelles sont les proximités promues par les AFN ?*
4. La quatrième dimension découle, comme la première, du principe d'alternative, qui invente de nouvelles façons de faire : *quelles sont les innovations propres aux AFN ?*

2.2.1. Les promesses des AFN

Les recherches sur les Alternative Food Networks (AFN) s'inscrivent dans un questionnement global sur la capacité qu'ont les systèmes et pratiques modernes de production, distribution et consommation, à perdurer. L'urgence environnementale, les crises économiques des filières agricoles, les méfaits de nombreux aliments industriels pour la santé publique, et l'essor de nouvelles attentes sociétales autour de la qualité et la transparence, expriment ensemble une perte de repères autour de principes qui ont été la mire agricole et alimentaire moderne, tels que l'efficacité technique, l'abondance, la facilité, etc. Les réponses apportées par les AFN à l'encontre de tels manquements sont diversement appréciés à travers les littératures les étudiant.

Promesse d'écologie logistique

L'une des prétentions les plus courantes que l'on retrouve au niveau des AFN est qu'elles seraient, par nombre de leurs pratiques, plus écologiques. Leur implication, pour nombre d'entre elles, dans des formes locales de provision, contribuerait à réduire, mécaniquement par baisse du kilométrage, le bilan énergétique du transport alimentaire. Pourtant, toutes les AFN ne se valent pas sur ce point, puisque leurs performances dépendent également du mode de transport employé, qui serait au moins aussi important que le kilométrage (Coley 2009). Dans des cas tels que la vente directe à la ferme, la quantité d'énergie nécessaire dépend des distances respectives entre fermes et consommateurs ; dans d'autres cas, cette quantité dépend d'arrangements particuliers qui sont ou pourraient être mis en place autour de la mutualisation des transports, ou d'une pluralité de raisons pour justifier un trajet (Mundler et Rumpus 2012). Les performances varient ainsi selon un panel de

mesures différentes pouvant être prises pour améliorer le bilan carbone du transport – et non par réduction simple du kilométrage – et en particulier si la logistique, pas que le transport, est également optimisée (Gonçalves et Zerroual 2014).

Promesse d'écologie du cycle de production-consommation

Pourtant, les conséquences écologiques du transport, même couplés à une logistique optimisée, ne constituerait qu'une part peu importante des impacts environnementaux de l'alimentation : ceux-ci seraient bien d'avantage liés à la production, notamment si l'on compare les coûts écologiques de la consommation de viande à des alternatives végétales (Weber et Matthews 2008). Certaines études font appel à des mesures du cycle de vie des aliments, *Life Cycle Assessment*, ou LCA, qui prennent en compte d'autres facteurs environnementaux que la consommation énergétique liée au transport, tels que la consommation d'eau, l'eutrophication, l'impact du packaging, etc. Ce type de mesure multi-critères, plus complète et convaincante, a pu démontrer dans certains cas qu'une production plus proche des lieux de consommation peut s'avérer écologiquement très bénéfique, même si ce type de démonstration est forcément parcellaire, puisque ne s'appliquant qu'à un type de denrée spécifique, comme la laitue (Rothwell et Ridout 2016). La LCA semble particulièrement pertinente dans la comparaison entre circuits courts et longs puisqu'elle permet de prendre en compte les avantages comparatifs d'un lieu de production à l'autre, qui sont, en règle générale, climatiquement assez clivés, comme dans l'étude de Brodt, Kramer, Kendall et Feenstra (2013) relevant les avantages comparatifs pour la production de la tomate transformée entre les états de Californie et du Michigan : les impacts écologiques comparatifs prendraient ainsi en compte les hydrologies et biodiversité respectives (rareté des ressources en eau et biodiversité en péril en Californie du fait d'une extension agricole sans fin couplée à une forte pression démographique), ou les différences d'ensoleillement, en plus des impacts liés à la distance et modes de transports. La promesse d'une provision locale plus écologique semble, à l'heure actuelle, difficile à évaluer, au vu de la multitude de denrées et de contextes géographiques qu'il faudrait prendre en compte. Enfin, les pratiques environnementales des consommateurs, notamment le gâchis alimentaire, du fait de leurs impacts importants en bout de chaîne, pourraient faire l'objet de d'avantage de recherches (Born et Purcell 2006).

Promesse d'inclusivité socio-économique

Un autre point de contention se situe au niveau de ce que l'on pourrait appeler l'inclusivité, c'est à dire les capacités qu'ont les AFN à rendre une nourriture jugée de meilleure qualité, et issue de modes de provision considérés plus vertueux, accessible au plus grand nombre. Cette question de l'accessibilité est multi-dimensionnelle, puisqu'il peut s'agir d'accessibilité économique, géographique, ou encore de compréhension de ce qu'est un circuit court, etc. On s'intéresse ici aux caractéristiques des mangeurs (quels sont leurs moyens financiers ? où vivent-ils ? de quelles milieux sociaux ou éducatifs sont-ils issus ? etc.) et des façons dont les AFN s'adaptent, ou non, à ces différences, voire seraient axées, pour certaines, sur une volonté de rendre accessible une nourriture de qualité à des populations jugées peu enclines, ou n'ayant pas les moyens divers, pour y parvenir. Une enquête nationale sur la consommation alimentaire en circuits courts prend une photographie des mangeurs (Programme CODIA, 2014) qui en offre un ensemble de caractéristiques assez exhaustif, puisqu'il ventile les réponses aux questions de l'étude en fonction de leurs niveaux d'éducation, leurs revenus, leurs dépenses alimentaires générales, leurs âges, ou encore le type de zone, urbaine ou rurale, où ils résident. Les questions de l'étude, elles, portent, au-delà de la fréquentation générale des circuits courts, sur les types de circuits courts qu'ils fréquentent (ou non), les types de produits qu'ils y achètent, leurs perceptions et leurs attentes diverses (cohérence des prix, convivialité, modes de production...). Les résultats semblent montrer qu'il n'y a pas un seul critère discriminant les acheteurs des non-acheteurs en circuit court, mais un ensemble de critères plus ou moins importants (par exemple, le niveau d'éducation semble particulièrement discriminant ; les dépenses en circuit court, en revanche, ne semblent qu'à peine plus élevées que celles tous circuits confondus ; certains circuits courts sont trustés par les jeunes, d'autres par les moins jeunes ; etc.). On peut en conclure une certaine complexité, à l'heure actuelle, des comportements alimentaires liés aux circuits courts, du fait, donc, d'une pluralité de critères plus ou moins imbriqués.

Promesse d'inclusivité culturelle et de classe

D'autres critères encore, rendent les mangeurs difficiles à cerner. Des différences de perception de nature culturelle, voire de culture de classe, peuvent également rendre certains circuits subjectivement moins inclusifs que d'autres, du fait d'une ambiance perçue comme plus ou moins élitiste, du fait de produits aux caractéristiques multiples, rendus particulièrement distinctifs vis-à-vis de produits standards et « simples », ou d'une ambiance indiquant un haut niveau de capital culturel, social et économique chez ceux qui fréquentent certains circuits, ce qui peut décourager ceux qui ne se sentent pas appartenir à ce milieu socio-culturel de mangeurs pointus

(Paddock 2015). Dans d'autres travaux cherchant à comparer les différents déterminants à la consommation en circuit court, le critère économique semble toutefois prévaloir, même lorsque le capital socio-culturel et la capacité à comprendre l'offre alimentaire en circuit court/alternatif sont élevés, ou que les contraintes spatiales et temporelles sont variables (Kato et McKinney 2015) ; c'est également le cas d'une étude récente de Wills et Arundel (2017) qui, comparant les capacités d'élargissement de clientèle respectives entre des AFN fournissant en commerce physique et des AFN fournissant via internet, concluent que la présence en-ligne ne permet pas d'attirer des populations plus modestes.

Promesses dans un contexte néolibéral : des rapports et contestations ambiguës

Ces questions d'exclusion/inclusion sont théorisées, à travers des points de vue situés plutôt au niveau de l'économie politique et portés sur les critiques du modèle néolibéral, par de nombreux travaux qui questionnent les capacités transformatrices et émancipatrices réelles des AFN, plutôt que leur mobilisation pour des finalités qui ne feraient que recréer des subjectivités néolibérales (Moragues et Faus 2017). Les AFN seraient peu enclines à extraire la provision alimentaire des logiques excluantes du marché, soulignant les paradoxes d'acteurs qui se présentent comme critiques des conséquences du marché, tout en adoptant les pratiques. Ainsi, même des AFN issus de mouvements de type *food justice* visant spécifiquement l'inclusion de communautés défavorisées ou des minorités ethniques, opteraient pour des stratégies de progrès social axées sur la création de marchés alternatifs plutôt qu'axées sur la transformation politique ou même la réforme, notamment du fait que les instances publiques ne sont pas toujours perçues comme des alliés (Alkon et Mares 2012). Les AFN, malgré elles, coopteraient les marchés néolibéraux, en faisant coïncider des injonctions aux mangeurs à faire preuve de davantage de responsabilité individuelle quant à leur alimentation, avec des processus de marchandisation, de dévolution depuis le haut (public) vers le bas (individus) et d'entrepreneuriat, trois rationalités liées les unes aux autres du néolibéralisme (Turje 2012).

Des AFN dont l'implantation ou le développement seraient rattachés à des programmes de renouvellement urbain visant, ou absorbant, des processus de gentrification, ou dont la présence même attirerait progressivement des populations aisées, quand bien même les AFN viseraient des quartiers qui, à l'origine, sont populaires, s'inscriraient ainsi dans des logiques de renouvellement urbain visant une certaine homogénéité de nature néolibérale (Joassart-Marcelli et Bosco 2014).

Toutefois, ces visions quelque peu sombres d'une récupération par le marché et de l'estompement de toute velléité radicale, comblant de façon limitative les trous laissés par le

retranchement de l'état néolibéral, feraient à tort abstraction des nombreux processus et identités contradictoires propres aux AFN. Dans une étude concernant l'agriculture urbaine, McClintock (2014) s'intéresse à la dichotomie néolibéral/radical, avec un effort de typologie de l'agriculture urbaine qui suit le gradient de cette dualité, mais de façon croisée avec de multiples échelles allant de l'individuel jusqu'au global : cette matrice entre degré de radicalité d'une part, et échelles d'action d'autre part, détaille des processus très différents. Du côté « radical » du spectre, le contrôle qu'a un foyer sur son alimentation lorsqu'il s'implique dans l'agriculture urbaine, n'a pas nécessairement les mêmes finalités que des pratiques radicales se faisant à d'autres niveaux, comme une critique du capitalisme et de l'oppression (échelle globale). La complexité de ce qui constitue, dans les AFN, des formes d'exclusion non-voulues, et des formes d'inclusivité concrètes, s'en retrouve ainsi démultipliée par le nombre d'échelles auxquelles ont lieu les actions liées aux AFN.

De même, les théories par trop axées sur une critique du néolibéralisme auraient pour défaut de ne pas reconnaître la possibilité que des initiatives individuelles-collectives comme nombre d'AFN puisse émerger parallèlement au néolibéralisme, inventant de nouvelles formes d'action sociale qui pourraient mettre en marche de nouvelles « politiques du possible » dans le paysage politique de l'alimentation (Harris 2009). Certains AFN, de fait, s'inscrivent dans des mobilisations collectives et parfois radicales, en forgeant des alliances avec d'autres collectifs portés sur la confrontation. Myers et Sbicca (2015), par exemple, s'intéressent aux collaborations des *alternative food movements* avec des organisations syndicales à l'encontre de conditions de travail dans le secteur alimentaire, considérées comme injustes, et perçues comme reproductrices des inégalités d'accès à l'alimentation. Des AFN apolitiques dont les finalités ne porteraient que sur le développement d'alternatives permettant une meilleure préservation de la santé et de l'environnement et un meilleur soutien aux producteurs, sans se soucier des conditions de travail parcourant le secteur alimentaire, n'auraient peut-être pas une grande capacité à résoudre les injustices alimentaire. Le manque de clarté des AFN sur les questions liées à leurs propres conditions de travail, et la difficile équation entre accessibilité financière et rémunération des producteurs, demeurent à résoudre, selon Forssell et Lankoski (2014) dans un examen des AFN à la loupe de leurs promesses de durabilité (environnementale, sociale, économique). Peut-être le terme même d'AFN, au sens qu'il ne propose qu'une *alternative* et non une transformation, est-il trop limitatif, pour caractériser les initiatives aux portées radicales ou politiques, ce que semblent suggérer Renting, Schermer et Rossi (2012) lorsqu'ils proposent le concept de *Civic Food Network*, pour caractériser les rôles émergents qu'aurait la société civile dans la moralisation de l'alimentation, les *food citizens* et la *food democracy* allant au-delà du simple provisionnement alimentaire.

Les AFN seraient également en mesure d'améliorer, sur bien des plans, le métier des producteurs et de redynamiser le développement rural, dans un contexte de crises agricoles, d'évolutions réglementaires – notamment en matière environnementale, d'attentes sociétales qui ne sembleraient plus en phase avec de nombreux principes de l'agriculture moderne, et d'insatisfaction professionnelle, de sentiment de perte de contrôle, voire de désespoir, au sein de nombreuses filières agricoles. Comme le relèvent Forssell et Lankoski (2014) lorsqu'ils s'intéressent à leur soutenabilité économique, certains AFN permettraient aux producteurs d'affronter ces multiples problèmes, à travers des modes de production repensés, la réduction des distances d'approvisionnement, de nouvelles formes d'organisation leur donnant plus d'autonomie décisionnelle, les relations renforcées qu'ils peuvent développer auprès de consommateurs qui valorisent les informations rattachées à la nourriture qu'ils consomment, et une meilleure capture des marges via des circuits dont nombre sont au moins partiellement désintermédiés.

Il y a un certain paradoxe puisque la montée en complexité et la charge de travail des producteurs en AFN (produire différemment, commercialisation, logistique et gestion plus éclatées, échanger avec les consommateurs, etc.) pourrait aussi empirer les conditions de travail en l'alourdissant en temps comme en difficulté ; d'un autre côté, la montée en autonomie et la perception d'un métier plus valorisant pour soi comme auprès d'autrui verraient plutôt les conditions s'améliorer. Les conditions d'une plus grande satisfaction des producteurs sont étudiées par Dupré, Lamine et Navarrete (2017) dans une réflexion sur la nature du travail chez des producteurs d'AFN, et leur satisfaction, qui augmenterait, malgré la plus grande difficulté, avec la perception d'un gain d'autonomie décisionnelle, mais dépendrait aussi grandement du soutien social extérieur dont ils peuvent bénéficier : le développement d'une identité professionnelle et sociale valorisante et l'appropriation du travail seraient concomitantes. Dans le même type d'interaction entre ce qu'on pourrait ainsi appeler valorisation intérieure d'une part, et reconnaissance extérieure d'autre part, Aggestam et. al (2017) identifient certains facteurs d'ordre psychologiques qui encourageraient les producteurs en AFN à se développer : le sentiment d'autonomie, comme ci-dessus, mais aussi les perceptions positives de référents personnels (proches, collègues, consommateurs rencontrés), facteurs qui paraîtraient plus importants pour les producteurs que les conditions de type « macro » comme les dispositifs de soutien et de financement venant de l'État. La charge et la nature du travail, dans tous les cas, n'est pas aisément comparable d'un acteur à l'autre, et découle de démarches précises dans des contextes plus ou moins adaptés. Caractériser les multiples formes de travail d'agriculteurs en AFN nécessiterait un grand nombre de recherches

détaillées, et de préférence de façon longitudinale pour éviter de photographier les AFN à des moments trop spécifiques (démarrage d'activité, mauvaise récolte, etc.). Une étude pluriannuelle, co-dirigée par l'UMR-SADAPT (AgroParisTech), du modèle technique et économique d'un acteur devenu emblématique pour la permaculture en France – la *Ferme du Bec Hellouin* – montre que, à condition de disposer d'une diversité importante des modes de commercialisation plus ou moins valorisants (paniers, supermarchés bio, grossistes, restaurants gastronomiques...), et de porter une attention particulière à la conception des systèmes de culture, la charge de travail et le revenu étaient jugés acceptables, et ce dans plusieurs scénarios mis en place dans l'étude (Guégan et Léger 2015).

Conclusions sur les promesses des AFN

Les promesses de durabilité des AFN – environnementale, par des pratiques de production et distribution plus écologiques ; sociale, par l'inclusion de populations exclues d'une alimentation de qualité dans le régime actuel ; économique, par le gain de contrôle chez les producteurs et une meilleure valorisation de leurs métiers – sont, nous le voyons, ouverts à débat, et nécessiteraient des travaux supplémentaires pour mieux comprendre les conditions permettant à ces différentes promesses de durabilité d'être tenues. Aux yeux du lecteur, toutefois, les différents points de vue des multiples travaux de recherche sur les AFN sont difficilement compréhensibles si l'on ne s'attarde pas sur l'objet même qu'est la *nourriture* fournie par ces réseaux.

2.2.2. Les nourritures des AFN

Les aliments en eux-mêmes sont porteurs de sens. Il ne suffit pas à une denrée d'être produite de telle façon pour être nécessairement plus durable : on ne peut pas facilement évaluer les durabilités respectives d'une côte de bœuf bio-locale avec une tomate ancienne en circuit long. La nourriture est parcourue d'attributs d'une variété telle qu'il est difficile d'en étudier les ramifications éthiques, environnementales, sociales, économiques, etc. Il est alors temps de s'interroger sur les aliments précis qui sont mis au jour dans les littératures sur les AFN, afin de comprendre quelles significations ils dégagent, et qui permettent de mieux caractériser les AFN.

Le fait que les travaux mettent en avant certains types d'aliments (comme les légumes, la viande, le fromage...) ou certaines caractéristiques des aliments (bio, spécialité régionale, non-pasteurisé, variété ancienne, élevage respectueux des animaux...) n'est généralement pas anodin, mais porteur de significations sur ce qui distingue les AFN des autres circuits alimentaires. Il serait

difficile de recenser les très nombreuses interprétations tirées de travaux portant sur un très grand nombre d'aliments différents aux caractéristiques très diverses : on peut toutefois s'attarder sur quelques uns d'entre eux qui montrent que les natures particulières des aliments font partie intégrante des questionnements sur la durabilité du système alimentaire auxquels les AFN souhaitent participer activement.

Nature technique des aliments et pertinence du local

Si l'on reprend Weber et Matthews (2008), plus haut, la réduction des impacts environnementaux de l'alimentation serait plutôt liée à une modification du régime portée sur une moindre consommation de viande, que sur le fait de réduire les distances parcourues par les aliments. Les aliments sont aussi susceptibles d'être transformés, de façon à modifier profondément leurs caractéristiques et leurs significations. Par exemple, la transformation de tomates en conserve, ou sa réduction en concentré, a des impacts sur leur degrés de conservation, leurs poids et leurs volumes, et donc une incidence sur les avantages comparatifs d'une production locale sur un circuit long (Brodt et al 2013). Certains aliments peuvent être considérés comme inadaptés à une production locale, tandis que d'autres semblent adaptés à une implantation sur des toits d'immeubles en milieu urbain dense, comme le miel, les fruits et légumes, les volailles et leurs œufs (Grewal et Grewal 2011).

Dimension sociologique des aliments par distinction

L'enquête nationale du Programme CODIA (2014) indique que les habitants des grandes villes favorisent d'avantage les fruits et légumes, tandis que les populations des petites communes privilégieraient la viande. Les choix alimentaires à différents niveaux de la provision – production, distribution (commercialisation, marketing, logistique), consommation – semblent à la fois guidés par des critères d'ordre technique comme mentionné ci-dessus (ex : consommation d'intrants, coûts de transport, adaptabilité à un milieu donné), et par une phénoménologie d'ordre sociologique, culturel et psychologique.

Par exemple, la comparaison faite par Paddock (2015) entre, d'une part, un marché de producteurs où les clients se voient proposer des aliments sortant de l'ordinaire (« *pig's trotters cooked in a particular 'River Cottage' style* », « *organic curly kale, fennel, purple sprouting broccoli and butternut squash* »), et où foisonnent des stands de traiteurs proposant des plats cuisinés prêts à être consommés, et d'autre part, une coopérative où se distribuent des aliments plus

conventionnels et non-préparés (« *more commonplace cabbage, carrots and broccoli* »), montre que les aliments en eux-mêmes revêtent un caractère de distinction, voire d'exclusion. Ce caractère distinctif paraît co-construit entre les consommateurs qui, avec la curiosité permise par des moyens financiers conséquents, s'aventurent à goûter toutes sortes de nourritures, et des producteurs qui mettent en avant leurs savoirs-faire à coups d'explications parfois prolixes. Dans une étude d'Ilbery et Maye (2005b), des producteurs spécialisés en élevage, produits laitiers, produits de la mer ou en épicerie fine, mettent en avant des attributs tels que le plein-air, les races traditionnelles, le mode de production biologique, la vente en local, la traçabilité, le respect du bien-être animal, la nouveauté, les méthodes de production traditionnelles, le caractère « naturel » de leurs produits et modes de production, l'artisanat, la santé, des ingrédients de haute qualité, l'absence de colorants ou d'arômes, la fraîcheur, les méthodes de pêche approuvées, le caractère unique d'un produit, etc. A ces attributs distinctifs s'ajoute le fait que les aliments eux-mêmes peuvent être assez exclusifs (crevettes, crabe, truite, homard, Saint-Jacques, etc.).

L'aliment « naturel »

Toutefois, ces différents attributs et qualités peuvent aussi paraître parfois vagues ; ou la mise en avant de certains attributs comme nécessairement positifs, peuvent être sujets à débats. La qualification de l'agriculture biologique et de la provision locale comme étant « naturels », et la présentation du concept de naturel comme intrinsèquement positif, moral ou éthique, est aussi problématique car elle supposerait une sorte de pureté originelle qui semble être en opposition avec des constructions culturelles et rationnelles de l'alimentation qui corrompraient un hypothétique équilibre (Portman 2014) « naturel ».

L'identité de l'aliment

Les natures des produits ont aussi une influence sur les qualités qui peuvent être mises en avant par les producteurs. Ceux-ci peuvent mobiliser des savoirs situés, autour d'une typicité géographique, d'un terroir précis, parfois validés d'une appellation, d'avantage pour certains produits (viandes, fromages) que pour d'autres, et ces savoirs géographiques peuvent également être appropriés, voire contestés, par des consommateurs mobilisant leurs propres savoirs géographiques, lors d'échanges avec les producteurs, dans des formes de co-construction des qualités particulières des différents produits (Morris et Kirwan 2010).

Une nourriture typique de l'économie des singularités

Ces co-constructions complexes sur la qualité ont d'autant lieu quand les proximités sont fortes entre producteurs et consommateurs. Contrairement à la concurrence par les prix, les nourritures des AFN seraient donc axées sur un ensemble complexe de qualités généralement distinctives (l'aliment est-il bon pour l'environnement ? peut-il être produit localement ? est-il naturel ? a-t-il un goût ou une texture uniques ? respecte-t-il l'éthique ? etc.), où l'incertitude sur la qualité semble radicale autour de la recherche du « bon » produit, et nécessiterait des formes d'échange fortes : comme le suggère Rodet (2012) pour les *Amap* et les *Systèmes Participatifs de Garantie (SPG)*, les AFN s'inscrivent dans l'économie des singularités, du fait de la « multidimensionnalité structurée, l'incommensurabilité et la qualité radicalement incertaine » qui semble caractéristique de leurs produits, et qui paraît ne pouvoir s'affranchir d'échanges denses permis par de fortes proximités.

Conclusions sur la nourriture des AFN

Les qualités particulières des multiples aliments, et la co-construction de ces qualités entre producteurs et consommateurs, sur des plans notamment gustatifs, mais aussi liés à la reconnaissance d'une géographie particulière, des conditions de travail des producteurs, d'interrogations écologiques, etc., passent par des formes de reconnexion par l'échange – tant pour les producteurs que pour les consommateurs – qui supposent différentes modalités et formes de proximités. Ces proximités, diverses, sont étudiées en de nombreux points des littératures sur les AFN.

2.2.3. Les proximités des AFN

Nous avons pu entrepercevoir que les multiples promesses des AFN, ainsi que les nourritures qu'elles fournissent, sont liées à différentes formes de *proximités*. A titre d'illustration, les liens entre une moindre distance parcourue par les aliments, et une éventuelle réduction des impacts écologiques, sont un point de contention dans les littératures sur les AFN. Concernant les promesses selon lesquelles les AFN permettraient une plus grande inclusivité sociale, on constate des interrogations sur l'intégration des AFN dans différentes communautés locales, ou encore, peut-on se poser la question de savoir s'il est économiquement viable d'implanter certaines cultures accessibles à toutes les bourses, mais peu rémunératrices, dans des milieux urbains où la production

est généralement restreinte. De plus, les producteurs peuvent avoir des capacités variables à s'organiser sur des circuits raccourcis et diversifiés, alourdissant leur charge de travail et rendant leurs métiers plus difficiles encore. Les distances entre producteurs et mangeurs seraient aussi le produit de préférences gustatives (manger ce qui ne pousse pas localement, ou ce qui pousse mieux ailleurs). Dans d'autres cas, certains produits alimentaires, notamment s'ils sont transformés, pourraient s'affranchir plus facilement des distances en se conservant et en se transportant mieux. Ces exemples n'illustrent que quelques unes des dimensions qui se présentent à nous lorsque l'on s'interroge sur les différentes formes de proximités des AFN. Et encore, il ne s'agit, dans ces exemples, que d'un type de proximité, la proximité *géographique*, alors qu'il existe d'autres catégories de proximités, qui sont toutefois liées avec la proximité géographique, ainsi que liées entre elles.

Typologies multiples sur les proximités

Certaines typologies, ou catégorisations, développent des cadres permettant de mieux conceptualiser les différentes proximités des AFN. Elles peuvent dépendre de l'interaction entre les caractéristiques de typicité des produits et la proximité géographique et culturelle qu'ils entretiennent avec leurs consommateurs, comme le suggère Tregear (2007) lorsqu'elle constitue une typologie de produits locaux axée sur leurs identités de marché, distinguant « produits directs », à « typicité proche » ou de type « spécialité distante ». Auparavant, Watts, Ilbery et Maye (2005) opèrent une hiérarchie entre des alternatives concentrées sur la relocalisation et la qualité alimentaire, considérées comme alternatives « faibles », et des alternatives « fortes » qui seraient focalisées sur les types de réseaux traversés par les aliments, comme le nombre d'intermédiaires et les natures de ces derniers (ex : AFN fournissant la grande distribution). De façon connexe, Aubry et Kebir (2013) font une typologie basée sur deux formes de proximité, *géographique* (basée sur la distance spatiale) et *organisationnelle* (basée sur le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur), présentant différents circuits selon qu'ils font preuve d'une ou de l'autre proximités « forte » ou « faible » - les circuits longs, par exemple, étant faibles dans les deux types de proximité, et les différents AFN pouvant être forts dans un type de proximité mais pas dans l'autre, ou forts dans les deux. Ces AFN à proximités fortes sont autant de moyens de maintenir l'agriculture proche des centres urbains, comme c'est le cas dans l'étude précitée, qui concerne l'Ile-de-France.

Maintenir les proximités grâce aux multiples dispositifs urbains et périurbains des AFN

L'inverse est aussi vrai, c'est-à-dire que le développement des AFN peut aussi être lui-même conditionné par l'existence de dispositifs visant à protéger des types d'espaces particuliers, par exemple les milieux péri-urbains gagnés par la pression foncière, comme c'est le cas dans l'aire métropolitaine de Barcelone (Paül et McKenzie 2012), ou à Göteborg, grâce à des mécanismes de découplage entre la valeur des terres et leur loyer (Zhang 2016). La proximité des fermes péri-urbaines aux bassins de consommation des grandes villes est en-soi un facteur de maintien des terres agricoles, mais peut nécessiter la mise en place de pratiques communes chez les AFN, comme la vente directe, la commercialisation de produits de niche, ou la mise en place d'activités complémentaires de type agri-environnementales ; autant de paramètres supplémentaires permettant aux travaux sur les AFN de contribuer aux théories sur les facteurs gouvernant la localisation d'activités agricoles (ibid).

Il est aisé de voir que différents types de proximités sont nécessairement imbriqués, lorsqu'une proximité géographique (distance réduite) permet une plus grande proximité organisationnelle (réduction des intermédiaires), voire d'autres formes de proximité, comme celles développées lorsqu'un agriculteur proche des villes est en mesure d'accueillir des visites ou ateliers à la ferme. Si de telles proximités s'appuient, dans ce dernier exemple, sur l'accueil de populations urbaines en milieu péri-urbain, elles peuvent aussi se faire par l'accueil de l'agriculture en ville, ce qui revient à renforcer encore d'avantage les proximités géographiques, mais aussi d'autres proximités. Comme mentionné ci-dessus, les AFN en milieux péri-urbains, offrent pour certaines des leviers de maintien des terres agricoles face aux pressions de l'étalement urbain, permettant donc le maintien d'une proximité géographique entre un urbain consommateur et un péri-urbain nourricier.

Les AFN faisant de l'agriculture urbaine, implantés en milieux urbains denses, opèrent eux, des types de proximités spatiales qui sont, en quelque sorte, inversés par rapport à ceux des AFN péri-urbains, puisqu'ils se greffent sur le bâti urbain, notamment lorsque ce bâti est abandonné ou sous-employé, et offre aux urbains, au-delà d'une alimentation à très forte proximité spatiale, également d'autres types de proximités, à travers des formes de de-alienation par la reconnexion opérée lorsque l'agriculture parvient à s'immiscer dans la ville (NDLR : facilitant d'autant plus l'accueil d'urbains par rapport aux AFN péri-urbains) : ces différentes proximités pourraient contribuer à corriger des problèmes de rupture métabolique de l'alimentation urbaine (McClintock 2010 ; Aubry et Pourrias 2013), et même, en colonisant des toits d'immeubles, permettre à des grandes villes d'atteindre une autosuffisance importante pour certains produits de consommation courante comme les fruits et légumes, volailles, œufs et le miel (Grewal et Grewal 2011).

Des proximités qui mobilisent une diversité importante d'acteurs des villes et des territoires

La multiplicité de formes que prennent les proximités a aussi pour conséquence de mobiliser une multiplicité d'acteurs différents. Ainsi, l'agriculture urbaine, au-delà de ses rôles plus ou moins importants dans l'alimentation des urbains, aurait aussi, du fait, entre autres, des services écosystémiques qu'elles peut rendre (Aubry 2013 ; Duchemin 2013), des implications sur les métiers d'acteurs liés au développement urbain et aux collectivités territoriales, sur les plans de la qualité de l'eau, la consommation énergétique des bâtiments, le transport (des aliments), ou encore le développement économique que peut générer ce type de filière alimentaire (Morgan 2009). De nouvelles collaborations semblent pouvoir s'opérer lorsque l'échelle se réduit, mais pas qu'au niveau de l'agriculture urbaine.

Au niveau péri-urbain, des dispositifs rassemblent agriculteurs et collectivités territoriales autour de projets dits agri-urbains, tels que, en Ile-de-France par exemple, le *Triangle Vert* (Rapport d'Activité. Bilan 10 ans. Triangle Vert, 2012.). Ce type de projet, prenant parfois l'appellation de *SYAL – Systèmes Agroalimentaires Localisés* (Muchnik et De Sainte-Marie 2010), sont axés sur des formes de proximité faisant appel à des phénomènes d'ancrage territorial et identitaire, et autour de formes d'organisation collective et institutionnelle, là où les conceptualisations des AFN seraient souvent plutôt axées sur des critères plutôt techniques de positionnalité vis-à-vis de sites de production et de consommation ou le long des chaînes d'approvisionnement (Bowen et Mutersbaugh 2014), appelant d'autres acteurs et d'autres types de collaboration, en fonction de contextes situés.

A travers la notion de « capital social de proximité », Ripoll (2010) s'interroge justement, en étudiant les Amap, sur la dimension spatiale du capital social (au sens de Bourdieu), c'est-à-dire sa « construction située », où ce capital se renforce à partir d'échanges locaux issus de différentes mouvances (par exemple, militants, écologistes, associatifs), constituant presque un « capital d'autochtonie » (ibid), qui serait à l'origine de la présence d'AFN dans certaines localités plus que d'autres.

Enfin, à ces acteurs multiples, et différents, selon les projets et types de projets appelant des formes de mobilisation collective, s'ajoute le rôle des intermédiaires (grossistes, négociants, marchands sur internet...), dont les rôles dans la relocalisation ne seraient pas suffisamment documentés (Baritoux et Billion 2016). La forte focalisation des littératures AFN sur la montée en complexité, et les velléités de durabilité, des actes de production d'une part, et de consommation d'autre part, ferait qu'elles auraient peu documenté les fonctions intermédiaires qui sont situées de

part et d'autre de celles-là, telles que de nombreuses fonctions liées au marketing (Zwart et al 2016) : si, chez les AFN, de telles fonctions de valorisation et de marketing se trouvent souvent embarqués à la fois par des producteurs, comme des consommateurs, plus autonomes et responsables, le développement des AFN pourraient voir se développer des fonctions de marketing qui seraient, comme dans le régime, séparées de ces deux entités (ibid), constituant donc un retour à des formes d'intermédiation.

Récemment, le concept de *sharing economy* (« économie du partage ») est mobilisé de façon à caractériser différents types d'AFN selon les ressources « partagées » entre participants, et leurs formes d'organisation collective, mettant en lumière les diversités d'objectifs et de façons de fonctionner que peuvent avoir, sous le terme générique d'AFN, des groupements de consommateurs, des jardins partagés, des formes d'autoconsommation, des réseaux, etc. (Miralles et al 2017), ou des pratiques plus prosaïques de partage simple et informel de nourriture auto-produite, qui rappellent que la provision alimentaire peut aussi avoir lieu en dehors de toute structure de marché (Jehlicka et al 2017) – complexifiant encore les formes de proximités multi-acteurs que peuvent revêtir les AFN.

Critiques des proximités

Au delà des nombreuses formes que prennent les proximités, et de la multiplicité d'acteurs qui concourent à les construire, les bienfaits supposés des proximités font aussi l'objet de critiques. Forssell et Lankoski (2014), dans une revue sur les promesses de soutenabilité des AFN, soulignent les doutes exprimées dans de nombreux travaux quant aux bienfaits supposés de pratiques communes chez les AFN, pointant le manque de données empiriques (« *evidence base* ») soutenant ces bienfaits, qui pourraient être insuffisants, voire contraires, du fait de revenus insuffisants pour les producteurs (Kirwan 2004), d'une gouvernance moins équitable qu'il n'y paraîtrait sur le papier, ou encore des limites concernant les échanges d'informations entre producteurs et consommateurs. Les proximités ne seraient pas automatiquement génératrices de soutenabilité, comme le suggère l'idée de *local trap* (piège local) chez Born et Purcell (2006), qui nous rappellent qu'une échelle donnée n'est pas naturellement meilleure qu'une autre, mais qu'elle dépend des agendas particuliers et des pratiques – plus ou moins durables – des acteurs qui la composent, rappelant les critiques de Watts, Ilbery et Maye (2005) concernant les natures des réseaux investis par les AFN mentionnées précédemment. Les bienfaits des proximités dépendent donc des politiques dans lesquelles leurs échelles s'inscrivent. Ce point est souligné assez tôt par Winter (2003) qui met en garde contre l'idée selon laquelle les échelles locales (« *embeddedness* ») seraient nécessairement génératrices

d'une plus grande qualité autour de moyens de production plus écologiques, s'articulant plutôt autour de formes de *localisme défensif* sans lien avec la qualité (ibid). De même, Hinrichs (2003) souligne alors les tensions entre les souhaits de maintenir la typicité de alimentaire au sein d'une localité, et le refus d'une diversité d'échanges qui iraient au-delà d'une certaine homogénéité sociale et culturelle. Tregear (2011) pointe toutefois que les critiques visant les AFN ne seraient pas nécessairement dues aux caractéristiques mêmes de ces circuits, mais seraient aussi dues à l'usage, dans les littératures, de terminologies parfois confuses, ou de perspectives insuffisamment documentées, comme par exemple celles des consommateurs.

Conclusions sur les proximités

Les travaux cités ici composent donc, dans leur ensemble, une sorte de puzzle où de multiples formes de proximités rassemblant une grande diversité d'acteurs, autour de promesses d'une nourriture de meilleure qualité, favorables à une plus grande soutenabilité écologique, une meilleure inclusivité sociale et à une amélioration des conditions de travail et de rémunération économique des producteurs, se voient imbriquées les unes dans les autres. Ce foisonnement d'interactions multi-dimensionnelles, porteur de nouvelles pratiques techniques et de formes novatrices d'organisation et de collaboration, a ainsi naturellement amené le terrain des recherches sur les AFN sur des concepts liés aux innovations.

2.2.4. Les innovations des AFN

Les caractéristiques et stratégies des différents AFN font référence aux innovations à travers de nombreux travaux. Les dimensions d'innovation qu'ils abordent sont de plusieurs ordres : innovations techniques liées à la production, innovations techniques et organisationnelles liées à la distribution, innovations diverses liées à de nouvelles formes d'organisation et de coopération, ou à des façons différentes de commercialiser et valoriser leurs produits.

Des innovations se lisant à plusieurs niveaux liés

D'une certaine façon, ces différentes catégories d'innovation sont intimement liées. Assez tôt, Marsden et Smith (2005) mobilisent l'idée d' « entrepreneuriat écologique », s'intéressant aux problématiques de création et de développement de réseaux alternatifs aux modèles conventionnels prédominants, à travers des stratégies de fragmentation, de spécialisation et de nouveaux modes de

construction de la qualité. On peut considérer que ces stratégies mobilisent plusieurs familles d'innovations : la fragmentation, la spécialisation et la construction de la qualité passent à la fois par de nouveaux choix techniques ayant un impact sur la nourriture qui sera présente dans les assiettes, et par des modes de commercialisation et d'échanges novateurs visant à mieux valoriser les produits. L'innovation chez les AFN couvriraient la plupart des fonctions liées aux métiers des agriculteurs, que ce soit les changements de pratiques liés à l'abandon de pesticides, la diversification des cultures, la multiplication de canaux de commercialisation, l'organisation interne de la ferme (infrastructures, ressources humaines, choix de semences et d'élevage...), la logistique, l'administration ou encore la communication, comme c'est par exemple le cas dans des groupements d'achat solidaires (Brunori et al 2011).

Selon les finalités particulières spécifiques à différents AFN engagés dans différents types de denrées, l'innovation revêt aussi des significations variables. Si l'on prend le cas de l'élevage, les innovations technico-économiques (élevage, transformation, distribution, etc.) se voient imbriquées dans des débats éthiques concernant les droits des animaux et des débats écologiques concernant le rôle joués par l'élevage dans la biodiversité et l'usage des ressources environnementales (Kirwan et al 2017). Par de plus fortes proximités organisationnelles (réduction des intermédiaires), les consommateurs joueraient un rôle actif dans les évolutions de la provision, se trouvant en interaction et co-évolution avec les producteurs, contribuant aux théories sur les systèmes d'innovations technologiques (Randelli et Rocchi 2017). Les AFN ont aussi été vues comme usant de stratégies de « bricolage », c'est-à-dire la capacité à s'adapter à des contextes peu favorables (matériels, réglementaires, institutionnels, etc.) en se passant d'outils et matériaux techniques ou organisationnels idéaux, employant ceux qui sont à disposition, les détournant et, ce-faisant, innovant (Grivins et al 2017).

L'environnement innovateur des AFN se porte donc sur des pratiques qui se situent tout le long de la chaîne de provision, avec des capacités diverses à générer des solutions aux problématiques diverses des mondes agricoles et alimentaires (développement rural, soutenabilité économique des métiers, implication des consommateurs, écologie, etc.).

Des innovations répondant à différents types de proximités

Si différentes catégories d'innovations semblent devoir être mobilisées en même temps (comme commercialiser par des circuits innovants, des produits en eux-mêmes novateurs), l'emploi privilégié de l'un ou l'autre type d'innovation dépendrait aussi des types de proximités caractérisant chaque AFN, au sens de contextes géographiques localisés et spécifiques, ou d'échelles particulières

(milieu urbain vs milieu rural ; municipalité vs région ; etc.). Dans le cas des nombreuses initiatives en agriculture urbaine, qui participeraient au métabolisme urbain (Duchemin 2014 ; Aubry 2014 ; McClintock 2010 ; Aubry et Pourrias 2013), certains types d'innovations semblent plus nécessaires que d'autres. Tous les aliments ne sont pas adaptés à cette forme extrême d'agriculture relocalisée, qui implique des innovations dans l'intégration (la réintégration) de cultures sur des espaces bâtis, comme par exemple sur les toits d'immeuble (Grewal et Grewal 2013). L'agriculture urbaine mobilise ainsi des savoirs et innovations qui semblent d'ordre technique, du fait de problématiques d'intégration dans et autour de bâtiments, de contraintes d'espaces de culture et de pollutions urbaines plus ou moins élevées ; d'un autre côté, les AFN dotées de proximités péri-urbaines ou rurales-urbaines, semblent faire face à d'autres types de contraintes (distance, densité du marché local, etc.) qui appellent sans doute à d'autres types d'innovations au niveaux du transport et de la logistique (Vaillant et al 2017).

Les AFN peuvent aussi être impliqués dans des projets à échelles plus vastes, via des formes de collaborations ancrées géographiquement, autour de proximités opérant à l'échelle de territoires, générant des innovations sociales qui contribuent à reformuler les liens marchands entre producteurs et consommateurs, entre consommateurs, et entre acteurs d'un même territoire, c'est-à-dire des innovations territoriales (Chiffolleau et Prevost 2012) qui pourraient s'articuler avec d'autres systèmes d'innovation à dimension territoriale déjà en place, impliquant entreprises, institutions locales, sectorielles, professionnelles, autour de produits alimentaires aux qualités plus ou moins spécifiques, par exemple ceux distingués par des appellations d'origine ou des labels (Allaire 1997). On voit donc que les types d'innovations mobilisées et produites par les AFN dépendent des contextes et échelles géographiques dans lesquels ils opèrent : urbains, péri-urbains, régionaux, etc.

Questionner le principe d'innovation

Des réserves ont toutefois été émises quant à la capacité réelle qu'auraient les pratiques des AFN à reconfigurer durablement le paysage paradigmatique du développement rural (Goodman 2004). On peut aussi s'interroger sur le terme même d'innovation (qu'y a-t-il de réellement nouveau?). Certaines pratiques en apparence innovantes, consisteraient en partie à regarder dans le rétroviseur : il s'agirait de « poursuivre l'innovation pour répondre à la diversité des consommateurs », revenant à « réinventer des formes de commercialisation des produits pratiquées autrefois par les agriculteurs, et en partie oubliées depuis l'avènement des filières industrialisées pour l'alimentation » (Programme CODIA, 2014).

Innovations virtuelles

Malgré les réserves précitées sur ce en quoi consiste une véritable innovation, il y aurait une catégorie d'innovations qui peuvent a priori se revendiquer comme telles. Parmi les formes d'innovations les plus récentes à être documentées, plusieurs travaux documentent les croisements semblant s'opérer entre les AFN et l'univers des start-ups, qui prendrait des formes se proclamant de l'« entrepreneuriat social » et de termes typiques de la *Silicon Valley* tels que la *disruption*, proposant de nouvelles façons de produire et de consommer, comme c'est par exemple le cas en Suisse avec des entreprises d'agriculture urbaine ou d'élevages d'insectes (Schneider 2017). D'autres travaux montrent comment les AFN s'approprient les nouvelles technologies d'information et de communication (NTIC), générant des formes de « reconnexion virtuelle » qui seraient à même de renforcer des formes de mobilisation collective autour de l'inclusivité et la moralisation de la nourriture, et transformer les AFN en *Civic Food Network* (Bos et Owen 2017 ; Renting et al 2012) – le virtuel constituant une forme de reconnexion complémentaire, et non substitutive, aux reconnexions matérielles. Des formes similaires de reconnexion virtuelle ont aussi été conceptualisées sous le terme d'« écologie communicatrice » (*communicative ecologies*), articulé autour de couches technologique (réseaux sociaux, applications, etc.), discursive (production, cuisine, gaspillage, etc.) et sociale (communautés de producteurs, communautés de mangeurs) qui renforceraient les liens au sein de systèmes alimentaires urbains (Hearn et al 2016). L'utilité particulière des réseaux sociaux en termes de marketing, pour des producteurs n'ayant pas toujours un accès aisé à leur clientèle, est également explorée par Puranen et Jansson (2017), montrant des pratiques et succès variables, se superposant par ailleurs à des usages d'internet plus anciens pour communiquer entre producteurs ou entre producteurs et consommateurs d'un même groupement (Brunori et al 2011).

Conclusion sur les innovations des AFN

L'innovation serait donc caractéristique des AFN et y prendrait de très nombreuses formes, autour de finalités techniques et organisationnelles liées à l'ensemble des fonctions de la chaîne de provision alimentaire, de la production à la consommation. Les innovations prendraient des formes diverses selon le type de proximité dans lequel elles s'inscrivent, et s'articuleraient autour de modalités de reconnexion matérielles mais aussi, récemment, virtuelles.

2.3. Hybridités des AFN

Une cinquième dimension, visant à englober les quatre premières, s'intéresse aux ambiguïtés, aux mutations, en résumé, aux *hybridités* que connaissent les AFN, autour de leurs multiples promesses, des complexités de leur objet alimentaire, des formes variables de proximités qu'ils proposent, et de leurs dynamiques novatrices.

Les littératures sur les AFN font apparaître, dans leurs multiples conceptualisations, une complexité que nous avons choisi d'articuler autour de quatre dimensions : (i) les promesses de soutenabilité (environnementale, économique, sociale) des AFN, (ii) l'objet d'étude particulier que constituent les nourritures qu'ils fournissent, (iii) les multiples proximités qu'ils font intervenir et (iv) les différentes façons qu'ils ont d'innover. Ces dimensions offrent des clés de lecture sur les natures complexes et ambiguës des relations qu'entretient, dans sa globalité, la mouvance des AFN, avec des systèmes alimentaires qu'elle paraît pourtant opposer. C'est là l'une des problématiques principales qui transparait des littératures qui ont pourtant coopté le terme d' *Alternative-FN* : quels degrés d'altérité est-on en droit d'accorder à chacun des différents AFN, et selon quels critères ? C'est ce à quoi semblent vouloir répondre, entre autres, les travaux précités, qui composent ces quatre dimensions d'étude et qui, visant à développer les connaissances autour de ces critères d'altérité clamés au sujet des AFN, en font apparaître les ambiguïtés dans la distinction entre alternative et convention.

Assez tôt, plusieurs travaux s'intéressent au caractère ambigu, et moins dichotomique que la notion d'alternative ne le laisserait transparaitre, de l'interface entre acteurs rattachés à la mouvance AFN et autres acteurs du système alimentaire. Même lorsque des producteurs peuvent être considérés alternatifs dans leurs modes de production, il peuvent ne pas être en mesure de se passer d'éléments issus du monde conventionnel, qui peuvent être situés en amont (équipement, ingrédients...) comme en aval, tels que les abattoirs ou la vente via de grandes enseignes de la distribution (Ilbery et Maye 2006 ; Sonnino et Marsden 2006 ; Forssell et Lankoski 2014) qui, par ailleurs, développe des offres de produits locaux dans l'optique d'une segmentation et d'une revalorisation de leurs gammes. Cette diversité et flexibilité dans les pratiques des AFN, opérant en quelque sorte un mélange des genres entre pratiques alternatives et pratiques conventionnelles selon l'endroit où l'on observe la chaîne de provision, a notamment été conceptualisé sous le terme d'*hybridité*.

Les applications de ce terme sont larges, puisqu'elles recourent l'ensemble de cette chaîne, et fait ainsi l'objet de très nombreuses références à travers les travaux sur les AFN. Le Velly et Dubuisson (2008) montrent que les pratiques des circuits courts relèvent d'une « alternative-

hybridation » en s'articulant avec les dispositifs des filières longues sur les plans de la fixation des prix et des rapprochements entre producteurs et consommateurs. Pour Ripoll (2010), les acteurs de l' « économie solidaire », dont se revendiquent certains AFN, se verraient opérer des formules d'hybridation entre économie non-monétaire, économie monétaire non-marchande et économie de marché, hybridations s'appuyant sur des innovations sociales (Chiffolleau et Prevost 2012). Les pratiques de l'agriculture urbaine visant à la fois à produire de la nourriture de façon commerciale tout en proposant des activités pédagogiques non-commerciales, ou l'emploi de professionnels aussi bien que d'adhérents associatifs dans la production agricole en elle-même (Aubry et Daniel dans Duchemin, ed. 2013).

L'hybridité serait aussi le fait de la reproduction de pratiques et de discours alternatifs dans le monde conventionnel, faisant par ailleurs de la notion d'alternative une « cible mouvante » (Mount 2012). Les hybridations ayant lieu sur le plan des formes d'organisation des AFN fait l'objet d'une typologie par Duncan et Pascucci (2017) qui suggèrent que les AFN montrant des éléments d'organisations considérés comme « polymorphes » (alternatifs au régime), tels que des relations basées sur la démocratie et la communauté, verraient leurs pratiques, plus transformatrices, plus difficilement adoptées, que les AFN aux éléments d'organisation « isomorphes » tels que les relations de marché de les relations bureaucratiques, moins transformatrices.

Cependant, le conventionnement de certaines pratiques des AFN, par exemple à travers leurs agencements de marché, ne mèneraient pas nécessairement à la dissolution de leurs finalités, telles que la juste rémunération des producteurs ou la reconnexion de ceux-ci avec les consommateurs (Le Velly et al 2016). Cette dimension d'hybridation, rendant confuse et problématique toute conceptualisation claire d'alternative, est encore renforcée par les perspectives de consommateurs dont les motivations, discours pratiques et définitions propres d'altérité varient aussi fortement (Venn et Tuomainen 2016).

2.4. Conclusions du Chapitre Deux sur les articulations entre dimensions et manques dans les littératures sur les AFN

En conclusion de ce chapitre, se pose la question de savoir comment l'articulation entre ces quatre grandes dimensions (promesses, nourritures, proximités, innovations) autour de la notion d'hybridité sert à identifier des manques dans la littérature AFN, auxquels les résultats empiriques de cette thèse pourraient apporter des éléments de réponse. Comme discuté au cours des différentes

sous-sections, les dimensions d'étude privilégiées dans cette bibliographie sur les AFN sont imbriquées entre elles et, ce-faisant, rendent complexe la définition d'alternative. Ces multiples dimensions imbriquées donnent lieu à une conceptualisation des AFN comme des formes hybrides, selon leurs fonctions dans la chaîne alimentaire ou l'angle d'étude qui les aborde. Les champs d'études se développent continuellement depuis vingt ans mais subsistent des questionnements dont les sillons pourraient être creusés d'avantage :

(i) La tension entre les promesses d'inclusivité du plus grand nombre, et la valorisation des métiers des producteurs, n'est pas suffisamment explorée. Elle passe notamment par une compréhension des nourritures fournies via les AFN, et de la distribution spatiale socio-démographique de leur provision. Qui mange quoi, où, et selon quels profils socio-démographique ?

(ii) Les producteurs des AFN construisent et mettent en avant de multiples critères de valorisation de leurs produits mais aussi de leurs métiers, qui doivent varier selon a) le type de nourriture fournie (ex : animal ou végétal ? bio ou non-bio ?) et b) les attributs des producteurs (ex : rural, péri-urbain ou urbain ? jeune ou ancien?). Des travaux manquent pour mettre au jour les différences dans les préoccupations, priorités et thématiques centrales chez les producteurs, selon leurs caractéristiques et celles de leurs produits.

(iii) Les innovations mobilisées par les AFN, très variées du fait de leur multiplication tout le long de la chaîne de provision, sont-elles endogènes au monde des AFN, ou les AFN s'approprient-ils des pratiques déjà présentes chez des acteurs de régime (ex : segmentation) ? De plus, quelles sont les finalités des innovations (ex : sociales, commerciales, environnementales, etc.) si l'on les considère dans leur ensemble ?

(iv) La promesse de reconnexion et de raccourcissement passe, chez de nombreux AFN, par des formes d'intermédiation partielle, qui diffèrent toutefois d'autres formes d'intermédiation plus anciennes. Quels sont les différentes formes que prend l'intermédiation, au sein de la provision dite alternative (quelles formes anciennes ? quelles formes nouvelles?) ? Quelles nouvelles proximités inventent ces intermédiations nouvelles ou reconfigurées ?

On s'intéresse donc ici à (i) la tension entre inclusivité sociale/spatiale, et durabilité économique des AFN, notamment chez les producteurs ; (ii) la diversité des préoccupations dans différents métiers selon les attributs des producteurs et leurs types de nourriture ; (iii) la signification des

innovations en terme d'exogénéité avec le regime et leurs finalités ; (iv) la multiplicité des formes d'intermédiation et leurs conséquences sur la constitution de nouvelles proximités. Les matériaux empiriques, notamment au niveau de l'étude de cas, sont en mesure d'apporter des éléments de réponses à ces questions qui, à notre sens, doivent bénéficier de d'avantage d'attention de la part du monde de la recherche.

Conclusion de la Première Partie

Cette première partie a permis de constituer le cadre conceptuel de la thèse, qui doit permettre de mieux appréhender les travaux empiriques qui en composent la suite. Le cadre développé à partir de la Multi Level Perspective (Geels 2002) et des chemins de transition de régime (Geels et Schot 2007) permet d'articuler le concept de régime de provision (au niveau intermédiaire du régime sociotechnique de la MLP) avec celui d'alternative alimentaire (au niveau inférieur des niches d'innovations de la MLP). Le premier, le régime, est auparavant travaillé à partir de différentes conceptualisations du *food regime*, ainsi que sur la base de travaux sur certaines de ses composantes-clé documentant des mutations, critiques, et innovations, notamment au niveau de la distribution, l'industrie, et les idéologies.

Le second, les alternatives, fait l'objet d'une revue bibliographique approfondie à partir de nombreux travaux, le plus souvent récents, portant sur les *Alternative Food Networks*, terme privilégié dans la littérature et donc pour la thèse et qui regroupe ici une multiplicité de termes connexes qui ont été présentés au début de la bibliographie. Autour de notions liés aux promesses, nourritures, proximités, et innovations particulières de ces phénomènes qui contestent le régime par leurs valeurs et pratiques alternatives, ceux-ci seraient toutefois sujet à diverses formes d'hybridité dans leur quête de raccourcissements d'une chaîne de provision au sein de laquelle ils se trouvent aux prises avec le régime, et en particulier avec des acteurs traditionnellement en charge de la transformation, de la commercialisation, et de la distribution.

C'est précisément cette hybridité qui justifie de porter l'attention de la thèse sur les éventuelles dynamiques de convergence observables à la frontière conceptuelle entre un régime (sociotechnique) de provision qui manifesterait des signes de fissure, et des alternatives (de niches) qui connaîtraient un essor accéléré. La thèse entend donc, à travers la Deuxième Partie composée d'un ensemble d'enquêtes exploratoires auprès du régime et des AFN, et à travers la Troisième Partie dévolue à l'étude de cas d'un AFN hybride très particulier, informer les frictions à la marge entre régime et alternatives et ce faisant, contribuer aux champs d'investigation sur les transitions de régime et la théorie MLP d'une part, et à celui sur les alternatives alimentaires d'autre part.

DEUXIEME PARTIE :
ENQUETES EXPLORATOIRES

Introduction à la Deuxième Partie

Le lecteur peut désormais aborder les terrains et résultats empiriques de la thèse. L'étude de terrain devait être portée à la fois sur des entités du régime, et sur des acteurs alternatifs, de façon à étudier les frictions entre leurs deux univers qui sont posées conceptuellement par la MLP. Dans cette théorie, le régime sociotechnique parviendrait à se perpétuer à travers une série d'ajustements dynamiques vis-à-vis des pressions exercées depuis les deux autres niveaux. Dans le cas où les ajustements s'avèreraient vains, le régime emprunterait alors l'un des chemins de transition décrits précédemment.

Dans le cadre de la provision alimentaire, l'une des manières de caractériser ces tentatives d'ajustements au sein du régime de provision relatifs aux pressions qu'il subit notamment de la part des AFN, consiste à étudier les appropriations qu'il se fait de leurs critiques et propositions alternatives qui, rappelons-le, sont axées sur le principe de raccourcissement. Ce principe concerne en particulier deux compétences du régime : la distribution d'une part ; et l'organisation des filières d'autre part. Un objectif de la thèse était de comprendre comment ces deux compétences essentielles au régime organisaient leur appropriation du concept de raccourcissement et l'intégration de certains de ses principes. Le choix s'est alors porté sur deux institutions majeures du régime : la revue professionnelle *Libre Service Actualités* (« LSA »), et l'organisation interprofessionnelle des fruits et légumes via l'étude de son *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes* (« CTIFL »). L'appropriation de la question locale par le régime s'étudie ici par une méthode visant à « faire s'exprimer » le régime lorsqu'il s'interroge sur ces phénomènes alternatifs. En d'autres termes, quelles sont les thématiques qui, pour le régime, composent la question du raccourcissement, ou du moins y sont liées ? Cette méthode a mobilisé les archives de chacun de ces deux acteurs emblématiques du régime, et l'emploi d'un outil d'analyse lexicométrique commun pour les deux études, *Iramuteq*, qui permet de révéler des patterns depuis des corpus textuels volumineux. Ces deux études composent le Chapitre Trois.

Mais l'identification des frictions entre régime et alternatives avait également pour observatoires privilégiés deux institutions majeures du régime qui, prenant la forme d'événements à forte portée scénographique, pouvaient potentiellement accueillir certains des questionnements, propositions, et représentations physiques issus des alternatives ayant choisi de s'y incorporer. La première de ces études fait le récit d'un parcours et d'observations de terrain effectués sur le site de l'*Exposition Universelle de Milan 2015* (« Expo Milan ») dont le thème portait sur l'alimentation. Le parcours ciblé lors de cet événement avait pour but d'identifier, à travers les dispositifs de

représentation du site et notamment ceux de certains pavillons incontournables pour l'analyse, les manifestations de questionnements et d'alternatives liées au raccourcissement et, plus généralement au vu de la portée visionnaire caractéristique des expositions universelles, les manifestations de visions transitionnelles et futuristes dans un sens non restreint au local. La seconde de ces études fait à la fois le récit d'un parcours et d'observations de terrain aux éditions 2017 et 2018 du *Salon de l'Agriculture*, et surtout, reconstitue, sur la base de leurs documentations et dispositifs de représentation in situ, un univers d'AFN qui ont choisi de se représenter dans cette institution majeure du régime. Portant notamment sur l'agriculture urbaine et les circuits courts numériques, cette étude permet d'élaborer une typologie d'alternatives en imbrication avec le régime. Ces deux études composent le Chapitre Quatre.

Cependant, l'étude des seuls AFN qui intéressent le régime – que ce soit dans les archives discursives de LSA et du CTIFL, ou à travers les représentations observables à l'Expo Milan ou au Salon de l'Agriculture – ne peut évidemment rendre compte de la richesse de leurs modalités d'existence y compris ceux que l'on peut rencontrer en prenant de la distance avec le régime. Chronologiquement en amont lors du parcours de thèse, des terrains ont été accomplis à travers une méthodologie d'entretiens approfondis auprès de sept phénomènes alternatifs non liés entre eux mais qui constituent rétrospectivement un ensemble cohérent d'acteurs visant tous une production alimentaire localisée en Ile-de-France. Leur caractère hétérogène contribue à caractériser la complexité de valeurs, d'expériences, et d'innovations, en vigueur chez des AFN situés en milieux urbains denses, et, via la méthodologie d'entretiens longs, exprimée dans toute sa richesse.

CHAPITRE TROIS : CARACTERISATION DE LA TRANSITION DE REGIME PAR UNE ANALYSE DE DONNEES

L'étude du régime de provision visait à rendre compte des frictions générées, dans le cadre de la théorie MLP, par son articulation avec des niches alternatives prônant le raccourcissement. L'objectif était alors de mieux comprendre les manières dont des acteurs particulièrement concernés par ces frictions s'approprient les questions locales.

Un premier choix s'est porté sur la distribution, du fait de son influence importante sur de nombreuses aspects de la provision (prix, qualité, longueur des filières, consommation, modes de vie, urbanisme, entre autres), et surtout parce que les distributeurs sont directement concernés par le raccourcissement. L'acteur étudié qui représente cette compétence des distributeurs dans le régime, *Libre Service Actualités* (« LSA »), a été choisi car c'est l'une de leurs revues professionnelles de référence. La méthodologie consiste en l'analyse ciblée, par lexicométrie, d'un corpus d'articles issus de ses archives, sélectionnés parce-qu'il mentionnent le terme de « circuit court », terme récurrent employé pour les pratiques de raccourcissement de la provision.

Un second choix d'étude s'est porté sur une autre compétence de régime directement concernée par le raccourcissement : l'organisation de la filière fruits et légumes, qui sont une famille de produits pertinente à étudier du fait de leur importance dans les circuits courts, l'alimentation en général, et les problématiques de qualité et de fraîcheur qui peuvent les affecter dans les circuits longs. L'acteur étudié qui représente cette compétence organisatrice dans le régime, le *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes* (« CTIFL »), a été choisi car il constitue la composante technique de l'interprofessionnelle qui organise cette filière. La méthodologie est la même que pour LSA, consistant en l'analyse ciblée d'archives par lexicométrie, mais la nature des archives diffère puisqu'elles consistent en un corpus de résumés d'articles issus d'une base de données bibliothécaire et qui, de plus, mentionnent cette fois l'un parmi plusieurs termes liés au raccourcissement : « circuit court », « locavore », « approvisionnement local », « agriculture urbaine », et « relocalisation ».

Par ce procédé lexicométrique, qui mobilise le logiciel *Iramuteq*, le régime dans deux de ses composantes clés – distribution, et organisation de la filière des fruits et légumes frais – a ainsi pu s'exprimer sur la question locale. Ce chapitre comporte trois sous-chapitres :

- 3.1. Méthodologie : fonctionnement d'Iramuteq et données des études
- 3.2. L'étude de LSA

- 3.3. L'étude du CTIFL

3.1. Méthodologie par lexicométrie commune aux études sur LSA et sur le CTIFL

La méthode d'analyse mobilisée pour ces deux études est lexicométrie, qui se fait à l'aide du logiciel *Iramuteq* (*Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires*), logiciel libre basé sur le langage R. L'approche lexicométrique et la nature automatisée du travail de pré-analyse par le logiciel se justifie par les volumes des corpus d'articles générés chez ces deux acteurs, et par la présence de métadonnées pour ces corpus qui complexifient l'analyse au-delà de la seule analyse de contenu textuel.

Une revue méthodologie détaillée figure en Annexe 1. Elle présente :

- L'outil lexicométrique Iramuteq, qui permet de conduire trois types d'analyses basées sur les cooccurrences de mots (que le logiciel appelle « formes ») :
 - Analyse de Similitude (ADS)
 - Classification Reinert
 - Analyse Factorielle de Correspondance
- Une présentation des données et méthodes de traitements et d'analyse spécifiques à l'étude de LSA (paramétrages et nettoyages du corpus notamment)
- Une revue des données et méthodes de traitements et d'analyse spécifiques à l'étude du CTIFL (paramétrages et nettoyages du corpus notamment)

Il est possible de se référer à ces précisions méthodologiques en Annexe 1, pour mieux préparer la lecture des deux études qui suivent. Elle se lit comme s'il s'agissait de la suite d'une section 3.1. qui présenterait la méthodologie de façon détaillée. On estime qu'une annexe séparée sied mieux à ces propos méthodologiques et facilite la lecture globale de ce chapitre.

3.2. Etude de la revue *Libre Service Actualités*

La revue *Libre Service Actualités* (« LSA ») est la revue professionnelle de référence des acteurs de la distribution – alimentaire principalement, mais aussi non-alimentaire – et des industries agro-alimentaires. Elle est créée en 1958 par Jacques Pictet, ancien cadre de la *Cofradel*, distributeur racheté en 1996 par le distributeur *Auchan*. Moyennant abonnement, les archives de LSA sont disponibles sur vingt ans, soit la période 1997-2017. La présente étude consiste en l'étude de ces archives par la recherche d'articles contenant des mots-clés correspondant aux circuits alimentaires alternatifs. Le terme « circuit court » ayant généré de loin le plus d'articles (comparé à d'autres termes possibles comme « locavore » ou « vente directe »), c'est le terme choisi pour l'étude. L'étude vise ainsi à analyser ce qu'exprime le régime de provision alimentaire lorsqu'il mentionne, par ce terme de « circuit court », les circuits alimentaires alternatifs, ou *Alternative Food Networks* (« AFN »).

Il faut considérer que la seule présence d'un mot-clé connexe au concept d'AFN dans un article ne signifie pas que celui-ci est focalisé sur ce concept. Il s'agit plutôt de comprendre quelles thématiques préoccupent le régime lorsqu'elles incluent, entre autres éléments de vocabulaire disparates, des mots-clés connexes à la notion d'AFN, ici le terme « circuit court ». Quels sont ces éléments de vocabulaire qui entourent la notion de « circuit court », et quelles thématiques forment-ils ? Ces thématiques sont-elles liées entre elles ? Sur les vingt années d'archives, racontent-elles une histoire sur le régime de provision alimentaire, qui exprime ici ses préoccupations via l'une de ses revues professionnelles de référence ?

L'analyse porte sur les noms communs et formes non-reconnues des 208 articles du corpus « circuit court ». Le seuil de récurrence minimum, garant d'un équilibre entre inclusivité du plus grand nombre de formes et lisibilité des résultats, est fixé à des seuils différents selon les outils employés. Le découpage du corpus en trois périodes respecte l'équilibre temporel, la Période A et la Période B représentant chacune la moitié du temps d'archives (dix ans chacune). Le hasard du découpage au milieu de l'année 2007 s'avèrera également un atout dans l'interprétation des données, comme explicité plus loin. Le revers de la médaille est que ce découpage induit un grand déséquilibre en volume d'articles (30 contre 178) entre chacune des deux périodes principales. On considère néanmoins que 30 articles sont suffisants pour donner une approximation représentative des préoccupations du régime sur cette première période. En outre, le fait qu'il y ait un déséquilibre est en soi un fait de science : le régime ne s'est que peu préoccupé de « circuits courts » avant 2007, dont nous pourrions voir que c'est une année charnière en de nombreux points.

3.2.1. Statistiques du corpus LSA

On recense 30 articles sur la période 1H1997 – 1H2007, et 8 auteurs différents, bien que 21 des articles n'aient pas d'auteur mentionné. On compte 14 rubriques. Parmi elles, on note une part importante de rubriques non-alimentaires : 3 articles de la rubrique « Textile, habillement », 6 de la rubrique « André » (groupe textile), 3 concernant « Ikea », et dans la rubrique « Entreprises » on relève un article parlant de l'entreprise textile *Vêtimarché* et un autre titrant « Géant dévoile ses univers non-alimentaires ». Ainsi, 14 des 30 articles traitent de circuits courts, mais pas en matière alimentaire. On retient donc quatre choses : (i) un article sur sept environ a été publié au cours des dix premières années, c'est à dire la première moitié, de la période étudiée, (ii) un article sur deux pendant cette période ne traite pas de questions alimentaires, (iii) une rubrique couvre en moyenne deux articles et (iv) il y a environ un auteur pour trois articles, si l'on compte les articles sans auteur attribué comme un « auteur ».

Sur la période 2H2007-2H2017, on recense 178 textes, 29 auteurs différents (31 si l'on compte les auteurs « La Rédaction » et « Magazine ») et 83 rubriques différentes. Une rapide revue du contenu textuel des articles permet d'affirmer que 23 articles traitent de commerce alimentaire en ligne et que 12 articles traitent d'autoproduction alimentaire, dans de nombreux cas par les distributeurs. 83 articles n'ont pas d'auteur attribué (pas d'auteur ; La Rédaction ; Magazine), 95 ont un auteur attribué. On retient donc cinq choses : (i) six articles sur sept environ ont été publiés au cours des dix dernières années, c'est à dire la seconde moitié, de la période étudiée, (ii) 10 articles seulement sur 178 traitent de circuits courts non-alimentaires, (iii) une rubrique ne couvre toujours qu'un peu plus de deux articles, (iv) on voit apparaître un nombre conséquent d'articles concernant les questions de commerce alimentaire électronique d'une part, d'autoproduction alimentaire d'autre part et (v) on compte un auteur pour six articles, mais un auteur pour trois articles environ si l'on ne prend que les articles ayant un auteur attribué.

En resserrant l'étude sur la période plus restreinte de cinq ans 1H2013-2H2017, on constate que 119 des articles ont été écrits durant cette période, par 23 auteurs (dont 21 auteurs attribués et 2 auteurs non-attribués, « La Rédaction » et « Magazine »), couvrant 66 rubriques. 20 articles traitent de commerce alimentaire en ligne, 10 traitent d'autoproduction par les distributeurs. 92 articles ont un auteur attribué, 27 n'en ont pas. On retient donc quatre choses sur cette période restreinte des cinq dernières années: (i) elle constitue de loin la période la plus foisonnante en articles (ii) une rubrique couvre maintenant un peu moins de deux articles, (iii) les articles concernant les questions de commerce alimentaire électronique et d'autoproduction alimentaire sont surtout le fait de cette

période et (iv) on compte un auteur pour cinq articles, mais un peu plus de quatre pour un article si l'on ne considère que ceux qui ont un auteur attribué.

Semestres concernés	1H1997 - 1H2007	2H2007 – 2H2017	1H2013 – 2H2017
Semestres	21	21	10
Articles	30	178	119
Rubriques	14	83	66
Auteurs attribués	8	29	21
Articles sans auteur attribué	21	83	27
Articles non-alimentaires	14	10	5

Fig. 1 : Ventilation du corpus LSA, par périodes, rubriques, auteurs, et natures d'article

Le tableau synthétique ci-dessus (Fig. 1) résume les caractéristiques des trois périodes. Quelles conclusions peut-on tirer de ces statistiques entre les différentes périodes concernant le régime de provision alimentaire tel qu'il s'exprime sur la question des circuits courts dans LSA ?

D'abord, il est clair que la fréquence des articles mentionnant le terme « circuit court » s'est envolée sur la période après 2007, et plus particulièrement à partir de 2013. Deuxièmement, les circuits courts dans LSA concernaient en bonne proportion des produits non-alimentaires, notamment le textile, durant la première période, avant de se recentrer en écrasante majorité sur les denrées alimentaires. Troisièmement, le nombre moyen de rubriques a crû moins rapidement que le volume d'articles, ce qui indique un élargissement des articles au sein de la structure de rubriques LSA, gage que le concept de circuit court s'immisce désormais dans une plus grande variété d'articles. Quatrièmement, les articles se focalisant, ou du moins mentionnant clairement des questions de commerce électronique ou d'autoproduction constituent, sur les cinq dernières années, un quart du corpus pour cette période, et même un article sur six pour le seul commerce électronique. Cinquièmement, l'analyse des variations du nombre d'auteurs vis-à-vis de l'augmentation numérique des articles ne révèle pas, comme pour les rubriques, un élargissement particulier au sein des membres de la rédaction, mais une stabilité relative : bien qu'elle ne révèle pas de tendance marquante, elle permet au moins d'affirmer que, par la simple explosion du nombre d'articles, un plus grand nombre d'auteurs de LSA sont désormais concernés par les circuits courts – ce n'est pas simplement une petite poignée de journalistes qui sont affectés au phénomène mais bien la rédaction en entier.

En conclusion, on peut dégager l'idée que l'intérêt du régime pour les questions liées aux circuits courts s'est développée de façon exponentielle ces vingt dernières années, avec une

accélération importante ces cinq dernières années. Cet intérêt, pas initialement focalisé sur les questions alimentaires, s'y est recentré nettement il y a environ dix ans. Cet intérêt grandissant s'est également manifesté par un élargissement du concept observable par une présence grandissante au sein des différentes rubriques du magazine, et mécaniquement de par le fait que ce concept occupe davantage de membres de la rédaction LSA. Une focalisation particulière sur les questions de commerce alimentaire en ligne et d'autoproduction, notamment par les distributeurs eux-mêmes (impliquant généralement une production en milieu urbain dense), a permis de vérifier un intérêt grandissant du régime sur ces questions, qui occupent une part non-négligeable du concept de circuit court tel que semble le définir LSA. Ce focus particulier a une importance pour comprendre comment le régime, via LSA, perçoit ces questions liées d'une part aux modèles de circuit court dématérialisés incarnés notamment par *La Ruche qui dit Oui*, objet de l'étude de cas de la thèse (qui est par ailleurs l'objet de cinq des vingt articles portant sur le commerce alimentaire en ligne), et d'autre part, les modèles d'AFN proposant de réintroduire la production alimentaire en milieu urbain dense.

Les différences entre les trois corpus (1H1997-1H2007, 2H2007-2H2017 et 1H2013-2H2017) sont significatives et il paraît alors pertinent de reprendre cette division périodique pour les analyses textuelles, qui seront conduites à partir des différents outils d'Iramuteq. L'hypothèse primaire concernant le régime tel qu'il s'exprime sur les circuits courts dans LSA est qu'il connaît une évolution importante au cours de la période. Il ne paraît ainsi pas pertinent de conduire des analyses textuelles sur l'ensemble de la période courant sur vingt ans, mais bien de passer par une approche comparative entre les trois périodes dès à présent.

3.2.2. Analyse lexicométrique du corpus LSA

Pour rappel, on appelle ici *Période A* la période 1H1997-1H2007 (10 ans et demi), *Période B* la période 2H2007-2H2017 (10 ans et demi) et *Période B'* la période restreinte 1H2013-2H2017 (5 ans). Les outils employés successivement pour l'analyse du corpus textuel sont l'Analyse de Similitude (ADS), la Classification Reinert (CR) et l'Analyse Factorielle de Correspondance (AFC).

Analyse de similitudes (ADS)

Par souci de lisibilité de l'ADS, on fixe comme règle de ne jamais dépasser les 50 mots les plus fréquents d'un corpus. Il convient également de fixer le même pourcentage pour les trois

corpus, qui consistera ici à sélectionner pour l'ADS les 2 à 4 % de termes apparaissant le plus fréquemment. La décision d'appliquer un pourcentage différent selon les corpus est pragmatique : les corpus étant de volumes peu comparables (30 articles en Période A, 178 articles en Période B et 119 articles en Période B'), le nombre de mots correspondant à un pourcentage donné peut être très différent d'une période à l'autre. Pour la Période A, les 4 % seront appliqués, représentant les 26 mots les plus courants (on voit bien que 2 % n'aurait permis de sélectionner que 13 mots), c'est à dire ceux apparaissant 30 fois et plus. Pour la Période B, les 2 % seront appliqués, représentant les 47 mots les plus courants, c'est à dire ceux apparaissant 90 fois et plus. Pour la période B', les 2 % seront également appliqués, représentant les 40 mots apparaissant 78 fois et plus. Des mots sont enlevés manuellement de la sélection dans les cas où ils ne seraient que des artefacts de la maquette du site web de LSA nichés dans le texte (« LSA » et « site ») et dans les cas où ils seraient les termes de la recherche, c'est à dire apparaissant de façon performative (« circuit » et « court »). Comme expliqué préalablement, un choix est également fait ici de retirer les deux formes les plus fréquentes, « produit » et « magasin », puisqu'elles sont les plus fréquentes quelle que soit la période – leur sélection diluerait l'analyse comparative – et de façon générale, n'ont pas de portée sémantique utile pour l'analyse car il n'est pas étonnant de voir apparaître ces deux termes fréquemment dans la revue de référence de la distribution *Libre Service Actualités*. Une fois ce formatage effectué, on procède à l'analyse comparative des ADS entre les trois périodes.

Période A (Fig. 2)

L'ADS Période A (voir Fig. 2 ci-dessous) dévoile trois halos centraux focalisés autour de termes spécifiques. Le halo « concept » est placé au centre, et de celui-ci partent les halos « groupe » et « nouveau ». Le halo « concept » intègre les termes « hypermarché » et « client », ce qui implique que les concepts en question sont au moins en partie développés par les majors de la distribution. C'est d'autant le cas que cet halo central est lié au halo « groupe », ce qui indique, parallèlement, que des entreprises de surface conséquente, car appartenant à des groupes, développent ces concepts. On notera toutefois que, parmi ces groupes, la question non-alimentaire est encore fort présente, comme l'attestent les termes « André » et « chaussure » dans le halo « groupe ». Le halo « nouveau » apparaît quelque peu de façon accidentelle, car le terme « nouveau » est compté comme nom commun par Iramuteq, alors que dans la majorité des cas il apparaît comme adjectif, catégorie grammaticale normalement filtrée dans l'analyse. Il est toutefois intéressant de maintenir ce terme, car il témoigne de la nouveauté des contenus du corpus du point de vue de LSA. On note également que le terme « min » (Marché d'Intérêt National) apparaît dans

un halo secondaire avec le terme « marché » (terme polysémique faisant occasionnellement partie de l'acronyme « min » développé). On observe en résumé qu'entre 1997 et 2007, le régime, lorsqu'il parle de circuits courts, décrit un concept, une nouveauté toutefois déjà en développement chez les groupes de retail, notamment la grande distribution mais également d'autres types de groupes, alimentaires comme non-alimentaires. D'une façon moindre, il est également question des Marchés d'Intérêt National, dont l'existence est directement confrontée aux questions d'intermédiation et de logistique portées par les circuits courts. On notera toutefois que si la forme « MIN » franchit le seuil des 4 % et apparaît ainsi dans l'ADS, cette fréquence d'apparition n'est que le fait d'un seul article, qui emploie ce terme constamment à travers un article très long les concernant. On voit là l'une des limites de ce type d'analyse textuelle par logiciel, qui mesure l'importance d'un terme par sa seule fréquence d'apparition et non par sa capacité à apparaître à travers un corpus et non un seul article.

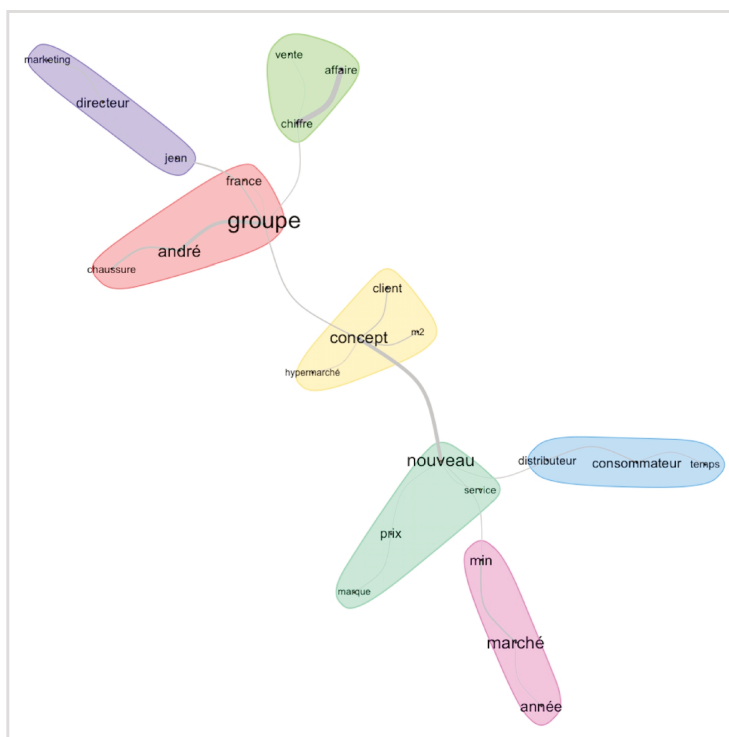


Fig. 2 : *ADS en Période A*

Période B (Fig. 3)

L'ADS Période B (voir Fig. 3 ci-dessous) révèle une certaine centralité du « producteur » (halo « producteur » / « France »), qui se voit schématiquement relié aux halo « consommateur » – et à travers ce dernier au halo « distribution » et au halo « vente » – et à travers ce dernier, au halo

« client » ainsi qu’au halo « prix ». On peut interpréter cette structure sémantique comme un retour, aux yeux du régime, de la place centrale du producteur qui devient d’avantage impliqué sur les fonctions de distribution, de vente et sur les questions de prix auprès des consommateurs et clients au cours des dix dernières années. La question de la « qualité » fait également son apparition, dans une mesure moindre. L’implication des distributeurs se confirme, avec les termes « Leclerc », « Carrefour », et la vocation alimentaire des circuits courts semble se confirmer, les seuls types de produits apparaissant dans la sélection étant « légume », « fruit » et « viande ».



Fig. 3 : *ADS en Période B*

Période B' (Fig. 4)

L’ADS Période B' (voir Fig. 4 ci-dessous) est mécaniquement liée à celle de la Période B puisqu’elle en constitue une sous-partie. Au premier regard, la structure est quelque peu similaire que pour la Période B. On remarque toutefois que, si le « producteur » reste bien à la croisée des halos « vente », « client » et « consommateur », la « France » semble avoir gagné en importance auprès des entreprises de « groupe », de la « distribution » ou de type « commerce ». Le halo « consommateur », lui, gagne en importance, et intègre les notions de « qualité » tout en se rapprochant des questions de « prix ». Le halo « producteur », et les halos qui y sont liés directement « vente » et « client » semble quelque peu réduits par rapport à l’ensemble de la

période, c'est à dire la Période B. On peut en conclure que le régime accorde, depuis 2013, une attention plus grande au consommateur, et que la question du lien du circuit court avec la France (sur l'origine des produits) y est également plus présente.

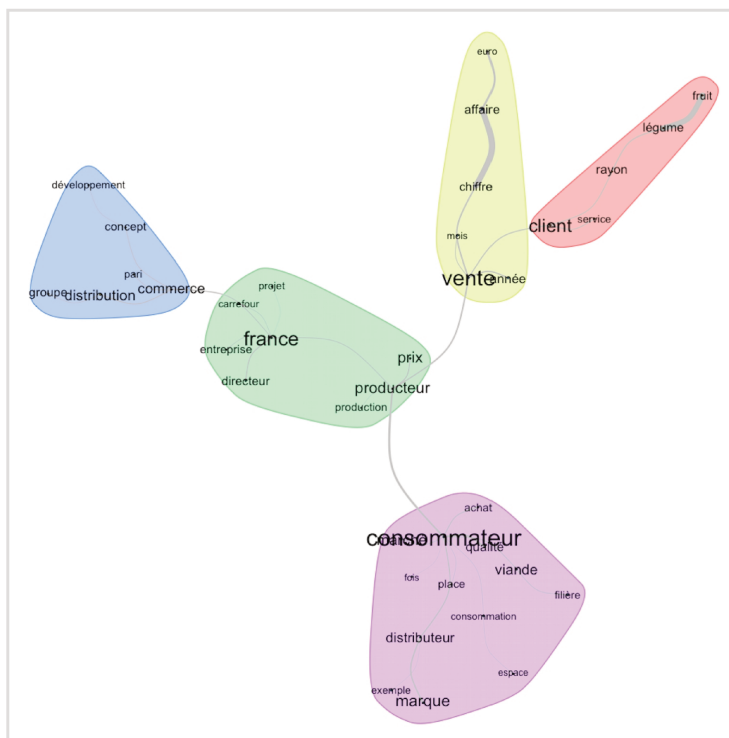


Fig. 4 : ADS en Période B'

Classification Reinert

La Classification Reinert (CR) sur les trois périodes confirme, tout en précisant, les différences entre périodes au regard des thèmes abordées dans les articles comportant le terme « circuit court ». Les taux de classement sont bons pour chaque période (A =83 %, B = 94 % et B'=98%). Le lecteur notera que l'outil ne permettant pas de retirer manuellement certains termes, ils demeurent présents (« circuit », « isa », « site ») mais contrairement à l'Analyse de Similitudes, cette présence ici n'est pas dommageable pour l'analyse car elle ne biaise pas la forme que prennent les résultats.

Période A (Fig. 5)

Sur la Période A, et comme le montre clairement le *dendogramme* (Fig. 5 ci-dessous), il y a d'abord une classe 4 qui est séparée des trois autres, et qui concerne principalement des industries non-alimentaires, tels que visibles par les noms d'entreprises du secteur textile et de la maroquinerie

(« André », « Kookai », « Minelli ») et les termes « chaussure » ou « vêtement ». Une deuxième phase de classification met à part une classe 2 qui porte sur les Marchés d'Intérêt National, comme l'attestent les termes « Min », « marché », « Rungis », « plateforme », « distribution », « intérêt », « grossiste » et « pavillon » situés à « Strasbourg », « Toulouse » et « Grenoble » (ville où sont présents des Min). Les classes 2 et 3 sont constituées lors de la dernière phase de classification, ce qui implique qu'elles sont plus proches. La classe 3 paraît centrée sur l'univers du consommateur, comme l'attestent les termes « consommateur », « produit », « praticité », « tendance », « style », « marketing », « mode », « consommation », « plaisir », « accro », « ménage ». La classe 2, enfin, porte sur les différentes innovations, ce qui est vérifiable par la présence dans cette classe des termes « concept », « format », « test », « nouveau », notamment portées par les distributeurs de type « supermarché » « hypermarché », « franchisé », qui semblent focalisés sur la mise en scène de l'espace de vente « zone », « taille », « galerie », « entrée », « centre », « architecte », « rayon », entre autres sur la notion de « proximité ».

On peut en déduire que durant les années 1997-2007, les questionnements du régime en lien avec les circuits courts portent d'une part sur des industries non-alimentaires, et d'autre part sur les Marchés d'Intérêt National, au point que ces deux types d'acteurs constituent chacun une classe à part dans la classification. Dans un deuxième temps, on peut identifier deux classes d'avantage connexes l'une à l'autre, mais distinctes, l'une portant sur des questions de marketing auprès des consommateurs et l'autre sur les innovations de mise en scène par les distributeurs de leurs espaces physiques de vente, incluant le terme récurrent de « proximité ».



Fig. 5 : CR en Période A

Période B (Fig. 6)

Sur la Période B, la structure des classes se démarque assez nettement de celle pour la période précédente (voir Fig. 6 ci-après). Iramuteq ne distingue plus que trois classes, d'importance fort disparate puisque la classe 1 comporte 50 % des formes et que les classes 2 et 3, séparées dans un deuxième temps par le logiciel, sont elles-mêmes d'importance très différente l'une de l'autre, la classe 2 comportant 32 % des formes et la classe 3 seulement 18 %. Serait-ce un signe que les temps changent ? La classe 1 regroupe, autour de l'univers du « consommateur », une sémantique bien moins ancrée dans les notions de marketing que précédemment, et d'avantage dans une rhétorique de mouvement. Les termes « prix », « marge », « filière » et « marché », se retrouvent classés aux côtés de termes inquiétants tels que « crise », « confiance », « problème », « guerre », et tous les acteurs semblent impliqués car, aux côtés des consommateurs, on retrouve dans cette classe le « producteur », le « distributeur », l'« industrie », le monde de l'« agriculture », discutant par « négociation » de l'« évolution » de produits comme la « viande », le « porc », autour de thèmes comme l'« étiquetage », la « traçabilité », la « confiance » ayant une portée « politique », à un échelon « européen ». Cette classe importante paraît riche d'enseignements sur la façon qu'a le régime, entre 2007-2017, d'aborder les circuits courts comme liés à cet univers en mouvement, ce qui n'est pas étonnant vu la période démarrant dans le contexte plus large de la crise de société en cours depuis l'effondrement du marché des *subprimes* fin 2007.

La classe 2 en Période B reprend quelque peu les thèmes développés par la classe 2 de la Période A, c'est à dire les innovations autour de termes comme « concept », « pari », « ouverture », « création », « implantation », « testeur », « start-up » ou « projet ». Il s'agit encore d'espaces physiques de vente en « magasin », en « boutique », en « centre », par exemple dans un « Carrefour Market ». On constate toutefois une moins grande prévalence (relative) des distributeurs classiques et l'apparition notable du terme « Ruche », c'est à dire la start-up *La Ruche qui dit Oui* faisant l'objet d'une étude de cas approfondie dans cette thèse, présence due aux cinq articles consacrés à ce seul acteur par la revue. Il est également question dans cette classe de « livraison », de « domicile », de « drive », de « réseau », de « tech » et d'« internet ». Le régime semble ici avoir reporté une partie de l'intérêt qu'il portait aux questions d'aménagement de l'espace de vente physique sur des questions de flux impliquant une certaine dématérialisation de l'acte d'achat-vente.

La classe 3, elle, n'a pas de prime abord un grand intérêt analytique car elle se contente de regrouper de nombreux types d'aliments différents. Pourtant, elle a le mérite de témoigner d'une

certaines diversités de produits qui apparaissent lorsque la revue s'exprime sur les circuits courts ce qui suggère un élargissement, en terme de gammes de produits, de ce mode de distribution aux yeux du régime. Les fruits et légumes, comme le démontrait l'ADS ci-dessus, occupent une place dominante dans le corpus, mais apparaît une grande variété de produits tels que la « boucherie », le « fromage », le « poisson », la « charcuterie », la « boulangerie », le « miel », les « rillettes » etc.

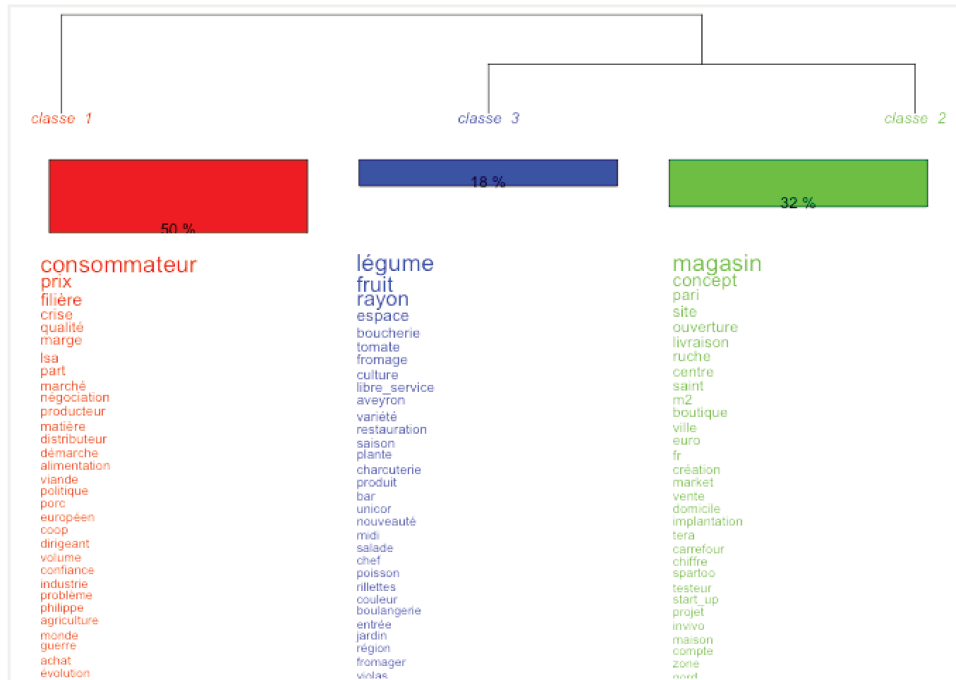


Fig. 6 : CR en Période B

Période B' (Fig. 7)

Sur la Période B' (Fig. 7 ci-après), une première séparation distingue la classe 3, qui occupe près de la moitié des formes classées (46%). On y retrouve en partie les thèmes de la classe 2 de la Période B concernant les innovations sur les espaces physiques de vente d'une part, sur la vente dématérialisée d'autre part. On note toutefois d'abord que cette thématique occupe une place plus importante en Période B' qu'en Période B, signe qu'elle a gagné en importance sur la période la plus récente de l'analyse et se représente de façon importante dans les derniers questionnements du régime sur les circuits courts.

La classe 1, également importante (36%) en Période B' reprend des thèmes similaires à ceux de la classe 1 qui domine la Période B. On retrouve de nombreux termes communs dans ces deux classes – notamment ceux portant sur les notions de transparence – mais les termes qualifiés comme inquiétants dans le paragraphe précédent disparaissent sur la période récente (excepté « scandale »

et « cheval » du fait de l’affaire Spanghero ayant naturellement polarisé l’attention de LSA sur cette période la plus récente) et font place à des termes qui d’une part rappellent un intérêt important des acteurs de la distribution via des termes comme « MDD » (Marque de Distributeur), « GMS » (Grandes et Moyennes Surfaces) et « distributeur » et d’autre part renvoient à des préoccupations de transparence par l’« origine », la « traçabilité », faisant notamment apparaître ici la notion d’« intermédiaire » dont le nombre, à l’heure d’écriture, constitue le seul critère définitionnel d’un circuit court qui est reconnu par l’Etat (0 à 1 intermédiaire).

Le « sous-corpus » de la période 2013-2017, qui pour rappel constitue la majorité du corpus 2007-2017, indique que les préoccupations récentes du régime telles que la revue permet de les observer sont dans l’ensemble moins polarisées sur des inquiétudes et d’avantage sur un consensus tourné vers une approche de transparence. Les acteurs impliqués dans ce changement sont regroupés par l’algorithme du logiciel dans la classe 2 qui, bien que peu importante relativement aux autres (17%), montre au moins que différents majors du régime sont mobilisés, qu’ils soient issus de la distribution (« Leclerc », « REWE ») - à ce titre la disparition du fondateur du distributeur Leclerc durant cette période fait que celui-ci apparaît de façon quelque peu disproportionnée – et du secteur agro-alimentaire (« COOP », « industrie », « ARDIA », « Blandinières » du nom du dirigeant de la coopérative « Invivo », « Fleury-Michon »).



Fig. 7 : CR en Période B'

L'analyse par Classification Reinert des lexiques employés par la revue LSA sur les périodes 1997-2007, 2007-2017 et 2013-2017 nous permet de tirer plusieurs conclusions interprétatives sur les évolutions du régime de provision alimentaire lorsqu'il parle de « circuit court ».

D'abord, les questionnements liés aux circuits courts passent d'un univers produits mixte, notamment porté sur le textile aussi bien que sur l'alimentaire, à une concentration quasi-exclusive sur l'alimentation.

Deuxièmement, les Marchés d'Intérêt National (MIN) centralisant la distribution du frais dans différentes grandes villes de France ne semblent plus attirer l'attention sur ces questions lors de la deuxième période. Est-ce le signe que les circuits courts furent un temps pensés à travers la vocation centralisatrice des MIN, avant d'être abandonnés ?

Troisièmement, une cassure assez nette s'insère entre les deux périodes principales, coïncidant avec les débuts de la crise financière en 2007. Le régime exprime, à travers la revue, une certaine inquiétude à partir de la deuxième période. Là où, sur la première période, les préoccupations de régime s'articulent autour du marketing auprès des consommateurs et des innovations dans la mise en scène de leurs espaces physiques de vente, entre autres sur des questions de *proximité*, la deuxième période montre une préoccupation forte, voire sombre, sur les questions de transparence dans le rapport au consommateur. Les innovations lors de cette seconde période portent toujours en partie sur les espaces de vente physiques, mais se reportent partiellement sur des questions de dématérialisation de l'espace de vente, et c'est encore d'avantage le cas pour la période restreinte à partir de 2013.

Quatrièmement, on assiste à un élargissement assez net à la fois de la gamme de produits alimentaires concernés par les circuits courts ; et à un élargissement des acteurs impliqués issus de la distribution, des industries agro-alimentaires et de l'agriculture et ses filières aval, les coopératives.

Analyse Factorielle de Correspondance (AFC)

Stratégie de regroupements des métadonnées

Après avoir montré l'évolution dans le temps des lexiques employés par le régime quand il parle de circuits courts, il est également possible d'étudier leur extension dans l'espace des rubriques du magazine par l'Analyse Factorielle de Correspondance (AFC) entre les formes du corpus et les rubriques auxquelles sont rattachés les articles le composant. Quels sont les mots qui dominent les différentes rubriques pour chacune des trois périodes ?

Les rubriques étant assez disparates, il convient de les regrouper pour plus de lisibilité. Le travail d'organisation thématique accompli lors de l'analyse des résultats de la Classification Reinert (CR) ci-dessus fournit justement une clé de lecture des rubriques permettant de les rassembler en groupes. On constitue ainsi les familles de rubriques suivantes sur la base des thématiques identifiées lors de la CR et de son interprétation, qui sont : les produits non-alimentaires ; les produits alimentaires ; l'univers du consommateur et du marketing ; les innovations matérielles concernant les espaces physiques de vente ; les innovations immatérielles concernant notamment la dématérialisation des échanges et les labels ; l'espace réglementaire ; l'univers des distributeurs ; et les industries agro-alimentaires et coopératives agricoles.

Bien que les différentes thématiques abordées dans les corpus aient déjà été organisées et interprétées à travers la CR, l'analyse gagne en profondeur si cette organisation thématique est réinterprétée à travers la structuration des rubriques, moyennant quelques ajustements. En effet, la structure native des rubriques LSA les rend de prime abord trop disparates : il faut donc les regrouper pour rendre lisible l'analyse. Ce regroupement, forcément interprétatif, se fait dans un premier temps par regroupement de rubriques entières lorsque celles-ci sont assez clairement définies (par exemple, les rubriques « Auchan » et « Distributeurs » s'inscrivent automatiquement dans une thématique « Distribution »).

Dans un deuxième temps, les articles rattachés à des rubriques pouvant porter sur plusieurs thèmes (par exemple « Univers Produits » ou « Entreprises ») nécessitent une relecture du texte avant d'être reclassés, par interprétation, dans les thématiques. Ce reclassement manuel est également rendu nécessaire par le caractère quelque peu fouillis de la mise en rubrique par LSA, car dans certains cas – il est vrai peu nombreux – le contenu des articles classés dans une rubrique ne semblent pas correspondre à celle-ci. Les familles thématiques de rubriques en ressortent restructurées comme suit.

D'abord, on constitue une catégorie *non-alimentaire* pour les articles ne concernant pas l'alimentation. Ensuite, l'intégralité de la rubrique « Editorial » est mise à part dans la thématique *edito*, séparation nécessaire du fait que les éditoriaux couvrent généralement plusieurs thématiques à la fois, les rendant inclassable. Les autres articles à thématique inclassable sont marqués comme *NC*. Ces trois types de thématiques ou rubriques, *non-alimentaire*, *edito* et *NC* contiennent respectivement 29, 9 et 8 articles, soit un total de 46 articles. Elles ne sont pas analysées par l'AFC car soit elles ne portent pas sur l'alimentation, soit leurs thèmes sont trop peu précis pour les ajouter à d'autres thématiques. Le reste des articles est étudié à travers six thématiques constituées ad hoc pour cette présente analyse – en partant des classes issues de la CR, et en reclassant les articles en thématiques par interprétation des rubriques et du contenu des articles.

Six thématiques identifiables

Les deux premières des six thématiques concernent les deux principaux types d'acteurs dont les enjeux constituent une majeure partie de la revue : le monde de la *distribution* d'une part, les *industries* alimentaires d'autre part. Cette deuxième thématique regroupe tous les contenus ayant trait à la fabrication d'aliments, qu'ils portent sur les mastodontes des IAA (Industries Agro-Alimentaires), les PME (Petites et Moyennes Entreprises), les coopératives agricoles transformant les produits agricoles mais également les quelques articles portant directement sur le monde agricole ; tandis que la première thématique concerne tous les acteurs liés à la distribution, sans jouer un rôle de fabrication, des aliments.

Une autre dichotomie distingue deux types d'innovations, les *innovations physiques* et les *innovations immatérielles*. Le premier type, comportant 24 articles, regroupe, sans surprise, l'intégralité des articles de la rubrique « Concepts de magasins » (excepté l'un d'eux qui est exclu car de thématique *non-alimentaire*), soit 9 articles, et compose donc une troisième thématique. Les autres articles de cette thématique proviennent de rubriques diverses et sont intégrées après vérification que leur contenu consiste bien en des innovations physiques concernant les espaces de vente et leur mise en scène. Le deuxième type d'innovations, comportant 21 articles, regroupent sans surprise des articles issus de rubriques telles que « E-commerce », « Commerce connecté », « Entreprises », « Réseaux » ou « Supply chain », entre autres, et composent donc une quatrième thématique. Celles-ci ne s'intéressent pas comme le premier type aux innovations sur les espaces de vente physiques mais sur les innovations logistiques portées notamment sur le commerce alimentaire en-ligne.

Cinquième thématique, la thématique *consommateurs*, rassemblant les 9 articles classés dans la rubrique « Consommateurs ». Sixième thématique, la *réglementation*, composée de 14 articles, qui regroupe les articles de la rubrique « Législation », « Législation et économie » et des articles traitant de réglementation et de politique issus d'autres rubriques.

L'une des limites de ce reclassement est qu'il faut faire des choix d'affectation pour certains articles qui pourraient appartenir à plus d'une thématique. C'est par exemple le cas de trois articles de la rubrique LSA « Distributeurs » qui parlent d'autoproduction sur les toits de supermarchés, et qui ont été ici classés dans la thématique ad hoc *distribution* et non dans *innovations physiques*. Dans ce type de cas, si les autres articles de la même rubrique native d'un article sont par défaut classés dans une thématique précise, l'article est classé dans cette thématique, donc par défaut. Le désavantage est que l'une des thématiques se retrouve appauvrie par l'exclusion d'articles pourtant

en lien avec elle (ici, *innovations physiques*). L'avantage est que ces articles sont intégrés dans la thématique concurrente pour d'autres raisons (ici, l'intégration des articles à la thématique *distribution* enrichit potentiellement celle-ci de notions portant sur l'innovation, bien qu'après analyse cette thématique ne s'avèrera in fine que peu corrélée avec l'innovation).

Une fois l'organisation des rubriques dans les thématiques effectuée, l'AFC permet deux choses. D'abord, elle permet de voir quels termes sont les plus fréquents pour chaque famille thématique de rubriques, et ce de façon comparative pour chacune des trois périodes. La thématique *distribution*, au-delà de termes inhérents au secteur mais sans grand intérêt analytique (« supermarché », Carrefour », « course »), renvoie parmi ses termes les plus corrélés en Période A (5 articles) les termes « rayon », « assortiment », « concept », « zone », « espace », « image », « entrée » ; en Période B (42 articles) on voit apparaître certains termes parmi les plus corrélés à la thématique *distribution* : « tester », « mouvement », « combat », « concept », « politique », « réforme », « transparence » ; en Période B' (25 articles) ces mêmes termes sont en partie présents mais d'autres termes prennent de l'importance comme « lait », « chèvre », « Biocoop » (du nom de la franchise de supermarchés bio), « paiement », « dégustation », « argument », « locavore ».

Cette revue de termes les plus corrélés à la thématique *distribution* peut s'interpréter par le passage d'une certaine stabilité où les distributeurs s'expriment sur leurs rayons et leur mise en scène physique, avant de basculer ses préoccupations sur l'instabilité économique et politique d'un modèle en crise et, plus récemment, de s'intéresser à de nouveaux types de distributeurs (« Biocoop »), filières (« chèvre »), consommateurs (« locavores »), et au renouveau des interactions avec ceux-ci (« dégustation », « paiement »). L'extrait ci-dessous, repéré par la forme « mouvement », résume assez bien l'implication grandissante des acteurs de régime sur le local :

Et en France ? Le mouvement est en marche. Le fameux « panier paysan », qui a séduit nombre de bobos en mal de redécouverte des topinambours, connaît un succès certain, via les Amap. Le ministre de l'Agriculture, Bruno Lemaire, porte une réelle affection à ce qu'il appelle le « circuit court » et y apporte un soutien subventionné. Les grandes enseignes entendent bien profiter de la tendance aussi. Tout s'y prête. Elles misent déjà des millions d'euros sur le développement durable. Elles sont en pointe sur le bio. La crise financière et la mondialisation génèrent des positions de repli de leurs clients qui sont favorables à l'achat local. Elles-mêmes recherchent, après les années de conquête, à cimenter leur implantation locale, aux points de vue économique, social, sociétal.

« La distribution commence à organiser ses achats locaux » - 13 janvier 2011

La thématique *industries* ne permet pas d'étude comparative complète entre périodes car en Période A il n'y a qu'un seul article. On se cantonne donc à une étude de la Période B (46 articles) et de la Période B' (39 articles). Il en ressort que dans les deux périodes les produits animaux

semblent polariser en partie l'attention (« viande », « rillettes », « boeuf » « éleveur », « porc », « abattage », « boucherie », « canard »). La filière viande semble donc particulièrement liée au thème des circuits courts – sans doute car l'opacité des filières longues aux yeux de consommateurs dont la confiance a été ébranlée par les crises animales à répétition préoccupe les industriels, qui sont amenés à justifier l'intermédiation des filières :

En réaction au scandale de la viande de cheval, la filière viande a choisi une réponse intéressante : elle a décidé d'expliquer qui sont ces intermédiaires. Pour cela, pas de long discours, mais une invitation lancée sur un site dédié. Durant une semaine, les novices pourront partir à la rencontre des grossistes et autres chevillards pour comprendre les métiers et la nécessité de l'ensemble de ces maillons dans la filière.

« Opération Transparence » - 19 juin 2014, LSA

La thématique *consommateurs*, justement, qui reprend nativement la rubrique « Consommateurs » de la revue, s'articule notamment autour de questions de confiance, ce qui est visible par les corrélations observées avec les termes « qualité », « traçabilité », « origine », « confiance », « sécurité » :

Les consommateurs restent très sensibles aux prix», détaille Jacques Creyssel. Mais pour doper ses ventes, la grande distribution a du travail. La confiance que le consommateur lui accorde est relative. Il est davantage convaincu de la qualité des produits vendus dans les circuits courts, tels les artisans, les petits producteurs, les marchés, plutôt que dans les canaux traditionnels de la grande distribution.

« Les consommateurs refusent le compromis sur la qualité [Etude] » - 15 juin 2016, LSA

Ces observations concernent les périodes récentes, la Période A ne proposant aucun article issu de cette thématique mentionnant les circuits courts. La thématique *innovations physiques* fait ressortir, au-delà de termes inhérents à la thématique (« espace », « bâtiment », « façade » etc.), des termes similaires en Période B comme en Période B' (la Période A est encore une fois trop peu fournie en articles pour les intégrer à l'analyse). Ces termes, appliqués comme le veut la thématique aux questions d'aménagement d'espaces physiques de consommation, suggèrent une stratégie double de la part des distributeurs. D'une part, il s'agit de rendre agréables les lieux de vie par la présence de lieux de « restauration », de « café » ou par l'habillage rappelant la « nature », par exemple à travers le « bois ».

D'autre part, il s'agit d'intégrer des fonctions permettant de raccourcir la chaîne d'approvisionnement et par là même la chaîne de valeur, en coiffant son hypermarché d'un « toit » par « Urbanfarmers » (société suisse spécialisée dans les toits végétalisés / potagers, objets d'un article), en multipliant les « atelier » de préparation à partir des matières premières et en mettant en

œuvre la distribution en « vrac » permettant de réduire les « emballages ». On voit à travers les deux extraits suivants, repérés par les termes « toit » et « vrac », que la matérialité des espaces physiques de vente a vocation à être modifiée en profondeur par de nouveaux aménagements architecturaux, l'emploi de nouveaux outils, l'apparition de nouvelles fonctions et nouveaux rapports humains au sein des magasins, de nouvelles pratiques de la part des consommateurs et une transition dans l'identité de ces espaces physiques par l'intégration de fonctions de production et de transformation aux côtés de la fonction de vente.

La ferme pilote d'UrbanFarmers a été installée sur la toiture d'un bâtiment industriel à Bâle (Suisse). Ses 250m² permettent de produire annuellement 5 tonnes de légumes et 850 kg de poissons environ. Dont une partie est commercialisée dans le magasin voisin Migros MParc Dreispitz. Un modèle qu'UrbanFarmers entend développer sur divers types de bâtiments urbains.

[...]

Rentabilisez vos propriétés immobilières en tirant profit des espaces disponibles sur le toit" dit en substance le slogan anglais d'UrbanFarmers. Et de lister les avantages à la clé. D'abord la production de poissons (tilapia) et légumes (tomates, poivrons, piments, salades, etc.) les plus frais possible. Et ceci à destination des locataires mêmes des bâtiments, pour peu qu'ils soient à vocation commerciale (supers, hypers, restaurants). Ou dans les points de ventes voisins, si les installations coiffent des entrepôts, usines désaffectées, ou autres types de constructions urbaines. L'entreprise suisse propose deux options d'installation. Soit la location directe du toit à UrbanFarmers sans frais d'investissement pour des revenus fixes. Soit une location avec financement des serres pour un retour sur capital (annoncé entre 5 à 7% par an). De même on peut moduler les installations entre seules serres maraîchères autonomes ou ensemble avec pisciculture. Le "leader in Aquaponics" s'engage à s'occuper de tout, des études de faisabilité aux autorisations, en passant par le financement de projet... Un modèle idéal d'installation peut même aller jusqu'à prévoir dans le bâtiment investi, les aires de stockage, les systèmes d'acheminement des productions du toit aux étages de ventes par ascenseurs, etc.

« UrbanFarmers, ces Suisses qui veulent transformer les toits d'hypers en fermes urbaines » - 9 décembre 2015, LSA

La GMS au stade de l'expérimentation. De son côté, la grande distribution multiplie les tests. Le réseau spécialisé Biocoop a lancé un magasin éphémère 100% vrac. [...] Même intérêt pour Carrefour qui teste dans son magasin des Ulis, dans l'Essonne, un univers vrac de 400 références dont une centaine de produits bio : fruits et légumes secs, thé et cafés, confiserie et bonbons, céréales. Des produits artisanaux sont aussi proposés, vendus sans marque et de qualité premium. « Les clients peuvent être conseillés dans leur sélection, et un vendeur procède à la pesée des produits dans le rayon, indique François Guichard, responsable du projet vrac au sein de la direction fruits et légumes. » [...] C'est Auchan qui est le plus avancé. Après avoir testé il y a dix ans un concept de vrac rassemblant des produits d'entrée de gamme, il a déployé, il y a quatre ans, son concept de vrac Saveurs d'ici et d'ailleurs sur un positionnement premium, et de la vente assistée sur une trentaine de magasins, avec 200 à 400 références selon les formats. « Nous nous inscrivons dans un mouvement antigaspillage qui nous aide, souligne Yann Germain, directeur France du marché vrac chez Auchan.

« Faut-il s'emballer pour le vrac ? » - 29 juin 2016, LSA

Les *innovations immatérielles* (également seulement couvertes au travers d'articles des périodes récentes) montrent un intérêt de la revue pour les questions de logistique et de dématérialisation, comme la « livraison », la « logistique », l'« entrepôt », le « transport », l'« e-commerce », le « mobile », les « application », l'« innovation », la « technologie », la « start-up »,

la « plateforme », « internet », les « flux », le « service » comme la « commande » à « domicile », par exemple via la « Ruche » (l'entreprise *La Ruche qui dit Oui*), une « box », la société « Urb it » ou le géant d'internet « Amazon », avec comme arguments le lien avec le « producteur » ou la « fraîcheur », le « bien-être », la « santé », l' « exigence » et la « traçabilité ». Un vocabulaire important semble bien s'être développé au cours des 10 dernières années autour de la digitalisation de la distribution alimentaire comme nouvelle voie pour satisfaire les attentes des consommateurs en termes de confiance et de qualité. On note aussi que les « MDD » (Marques des Distributeurs) sont particulièrement liées à ces questions, qui se présentent aux MDD à la fois comme source de pressions et d'opportunités. Les trois extraits suivants résument l'enjeu double auquel font face les acteurs de régime : la concurrence par le choix, le prix et la logistique des géants de l'e-commerce d'une part ; les nouveaux acteurs de taille modeste mais aux modèles économiques particulièrement novateurs et en phase avec les exigences des consommateurs :

LSA - Quels impacts ont les nouvelles technologies sur les MDD ? B. S. - Il est évident que la technologie change toutes les facettes de la vie. Des smartphones à la robotique, l'achat en magasin par les consommateurs et la chaîne logistique qui le rend possible sont touchés. La marque de distributeur ne fait pas exception. L'achat en ligne va créer de nombreuses opportunités pour les distributeurs et leurs gammes de MDD. Nous pouvons voir la manière dont Amazon utilise ses marques propres pour faire monter en puissance ses activités et comment les distributeurs traditionnels, comme Carrefour, ont la nécessité de se mesurer à Amazon et même de faire mieux en matière de tactiques de livraison. C'est de la technologie à l'œuvre.

« Brian Sharoff, président de la PLMA : "Lidl, Aldi et Amazon mettent une saine pression sur les MDD" » - 3 mai 2017, LSA

LSA - Comment s'adapter au succès des sites marchands ? A. C. - Quel magasin peut proposer 3 millions de références – comme Amazon – et livrer les commandes chez vous dans un temps record ? Les enseignes comme les nôtres doivent digitaliser tout ce qui peut l'être. Chez Rewe, nous avons anticipé ce mouvement, et 3 000 personnes travaillent aujourd'hui dans le numérique. On parle en Allemagne de 1 % du marché de l'alimentaire aujourd'hui, mais ce chiffre va exploser à l'avenir. L'offre va déterminer la demande.

« Entretien avec Alain Caparros, PDG de Rewe : "Le commerce est en fermentation" » - 17 mai 2017, LSA

Le principe de La Ruche qui dit Oui ! est simplissime : il s'agit d'une plateforme de mise en relation des producteurs locaux, souvent bio, et des consommateurs. Une sorte d'Airbnb pour locavores en somme. Mais la start up a introduit un nouvel acteur qui fait toute la différence : la fameuse ruche. Il s'agit d'une personne qui prend en charge l'organisation de la distribution des commandes internet.

« A suivre à la rentrée: Marc-David Choukroun et Guilhem Cheron, co-fondateurs de La Ruche qui dit Oui ! » - 5 août 2014, LSA

La thématique *réglementation* (exceptant également la Période A qui ne propose que deux articles), quant à elle, rassemble les articles parlant de termes comme « étiquetage », « réglementation », « obligation », « information », « affichage », « mention », « origine »,

« contrôle ». Il est également question de « food » (le terme « food » fait généralement référence à l'innovation), « tech », de « start-up », comme si ces nouveaux acteurs alimentaires arrivaient à point nommé suite aux crises de confiance comme la viande de « cheval », pour répondre aux manquements de la réglementation. En réponse à la menace que constituent ces nouveaux acteurs qui paraissent en mesure de changer, de « disrupter » des pans entiers du modèle économique que les industriels et distributeurs ont mis en place pendant des décennies, ceux-ci se mobilisent au niveau interprofessionnel et politique:

Christophe Breuillet le confirme : "Les distributeurs nous demandent d'œuvrer sur le sujet. La distribution est en train de se rendre compte que certains modèles économiques sont en train de se faire 'disrupter'. On le voit avec l'apparition d'autres formes de magasins, d'autres formes de distribution, de court-circuitage aussi de certains intermédiaires". Et d'ajouter : "Il faut qu'à un moment donné tous ces grands donneurs d'ordres réfléchissent à ce que va être leur modèle économique de demain."

Distributeurs et industriels se réveillent... et prennent les devants ! Consciente de cette tendance de fond, l'Ania (Association Nationale des Industries Alimentaires) a initié un groupe de travail fin 2015 avec des professionnels du secteur sur cette thématique, à la demande d'Emmanuel Macron lui-même. Objectif : réagir et faire réagir les professionnels du secteur ! "Le groupe de travail s'intéresse à l'apport du numérique aux IAA de la fourche à la fourchette. Parmi les axes à traiter, on peut citer : l'optimisation du process, du transport, de la distribution mais aussi les aspects qualité et sécurité sans oublier la durabilité, le consommateur et le service au consommateur...", indique l'Ania.

Des initiatives "win-win". Pour ne pas se laisser dépasser, quelques industriels et distributeurs commencent à prendre les devants. Certains ont ainsi choisi de se regrouper au sein de plateformes d'innovation. Avec le soutien de Seb, Vitagora a ainsi lancé "Open Food System", un projet structurant de pôle de compétitivité (PSPC), "l'un des rares projets avoir bénéficié des investissements d'avenir et reconnu au niveau ministériel", précise Christophe Breuillet.

« Comment les start-up de la Food Tech secouent distributeurs et industriels » - 25 mai 2016, LSA

Discussion autour des six thématiques

En résumé, on peut conclure de cette AFC par thématiques inspirées des rubriques partiellement remaniées de façon interprétative, que le régime tel qu'il s'exprime dans la revue LSA sur la période 1997-2017, connaît bien une évolution importante et ce à travers la majorité de ses rubriques, celles qui ont pu être regroupées en thématiques pour l'analyse. On retrouve ici de nombreux éléments déjà identifiés au travers de la Classification Reinert, mais ils sont largement précisés, et dotés de nouveaux éléments permettant de mieux comprendre encore les préoccupations exprimées par le régime sociotechnique.

De surcroît, les concepts ressortant des thématiques circulent entre-elles par vases communicants. Ainsi, il y a malgré les évolutions une forme de continuité dans l'importance qu'ont les distributeurs à mettre en valeur leurs espaces de consommation pour les rendre physiquement attrayants – et donc agréables à consommer – en en faisant des lieux de vie, initialement axés sur la

diversité et le prix, et par la suite d'avantage focalisés sur une image rappelant le naturel, l'écologie. Les consommateurs, devenus subitement plus demandeurs de transparence, voient leurs exigences nouvelles retranscrites dans l'esthétique des magasins des distributeurs, mais aussi par une intégration plus poussée de fonctions de transformation alimentaire par des ateliers de préparation, et des débuts, nul doute timorées mais bien réels, sur la production propre, notamment par la mise en place parcellaire de toits végétaux sur les hypermarchés. La transparence voulue par les consommateurs intéresse, au niveau de l'industrie alimentaire, en premier lieu les fournisseurs de produits animaux, ce qui n'est pas étonnant vus les risques sanitaires qu'ils font encourir et les conditions d'élevage déplorables dans lesquels les bêtes sont souvent apparues auprès de l'opinion public.

Les innovations, en plus de celles portées par les distributeurs dans leurs magasins, sont aujourd'hui nettement orientées vers de nouvelles formes de logistique rendues possibles par l'essor des nouvelles technologies d'information et de communication, dont l'usage tant individuel que collectif, tant privé que public, a explosé sur la période récente. Les entreprises à forte orientation technologique, et plus particulièrement celles dotées de modèles économiques de type plateforme, en plein boom et sources de disruption dans de nombreux secteurs, se posent également comme challengers pour combler les manquements d'une réglementation elle-même en plein questionnement suite à la crise économique d'une part, aux scandales alimentaires d'autre part – reprenant allègrement des arguments tournant autour de la transparence, de la qualité et du lien social, repris aux circuits courts et AFN issus de générations précédentes.

Le début de la deuxième période, c'est à dire la deuxième moitié de 2007, a été choisi car c'est le point médian des archives LSA qui remontent à 20 ans maximum. Ce deuxième semestre de 2007 pourrait être qualifié de *moment d'histoire* dans le contexte de cette analyse, car il voit au même moment les débuts de la crise économique (crise des subprimes), qui a pour effet de rendre sensibles les consommateurs aux questions de prix alimentaires, consommateurs qui subiront pourtant une nouvelle secousse avec l'inflation alimentée par le pic pétrolier de 2009 ; et la sortie de l'*Iphone*, qui invite les internautes à surfer en ubiquité, donc à s'informer, à communiquer, à travailler et à consommer partout, tout le temps. Les modèles économiques de la *sharing economy*, dont la vocation peut être résumée par la disruption via plateforme technologique de relations entre clients et fournisseurs rabattant notamment les cartes de l'intermédiation, suivront à partir de 2008 (création de *Airbnb*, entreprise de mise en relation entre particuliers pour des locations saisonnières), inspirant notamment *La Ruche qui dit Oui*, créée fin 2010.

Ces nouveaux acteurs alimentaires à cheval entre le virtuel et le physique s'inspireront des attentes de transparence de la part des consommateurs, que les enseignes classiques de la

distribution n'arrivent pas toujours à combler, car il leur faudrait non seulement se doter d'une nouvelle image et de nouveaux produits de type « rayon bio » ou « rayon produits locaux » – ce qu'ils font dans leurs magasins – mais repenser l'intégralité de leurs filières et chaînes d'approvisionnement – ce qu'ils ne peuvent faire aisément pour l'heure. Il n'est donc pas anodin ni étonnant que les questions de flux et de logistique soient si présentes dans ces articles portant sur les circuits courts : les produits locaux ne s'intègrent pas sans heurts dans les systèmes d'achats centralisés de réseaux franchisés dont l'argumentaire depuis des décennies s'articule autour de la diversité de l'offre et la bassesse des prix. Les exigences de transparence et de qualité ne sont en outre pas le seul souci des distributeurs, qui font face à une reprise virtuelle de l'offre alimentaire qu'ils proposent en magasin par des majors de l'e-commerce tels qu'Amazon, qui, forts de leur expérience sur les secteurs non-alimentaires, s'attaquent depuis peu au marché – appétissant – des produits alimentaires.

Les distributeurs se retrouvent ainsi tirillés entre d'une part les exigences de transparence et de qualité dans lesquelles semblent s'être engouffrés de nouveaux acteurs alimentaires de taille certes modestes à l'échelle individuelle, mais potentiellement massifs en agrégat à court ou moyen terme si la consommation de produits locaux, actuellement à l'état de niche, venait à se généraliser ; et la concurrence frontale de majors de l'e-commerce sur leurs gammes de produits « classiques » (en opposition aux produits « locaux »), qui disposent de l'avantage d'une offre accessible à tout instant et en ubiquité par le consommateur, à des prix tirés vers le bas par de puissants réseaux logistiques. Les distributeurs font face aux premiers avec des rayons de produits locaux, bios, diététiques, et des ateliers proposant des produits fraîchement préparés, voire des produits poussant sur leurs toits en très petite quantité et une mise en scène proposant un imaginaire écologisé. Ils font face aux seconds avec les drives. Pourtant, ils se doivent également d'investir sur leurs magasins. La tangibilité, le caractère palpable des produits physiques qu'ils vendent en magasin et la relation humaine propre au commerce physique, qui demeure le souverain régnant sur la provision alimentaire, ne figurent pas parmi les attributs du commerce en-ligne. Néanmoins, il n'est pas clair s'il sera possible aux distributeurs de maintenir en chasse gardée un marché aussi massif et juteux que l'alimentation, s'ils doivent courir trois lièvres à la fois.

3.2.3. Conclusions de l'étude LSA

Cette section a présenté les enjeux scientifiques de l'analyse lexicométrique d'un corpus d'articles extraits du site web de la revue professionnelle *Libre Service Actualités*. Ces enjeux consistent en l'étude du régime sociotechnique de provision alimentaire lorsqu'il s'exprime sur le terme « circuit court ». Cette étude permet de mettre au jour les préoccupations du régime qui sont liées à la notion de circuit court, et de mettre ces préoccupations en récit sur une période de 20 ans.

L'étude par la batterie d'outils du logiciel Iramuteq facilite grandement l'analyse d'un corpus textuel relativement volumineux en repérant les termes (les « formes ») les plus fréquentes dans le corpus, les formes les plus associées entre elles et les formes les plus associées à certaines rubriques. La prise en compte des métadonnées rubriques, auteur et dates de rédaction permet de complexifier l'analyse en rendant compte de l'évolution du concept de circuit court dans le temps et à travers l'espace de la revue.

Le régime s'avère préoccupé par six thématiques qui sont fixées dans la section sur l'AFC, mais qui découlent des analyses précédentes via les outils Statistiques, ADS et CR, qui ont permis de fiabiliser le corpus, paramétrer les réglages dans Iramuteq et de faire ressortir les éléments bruts formant in fine les thématiques. Le régime de provision alimentaire connaît ainsi une évolution charnière dans son discours sur les circuits courts au milieu du corpus, à partir de fin 2007. D'une part le nombre d'articles concernés explose, et plus particulièrement depuis 2013, tout en délaissant les univers non-alimentaires pour l'alimentaire.

Ensuite, la distribution et l'industrie traversent des crises de modèles économique et industriel, des manquements vis-à-vis des attentes sociétales des consommateurs et des pressions réglementaires et politiques. Par la suite, de nouvelles pressions s'exercent avec l'émergence d'acteurs qui paraissent plus en phase avec les innovations logistiques issues des nouvelles technologies mais également plus au fait de certaines attentes sociétales liées à la qualité et la transparence.

De par l'explosion du nombre d'articles, et de par la cohérence du récit formé au travers des différentes thématiques et des liens entre elles, le régime de provision démontre et détaille ici son intérêt et ses préoccupations au travers du prisme du circuit court. On voit bien ici que les thématiques révélées et explicitées dépassent largement ce seul concept : le circuit court s'inscrit non pas comme un thème à part, mais au contraire est intégré dans un univers de questionnements de régime plus fondamentaux. Un autre point de vue est que le circuit court est bien intégré dans ces questionnements parce que, justement, il est devenu incontournable lorsque le régime se pose des questions.

D'une perspective comme de l'autre, ce travail contribue à l'application du concept de régime sociotechnique au sens de la MLP (Geels 2002 ; Geels et Schot 2007) et détaille une méthodologie d'analyse de données empiriques textuelles générées directement par les acteurs le composant. Il contribue également à construire un récit des évolutions du régime en matière de provision alimentaire, autour des six thématiques précitées. Il fournit aussi par ce récit des éléments permettant des contributions théoriques à la notion de transition de régime sociotechnique. On notera au passage que la revue LSA est en elle-même un outil de transition de régime, qui diffuse ici ses pratiques, ses savoirs et ses innovations. Enfin, ce travail introduit certains des enjeux centraux à l'étude de cas de la thèse sur *La Ruche qui dit Oui* autour de questions de matérialité (physique / digital) et de transparence (notions d'AFN).

3.3. Etude du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes

Les fruits et légumes, grande famille de denrées universelles, incontournables dans l'alimentation des mangeurs et ce, à travers le globe et ses traditions culturelles bigarrées, occupent et passionnent maraîchers et chantres du bien-manger, nutritionnistes et politiques, et font pleurer enfants petits et grands. Rassurants ou décevants, plus ou moins pleins de vitamines et de fibres mais parfois aussi de produits chimiques, ils voient le jour tantôt à travers les larges baies de serres climatisées, tantôt sous la bénédiction constellée de cieux limpides, et proviennent de lignées antédiluviennes perpétuées par le génie paysan ou au contraire tombent de la dernière averse de génomique laborantine. Frais ou transformés, conservés ou surgelés, en vrac ou emballés, standards ou labellisés, ils occupent une place de choix sur les étals des marchés, des grandes surfaces, des magasins bios, des épiciers de quartier, dans les open-space des cantines ou l'exclusivité de grandes tables, crus, cuits, grillés, salés, poivrés, accompagnant une pièce de bœuf ou un filet de loup, verts, rouges, jaunes ou violets, ils ont toujours fait partie de notre alimentation, pour humains omnivores qu'on soit. Mais comment arrivent-ils jusqu'à nous ? Il s'agit alors de s'intéresser à l'un des acteurs-clés du régime de provision fruitier et légumier français.

Le *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes* (« CTIFL ») a pour objet de déployer « l'ensemble de ses savoir-faire techniques et économiques pour améliorer l'expertise des différents métiers de la filière et accroître la compétitivité des entreprises » (...) « en partenariat étroit avec les organismes français et européens de la recherche, l'expérimentation et l'innovation ». Ses missions et compétences consistent en « la recherche appliquée et l'expérimentation des résultats de nature à favoriser l'innovation technique et les transferts de technologie dans les entreprises de production et de distribution de la filière » et à « élaborer, réunir et diffuser toute étude et documentation technique et économique utiles à la profession ». Doté d'un financement professionnel à 56 % (via une cotisation collectée auprès de la filière des fruits et légumes frais) et public à 28 % (Ministère de l'Agriculture, FranceAgriMer, CASDAR, Union Européenne, Régions, entre autres) – le reste provient de fonds privés alimentés par diverses prestations de vente, de formation et de publication du CTIFL – cet organisme constitue l'un des rouages centraux de la provision en fruits et légumes à l'échelle du pays.

Dans le cadre de cette thèse, l'exercice consiste à étudier comment le CTIFL visualise la question du raccourcissement de ces filières végétales, qui occupent, de surcroît, une place prépondérante au sein des circuits courts et alternatifs. L'étude ciblée des archives du CTIFL (la *Plateforme Documentaire*), qui sont en accès libre, permet de recenser les contenus que l'organisme a souhaité ajouter à sa bibliothèque, en plus de ceux qu'il a lui-même produits, sur cette question du

raccourcissement des filières. Ce recensement ciblé se fait de la plus simple des façons, via le moteur de recherche des archives et au travers de cinq requêtes qui sont liés à la thématique du local : « circuit court », « locavore », « approvisionnement local », « agriculture urbaine » et « relocalisation ». Les articles issus de chaque requête sont ensuite assemblés dans un même corpus, tout en conservant un marqueur permettant de savoir à quelle(s) requête(s) ils correspondent. A l'aide d'un logiciel d'analyse de corpus textuel, les articles sont retraités puis analysés de façon à extraire la substantifique moelle du CTIFL lorsque celui-ci s'intéresse, par la mise en bibliothèque et parfois par la rédaction en interne, d'articles contenant au moins l'un des mots-clés de requête. Quels thématiques et quels discours le CTIFL met-il en avant lorsqu'il s'intéresse au local ? Plus largement, que nous apprennent ces éléments sur les façons dont les régimes sociotechniques s'approprient les critiques et innovations portant sur le local ?

3.3.1. Statistiques du corpus CTIFL

Les métadonnées, qui serviront ensuite à ventiler les données textuelles (par Date, par Auteur, par Revue, par Domaine ou par Requête), permettent en préalable un travail comptable pour caractériser le corpus dans les grandes lignes, travail qui sert aussi de guide pour le reste de l'étude. C'est notamment le cas des métadonnées « Date » qui, après comptabilisation, s'avèrent être très inégalement représentées : le nombre de textes croît exponentiellement avec le temps, et surtout il y a peu d'articles, donc peu d'éléments analysables, au cours des quinze premières années d'archives. Ainsi, par souci d'homogénéité dans le volumes de texte d'une période à l'autre, et surtout pour que chaque période comporte un nombre suffisant d'articles, la subdivision temporelle du corpus ne se fait pas par tranches temporelles fixes (ex : tranches de cinq années) mais regroupe les textes des vingt premières années en une seule période (1988-2007), puis en deux périodes de cinq ans et cinq ans et demi (2008-2012 et 2013-2018). Cet exemple illustre en quoi cette pré-étude statistique peut déterminer au moins en partie la structure de l'étude principale.

La comptabilisation des métadonnées s'effectue dès lors que le champ afférent est rempli – ce qui n'est pas toujours le cas – et selon les considérations suivantes :

- Une revue est considérée comme différente d'une autre dès lors qu'elle ne s'écrit pas exactement pareil (par exemple, la revue *Agreste – Primeur* et *Agreste – Aquitaine* proviennent vraisemblablement d'une même entité, mais on les comptabilise comme deux revues séparées).
- La même logique s'applique aux auteurs, ce qui fait que des co-auteurs ayant participé à plusieurs articles, ou apparaissant également comme auteurs individuellement, seront

comptabilisés comme un nouvel auteur (par exemple, l'auteur *BARGAIN (V)* apparaît quatre fois comme seul auteur et deux fois comme co-auteur : il sera comptabilisé trois fois et non une seule, et bien entendu pas les six fois qu'il apparaît comme auteur ou co-auteur).

- La date de parution, les domaines de classification thématique du CTIFL et les termes de requête sont tous trois sans ambiguïté et ne nécessitent pas de comptabilisation particulière.

Les deux premiers tableaux ci-dessous (Fig. 1) ventilent les articles du corpus selon les métadonnées et pour les trois périodes étudiées (la première période est détaillée afin de démontrer au lecteur l'intérêt de fusionner les vingt premières années faute d'un nombre suffisant d'articles). Un troisième tableau reprend les métadonnées (excepté pour les revues et auteurs) concernant exclusivement la revue *INFOS CTIFL*, qui se distingue des autres revues du fait qu'elle concerne les publications propres du CTIFL.

Période	Nombre d'articles	Nombre de revues différentes	Nombre d'auteurs différents	Domaine : Technique, Technico-économique, Economique (T, TE, E)
2013-2018	225	41	130	T=59, TE=80, E=86
2008-2012	162	39	99	T=63, TE=54, E=45
1988-2007 dont :	74	16	53	T=28, TE=21, E=25
2003-2007	37	-	-	-
1988-2002	23	-	-	-
1988-1997	14	-	-	-
Toutes périodes	461	-	-	-

Terme de requête*	Période 2013-2018	Période 2008-2012	Période 1988-2007
« Agriculture urbaine »	37	6	9
« Approvisionnement local »	26	24	11
« Circuit court »	115	88	45
« Locavore »	15	13	1
« Relocalisation »	32	31	8
Tous termes de requête	225	162	74

Terme de requête	#	Période	#	Domaine	#
« Agriculture urbaine »	5	2013-2018	21	Technique	20

« Approvisionnement local »	8	2008-2012	26	Technico-économique	17
« Circuit court »	32	1988-2007	20	Economique	30
« Locavore »	2	-	-	-	-
« Relocalisation »	20	-	-	-	-
Tous articles <i>INFOS CTIFL</i>	67		67		67

Fig. 1 : Ventilation du corpus CTIFL, par périodes, revues, auteurs, et domaines. Les deux premiers tableaux présentent, en trois grandes périodes qui structurent l'étude, les quatre types de métadonnées contenus dans les articles (premier tableau) et le cinquième type de métadonnées, c'est à dire l'un des cinq termes de requête. Le troisième tableau se concentre sur les données de la revue interne au CTIFL, INFOS CTIFL.

** Pour plus de lisibilité les formes les plus courantes du lemme ont été inscrites dans le deuxième tableau. Par exemple le terme « relocalisation » ici comprend également « relocaliser », « relocalise », etc.*

On peut tirer quelques enseignements de ces éléments statistiques, qui concourront à guider le reste de l'étude. Tout d'abord, le nombre d'articles augmente de façon exponentielle puisque lors des deux périodes de cinq ans les plus récentes il y a environ deux puis trois fois plus d'articles publiés qu'au cours des vingt premières années. Cette augmentation n'est pas le fait d'une poignée de revues qui publieraient chacune un grand nombre d'articles, puisque le nombre de revues concernées augmente à peu près en proportion au volume d'articles publiés. C'est également le cas pour le nombre d'auteurs qui voient leurs effectifs augmenter à peu près en proportion égale au volume d'articles, avec toutefois un léger tassement sur les cinq dernières années.

Les termes de requête, ou plutôt les articles tirés de ces termes, ne connaissent pas tous la même évolution dans le temps, puisque là où les concepts de « locavore » ou de « relocalisation » sont quasi inexistantes au cours de la première longue période pré-2008, le terme de « circuit court », lui, semble déjà courant dans les archives. De même, celui d'« agriculture urbaine », bien que ponctuellement mentionné depuis plus de dix ans, semble surtout avoir le vent en poupe depuis 2013. Cette période récente fait également monter en importance le terme « circuit court », dominant dans le corpus, mais les concepts de « locavore », de « relocalisation » ou d'« approvisionnement local » ne semblent pas avoir pris plus d'importance par rapport à la période précédente. Enfin, la classification (systématique) de chaque article par le CTIFL selon son domaine permet d'observer un glissement, léger mais significatif, qui part d'une légère domination par domaine technique avant 2007 vers un retrait assez net de la question technique au profit notamment des questions économiques et dans une moindre mesure de celles liées au domaine technico-économique.

Que peuvent nous dire ces premiers éléments d'étude, si on les prend ensemble, et qu'on essaye d'en tirer une interprétation, un début de récit, avant de s'attaquer à l'analyse lexicométrique des éléments de langage à proprement dire ? D'abord, il nous est ici possible de confirmer que dans

l'ensemble, le CTIFL s'intéresse de plus en plus aux thématiques locales, qui essaient dans ses archives à travers un volume d'articles en augmentation constante et à travers un champ de revues et d'auteurs qui s'élargit en proportion à cette augmentation. Ceci nous permet de confirmer que les thématiques du local concernent une diversité toujours plus grande de sources – revues et auteurs – et non le simple fait de quelques auteurs et revues prolifiques en la matière.

Deuxièmement, l'évolution différenciée du nombre d'articles selon les différents termes de requête prouve que certains concepts liés au local s'imposent plus que d'autres. Ainsi, celui de « circuit court » domine largement le corpus sur les trois périodes, et le nombre d'articles y faisant référence augmente proportionnellement au nombre d'articles du corpus total ; celui d' « agriculture urbaine », peu important jusqu'en 2013, explose au cours des cinq dernières années et y est désormais le deuxième plus représenté dans le corpus. En revanche, les concepts d' « approvisionnement local », de « locavore » et de « relocalisation », qui avaient pris de l'importance dans la période intermédiaire (2008-2012), se stabilisent en nombre et occupent de ce fait une place moins importante sur la période la plus récente. Toutefois, il ne faudrait pas tirer de conclusions trop hâtives et dire que certains concepts gagnent nécessairement en importance au détriment d'autres concepts. Par exemple, certains articles issus de la requête « relocalisation » et parus au cours des deux premières périodes décrivent un autre type de relocalisation que celle de la provision alimentaire. Ainsi, de nombreux articles sur la « relocalisation des circuits de chauffage en serre », questions techniques qui n'ont rien à voir avec la relocalisation des filières de provision, sont parus au cours des deux premières périodes (et sont par ailleurs classifiés en domaines « technique » ou « technico-économique ») ; tandis que sur la période récente, les articles tirés de cette même requête « relocalisation » parlent surtout de provision alimentaire (et sont plus souvent classés en domaine « économique »). Ainsi, la présence du terme relocalisation n'augmente pas mais sa signification change, en miroir de l'évolution globale des domaines du CTIFL qui s'oriente désormais moins vers la technique et d'avantage vers l'économique.

Troisièmement, les publications internes *INFOS CTIFL* (67 articles sur un total de 461) – sont, comme le corpus en général, pour moitié portées sur les « circuits courts ». La relocalisation y occupe en revanche une place nettement plus importante que pour le reste du corpus. En réalité, l'intérêt sur le local pour cette revue interne paraît décroître avec le temps eu égard aux autres revues contributrices, puisque ses publications occupaient plus d'un quart des archives sur 1988-2007 contre moins d'un sixième en 2008-2012 et désormais un dixième seulement en 2013-2018. On retient également que les articles recensés pour ce périodique sont, dès les premières années d'archives, davantage portés sur le domaine économique que sur le domaine technique.

En résumé, cette pré-analyse statistique apporte la preuve que le CTIFL s'intéresse de plus en plus aux thématiques locales, sur lesquelles il cherche à se documenter en intégrant un nombre exponentiel d'articles issus d'une myriade grandissante de revues et d'auteurs, qui concernent majoritairement les circuits courts et plus récemment, l'agriculture urbaine. Ces articles sont au départ davantage orientés vers des problématiques techniques, avant de se focaliser aujourd'hui d'avantage sur la dimension économique du local – les deux se retrouvant souvent liés par le CTIFL, qui classe nombre d'articles en domaine « technico-économique ». Ces premières conclusions, en plus de permettre au lecteur d'appréhender le corpus et notamment ses métadonnées, constituent un guide partiel pour l'analyse lexicométrique qu'il est désormais temps d'aborder.

3.3.2. Analyse lexicométrique du corpus CTIFL

Pour les deux sections analytiques (Analyse de Similitude ; Classification Reinert), on juge utile de rendre compte des contextes dans lesquels les formes citées ci-après ont été employées à travers le corpus. Pour ce faire, des textes ont été extraits depuis le corpus – Iramuteq permettant, par « clic » sur une forme, de montrer tous les textes dans lesquels elle apparaît – et placés en Annexe 2, afin de rendre la présente étude plus digeste. L'Annexe 2 présente une sélection (et non l'intégralité) de certains textes qui semblent bien illustrer les points déroulés ci-après dans la présente analyse, en précisant à quelle section analytique et à quelle période temporelle ces citations correspondent. Il est donc possible à tout moment d'étayer les interprétations présentées ci-après en se référant aux textes sélectionnés et placés en Annexe 2. On remarquera que ce format de rédaction diffère de l'étude précédente sur LSA, dans laquelle les citations figuraient directement dans le texte. Cette différence s'explique par le fait que les thématiques semblent ici plus différenciées et plus diverses que celles émanant du corpus LSA, ce qui pourrait s'expliquer par le fait que ce dernier est composé d'articles écrits par une même revue, tandis que le corpus CTIFL est composé de résumés d'articles en provenance d'un grand nombre de revues aux thématiques variées. Les citations nécessaires pour étayer les propos tenus ci-après devaient donc être nettement plus nombreuses et volumineuses : pour rendre cette section plus lisible, il s'est avéré essentiel de les placer en annexe.

Analyse de similitude

Par défaut, l'ADS dans Iramuteq retient toutes les formes apparaissant au moins trois fois dans le corpus. Ce seuil, peu sélectif, est ici relevé, après plusieurs itérations successives qui ont pour objet de déterminer le seuil optimal permettant d'inclure le plus grand nombre de formes et donc de complexité, mais en gardant une certaine lisibilité et intelligibilité. Le nombre de formes différentes supérieures à une fréquence donnée (par exemple, dix apparitions) augmente plus ou moins mécaniquement avec le volume de texte : vu que nos trois corpus n'ont pas tous le même volume, il faut augmenter le seuil minimal avec la taille des corpus. Ainsi, on retrouve :

- Pour la Période 1988-2007 (74 articles) : 55 formes différentes sélectionnées, correspondant à celles dont la fréquence est supérieure ou égale à 8.
- Pour la Période 2008-2012 (162 articles) : 91 formes différentes sélectionnées, correspondant à celles dont la fréquence est supérieure ou égale à 12.
- Pour la Période 2013-2018 (225 articles) : 101 formes différentes sélectionnées, correspondant à celles dont la fréquence est supérieure ou égale à 15.

Pour rappel, les classes grammaticales retenues sont les noms communs, les adjectifs et les formes non-reconnues. Dans la lecture de ceux-ci, il faut savoir que plus une forme apparaît en gros, plus elle est fréquente dans le corpus ; et que plus elle paraît liée à d'autres formes (avec des liaisons plus ou moins épaisses) et est positionnée de façon centrale, plus on doit lui donner de l'importance dans le récit. Les bulles de teintes différentes sont appelées « halos ». Enfin, les mots étant lemmatisés par le logiciel, lorsqu'on les cite, on garde la forme lemmatisée par souci de précision, bien que cela ait le léger défaut de faire fi des variations grammaticales pour chaque forme.

Période 1988-2007 (Fig. 2)

Sur cette large période ancienne, on voit tout de suite une polarisation autour de la forme « production », qui occupe le centre d'un halo central. Il est difficile de dégager pour celui-ci une thématique précise : les formes concernent des aspects qu'on peut qualifier de commerciaux, tels que la « vente » et la « consommation » mais également des aspects plutôt techniques mais sans lien apparent tels que l' « énergie », le « frais », les « variété » ou les « étude »... Les halos secondaires sont plus parlants. Celui du bas s'intéresse vraisemblablement à différents modèles de production,

qui passent par le « biologique », des choix de « variété » ou de « variétal » de « plant » faisant l'objet d' « essai », de « conduite » visant la « qualité ». Il fait aussi apparaître une relation entre le « développement » « durable », et l' « agriculture » « urbain », ce qui justifie une certaine rupture dans la dichotomie dominante entre ville mangeuse et campagne nourricière, l'agriculture urbaine conduisant non seulement à une production alimentaire plus durable mais apportant aussi des contributions non-alimentaires à la durabilité des villes : services écosystémiques, missions sociales, pédagogie, etc. En se plongeant dans le corpus via ces formes, on trouve plusieurs exemples de cette relation, qui figurent en Annexe 2 (a).

Le halo au dessus du halo central s'intéresse notamment au « circuit », de la « distribution » auprès du « consommateur » par l'intermédiaire du « marché ». Les termes de requête « circuit court » et « approvisionnement local » figurent dans ce halo. La notion de « ceinture verte » est assez fréquemment reprise pour que l'on puisse légitimement considérer qu'elle ne se résume pas à une appellation passéiste popularisée par quelques urbanistes du 19ème et 20ème siècles mais bien à une typologie actuelle de maraichers, qui sont intégrés à des marchés et des canaux de distribution spécifiques – illustré en Annexe 2 (b).

En résumé, les articles de cette première période, peu complexes à étudier par rapport aux deux suivantes, font apparaître un grand nombre de formes qui sont a priori attendues venant d'une base de données du CTIFL (ex : « production », « distribution », « marché », « légume », etc.). Ces formes-là sont peu parlantes. Dans leur ensemble, toutefois, les formes pour cette période semblent montrer deux choses :

- (i) Une polarisation – quelque peu diffuse – sur des questions de « production » encore davantage que sur la notion de « circuit », alors qu'on aurait pu s'attendre à une polarisation autour de la forme « circuit », vu la très nette domination, dès cette période, d'articles de la requête « circuit court », et l'absence du mot « production » parmi les termes de requête. Le local concerne, à ce moment de son histoire, davantage des questions de production, que de provision ou de commercialisation.
- (ii) L'importance de l'urbain pour le local est déjà mise en avant, que ce soit par la durabilité qu'est censé apporter l'agriculture urbaine à la provision alimentaire de la ville, mais aussi en lui apportant des services écologiques et sociaux, non-alimentaires ; ou par le concept de ceinture verte se situant à proximité immédiate autour des villes. L'agriculture ne semble ainsi pas vouée à s'éloigner inexorablement des villes jusqu'à n'exister plus que dans les campagnes.

vus comme des vecteurs d'*empowerment* et de participation à la « gouvernance territoriale » ou de régénération urbaine au sein de communautés défavorisées – illustré en Annexe 2 (e).

Ensuite, le halo inférieur portant sur la « culture » et la « production » voit s'articuler des questionnements sur la « qualité », le « frais », la « variété » et notamment les variétés de type « ancien », via des modes de production « biologique » ou bien sous « abri », situés dans des espaces de « campagne » ou plutôt « urbain », et qui concerne notamment les « tomate ». Ces questionnements sur la production ne sont pourtant pas toujours liés explicitement à la provision locale. Dans les deux exemples qui suivent, il est question de variétés non-standards et de leurs qualités, sans que ne soient mentionnés leurs modes de commercialisation. Cependant, ces articles apparaissent par la requête « circuit court », ce qui signifie que le CTIFL a fait ce lien avec les circuits courts. Le local paraît donc intimement lié à des questionnements sur la qualité et la typicité via la recherche variétale, du moins chez le CTIFL – voir Annexe 2 (f).

Le troisième halo important, à droite, rassemble des notions énergétiques (« chauffage », « thermodynamique », « chauffage », « température », etc.) qui sont en principe issues d'articles quelques peu hors-sujet, tirés de la requête « relocalisation » (comme expliqué précédemment, un groupe d'articles liés à cette requête emploie le terme « relocalisation » sur des questions techniques liées entre autres au chauffage de serres). Cet halo est ignoré pour l'analyse mais a le mérite d'isoler ces concepts du reste de l'étude.

Que peut-on conclure sur le local pour cette période, qui est davantage complexe que la précédente ?

- (i) Sa dimension de durabilité est renforcée.
- (ii) Le local s'articule autour de multiples formes d'innovations, portant par exemple sur l'éthique et le rapprochement entre agriculteurs et mangeurs. L'objectif de raccourcissement génère donc des innovations qui offrent une grande diversité de façons de faire.
- (iii) Il revêt désormais une dimension territoriale faisant participer les mangeurs à des processus collectifs, par exemple à travers la « gouvernance » territoriale ou des actions de régénération urbaine dans des zones urbaines défavorisées.

(iv) Le local semble aller de pair avec des démarches de recherche variétale visant davantage de qualité et de typicité.

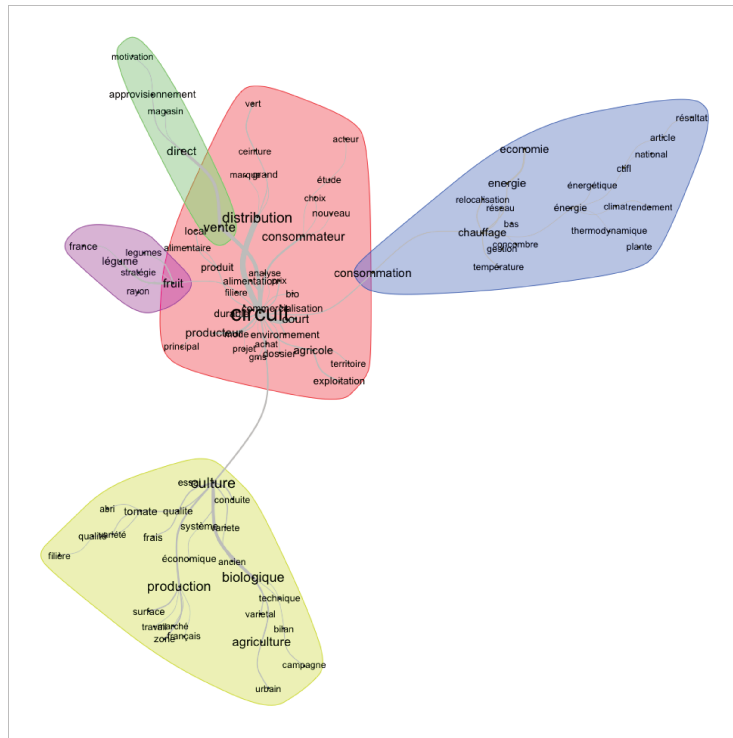


Fig. 3 : ADS Période 2008-2012

Période 2013-2018 (Fig. 4)

Sur cette période, la plus riche et complexe des trois, la notion de circuit polarise les autres formes, comme pour la seconde période. Le halo central, ainsi que les petits halos gravitant autour de celui-ci, font apparaître de nombreuses nouvelles formes, qui contribuent à complexifier la notion de circuit (court). De premier abord, il n'est pas aisé de tirer un sens particulier de ces formes hétérogènes : cependant, l'interprétation choisie ici les regroupe autour de ce qu'on peut appeler une *dynamique d'innovation collective socio-économique, politique et territoriale*. Au-delà de la présence banale de formes qui sont connexes à la notion de circuit, telles que la « distribution », le « commerce », ou la « vente », ou de certains types de circuit de commercialisation comme ceux de « détail », en « restauration » voire en « Amap », les autres formes du halo central proches du concept de « circuit » apportent à celui-ci des significations nouvelles : le concept de circuit mûri en effet à travers de nouvelles « initiative » qui génèrent de l' « innovation » et de nouveaux « enjeu » « public » et « politique », c'est à dire « collectif », au niveau d'un « système », mobilisant des « acteur » à l'échelle « territorial », des phénomènes de société qui peuvent être mieux

appréhendés par la « sociologie ». La question du raccourcissement de la provision, qui au cours de la période précédente s'inscrivait déjà dans des processus collectifs à l'échelle de territoires, de villes ou de quartiers, prend une autre dimension depuis cinq ans. Elle imprègne désormais des échelles politiques nationales ou européennes qui sont potentiellement à même d'influer à l'échelle du système alimentaire, et s'inscrit dans des questionnements qui vont parfois au-delà de questions alimentaires : comment valoriser les territoires ? comment les rendre autonomes ? quelles sont les formes que prend l'innovation sociale ? quels sont les vecteurs d'identités collectives et de ré-ancrage territorial ? de plus, comment appréhender scientifiquement ces phénomènes et processus géographiques, sociaux et économiques ? Des exemples figurent en Annexe 2 (g).

Trois autres concepts se dégagent à partir des autres halos. Le halo inférieur se focalise clairement sur un univers de la « consommation » et de « consommateur », des « ménages » ayant des « perception », montrant des « signe », des « tendance », ayant des « attente » dans leurs « achat » qu'ils souhaitent de « qualité ». C'est à leur attention que sont ainsi développées de nouvelles pratiques agricoles et circuits de distribution, autant d'alternatives et d'innovations poussant à la remise en cause du régime « agroindustriel », l'alimentation et ses circuits devenant ainsi des enjeux publics qui se manifestent par diverses formes d'échange et de coopération organisés par des filières (ex : restauration) et divers acteurs publics (ex collectivités, territoires). Cet ensemble de demandes sociétales constituent une sorte de train en marche duquel ne veulent pas tomber toute une multitude d'acteurs appartenant à des filières nombreuses et variées : ce sont bien des tendances, des signes, des attentes des mangeurs consommateurs, et non des segments limités du marché qui seraient voués à demeurer à l'état de niche – se référer à l'Annexe 2 (h).

Se dégage ensuite, dans le halo au-dessus du halo central, un univers qui concerne l'agriculture urbaine – ce qui n'est pas étonnant vu l'augmentation importante du nombre d'articles liés à la requête « agriculture urbaine » sur cette période. Les formes de ce halo permettent de caractériser ce qui est entendu par ce concept, autour d'enjeux de « développement » « durable », de « service » rendus à la ville, communément appelés services *écosystémiques*, à travers une multitude de « différent » « projet » et « pratique » qui commencent à constituer un « réseau » et, par leur multiplicité de formes et donc d'innovations, paraissent marquer une « évolution » double, qui repense à la fois l'alimentation et les enjeux de durabilité propres à l'urbanité (ex : gestion des déchets et de l'eau, impacts sociaux et éducatifs) – voir Annexe 2 (i).

Le halo à droite semble regrouper des formes liées à la fois à des questions techniques et à des questions commerciales : d'une part, elles tournent autour de la « production » au sein de différentes « filière » de « fruit » et « légume », qui a lieu sur différentes « zone » ou « surface » et

s'accomplit via différentes « technique » qui évoluent avec l'appui d'« étude » et de « recherche » ; d'autre part, elles font apparaître que des « professionnel » souhaitent une meilleure « valorisation » de leurs produits sur le « marché ». Certes, ces formes sont assez attendues dans un corpus d'articles issus de la base de données du CTIFL et l'on pourrait être tenté de ne pas s'y attarder. Néanmoins, elles peuvent s'avérer fort parlantes lorsqu'on les observe dans leur contexte. On peut y lire que les études et programmes de recherche commandités par les professionnels font le lien entre la distance d'approvisionnement et la segmentation de l'offre, par exemple à travers la proposition de nouvelles variétés (ex salades) ou le rattachement d'une éthique aux produits par le terroir (ex amande française) ; et qu'ils étudient une multiplicité de techniques innovantes visant la valorisation de l'activité agricole par les services écosystémiques qu'elle peut apporter aux transitions écologiques, en particulier à travers les expérimentations en agriculture urbaine – voir Annexe 2 (j).

Quelles sont les enseignements que l'on peut tirer sur le raccourcissement de la provision au cours de cette période récente ?

- (i) Les processus collectifs amorcés lors de la précédente période changent d'échelle et deviennent des sujets politiques qui dépassent les territoires, et qui inscrivent la provision alimentaire dans des questionnements sociaux et politiques qui dépassent parfois l'alimentation.
- (ii) La demande sociétale en faveur du local constitue désormais une tendance de fond qui devient assez massive pour que de nombreuses filières développent une multitude de nouvelles pratiques.
- (iii) L'agriculture urbaine en particulier fait preuve d'un grand dynamisme et voit se multiplier les formes diverses de pratiques et d'innovations. De plus, son rôle dépasse l'alimentation et s'inscrit comme un grand contributeur de services écosystémiques permettant de rendre les villes plus durables.
- (iv) Les programmes de recherche et les études appréhendant ces différents phénomènes se multiplient et, si l'on s'y intéresse de près dans le corpus, confirment que le raccourcissement se retrouve conjointement à des formes de valorisation aussi diverses que la segmentation variétale, l'amélioration de l'éthique ou de nouvelles techniques d'agriculture urbaine contributrices de services écosystémiques pour les villes.



Fig. 4 : ADS Période 2013-2018

Quelles évolutions entre 1988 et 2018 ? Synthèse de l'ADS

Le produire et manger local, du point de vue du CTIFL, pose au départ des questionnements techniques. Produire dans les villes, au sein de ceintures vertes ou à travers des modes d'agriculture urbaine, oui, mais comment maintenir l'agriculture en ville, ou comment la réintégrer ? Des choix techniques s'imposent pour ce faire, d'autant qu'une agriculture plus durable semble possible par l'évolution des pratiques de production. Cet enjeu de durabilité supposée d'une agriculture relocalisée gagne ensuite en importance. Les innovations que génèrent les tentatives de raccourcissement des filières prennent alors de multiples formes de durabilité écologique, sociale, économique. Ces formes de durabilité s'illustrent entre autres par l'éthique rattachée aux produits et à ceux qui les produisent, qui devient un critère important de valorisation des produits. Le rapprochement entre mangeurs et producteurs de denrées participe de ces choix éthiques, et permet de mieux véhiculer des valeurs éthiques de part et d'autre. L'éthique n'est pas le seul critère permettant de valoriser le local : celui-ci passe forcément par une forme de distinction par rapport aux produits standards, à travers une meilleure qualité ou un caractère typique pour ces produits locaux. En parallèle, on voit se développer des formes d'organisation collective au niveau de localités ou de territoires, qui visent à améliorer l'alimentation des mangeurs par le local, voire à faire de l'alimentation un axe d'amélioration des conditions de vie des urbains. Toutefois, à ce

moment-là, ces actions ne font pas système. Ce n'est que récemment, au cours des cinq dernières années, que l'alimentation et son raccourcissement deviennent un véritable sujet politique, et poursuivent leur mue en s'imbriquant dans des sujets de société (encore) plus larges que la nourriture. La politique ne fait ici que répondre aux concitoyens qui ont élu leurs représentants et qui expriment un mécontentement anti-système : la pression sociétale atteint aujourd'hui une masse que les très nombreuses filières agri-alimentaires ne peuvent plus ignorer. Par effet boule de neige, ces filières développent de nouvelles pratiques afin de prendre le train en marche. L'agriculture urbaine commence à se professionnaliser et à fédérer des pratiques innovantes de plus en plus nombreuses qui en outre, répondent à un double enjeu d'alimentation d'une part, et d'autre part de durabilité des villes, qu'elles sont en mesure de servir écosystématiquement. Enfin, les programmes de recherche récents se multiplient pour mieux appréhender et anticiper cette effervescence et faire converger des questions de valorisation des fruits et légumes à travers l'amélioration de leur qualités, de leur éthique et de leur contribution à une plus grande durabilité des villes.

Limites de l'ADS

Lorsque l'on s'attarde sur le cheminement effectué pour arriver aux conclusions ci-dessus, on peut légitimement questionner les choix d'interprétation et les considérer comme parcellaires, tirant des éléments relativement précis à partir d'ensembles de mots polysémiques et ambigus, et de citations particulières. Ces interprétations reflètent-elles un juste équilibre entre les thématiques nombreuses et hétérogènes qui pourraient être extraites de ce corpus ? Elles le font, au sens de l'auteur, autant que se peut dans un exercice d'interprétation littéraire, portant sur des données qualitatives. Le degré d'objectivation de ces données se limite à la quantification et au découpage de données, via l'algorithme et les outils d'un logiciel déjà éprouvé au travers de nombreux travaux scientifiques, et qui comporte, comme pour tout outil, ses limites. L'utilisation souhaitée ici pour l'outil ADS vise, comme mentionné précédemment dans la méthodologie pour cette étude, à combiner les avantages d'une étude quantitative par le formatage d'un corpus selon des règles précises, et d'une étude qualitative qui offre la possibilité d'interpréter de façon plus fine des sections entières de texte, c'est-à-dire un équilibre entre une certaine rigueur et une complexité de matière.

Classification par Méthode Reinert

Comparée à l'ADS, la Méthode par Classification Reinert (CR) offre moins de souplesse, mais davantage de rigueur, puisqu'elle classe directement les formes en cinq, six et deux classes distinctes pour les périodes 1988-2007, 2008-2012 et 2013-2018 respectivement. Le travail d'interprétation s'en trouve facilité. Le taux de classification des segments de texte considéré comme suffisamment représentatif pour chaque sous-corpus par période, déterminé subjectivement à 70 % dans la méthodologie, atteint les 83 %, 94 % et 87 % respectivement. Un *dendrogramme* permet de mettre à nu les étapes successives de classification des différentes classes, de façon à ce que l'on puisse se rendre compte du degré de proximité des classes les unes aux autres : pour ainsi dire, plus la classe est mise à part tôt, plus elle est distincte des autres, de même que l'on considère les deux dernières classes à être classées comme les plus proches l'une à l'autre. Les classes détaillées ci-dessous sont présentées de la plus distincte (séparée le plus tôt) aux deux les moins distinctes (séparées le plus tard). Les graphiques des CR pour chacune des trois périodes se trouvent en Annexe 3. Les classes n'accaparent pas toutes le même pourcentage de formes, puisque sur les trois périodes, celles-ci vont de 12 % à 69 % des formes classées. Une classe peut parfois ne contenir que des éléments non-analysables, ce qui est ici le cas pour les classes 5 des périodes 1988-2007 et 2008-2012, qui ne regroupent que des métadonnées (auteurs, périodiques etc.) : fort heureusement, elles ne concernent que 20 % et 15 % des formes classées, ce qui ne nuit pas à la représentativité de l'analyse.

Pour rappel, dans la CR, les formes sont placées dans chaque classe selon leur degré d'association avec cette classe (mesuré par χ^2) : elles sont donc également hiérarchisées, ce qui fait qu'il faut accorder une importance aux différentes formes qui est proportionnelle à leur χ^2 . Il faut également faire attention au fait qu'un χ^2 élevé peut concerner des formes aux effectifs très réduits : on fixe à quatre le nombre minimum d'occurrences que doivent avoir les formes pour être retenues dans l'analyse, quand bien même elles auraient un χ^2 élevé, parce-qu'on ne souhaite pas donner d'importance à des formes trop rares et donc trop peu représentatives des thématiques du corpus. On détermine alors de façon appréciative le poids que l'on veut donner à chaque forme dans le récit en fonction de ces deux facteurs : le χ^2 et l'effectif dans le corpus.

Avant même de lire l'analyse ci-dessous, le lecteur peut utilement comparer, pour chaque période, les différences importantes dans la composition des classes de la CR d'une part, et celle des ADS d'autre part. En découle-t-il des différences fondamentales d'interprétation ou, paradoxalement, les interprétations issues des deux outils se rejoignent-elles ? Le lecteur est en tout cas invité ici à parcourir les dendrogrammes pour chaque période, en Annexe 3, afin de mieux appréhender les interprétations faites ci-après. L'interprétation s'appuie d'abord sur un repérage des formes les plus importantes dans chaque classe (les formes au χ^2 le plus élevé sont par ailleurs

quasi-systématiquement à effectif élevé), et leur « assemblage » de façon à constituer un récit. Pour donner un contexte et une matière, ou pour relever les éventuelles ambiguïtés chez certaines formes, ces formes sont mises en contexte à travers des citations tirées directement du corpus.

Période 1988-2007 (Fig. 5)

Pour cette première période ancienne, la Méthode par Classification Reinert (CR) classe les formes en quatre classes analysables, plutôt homogènes (une cinquième classe n'est composée que de métadonnées non-analysables).

La Classe 4 (22 % des formes) semble focaliser sur l'« agriculture » et son rapport à l'« urbain », agriculture qui se doit d'avoir des « fonction » liées au « durable », au « paysage » et au « social » dans la « ville ». La question du rapport ville-campagne, du lien intime agriculture-société, bien des années avant l'effervescence qui caractérise aujourd'hui une agriculture urbaine élevée au rang de concept, s'avère déjà multidimensionnelle et complexe – illustré en Annexe 2 (k).

La Classe 1 (24 % des formes) concerne très clairement la production et ses techniques de « culture » qui peut être de type « biologique », visant la « qualité », le développement de nouvelles « variété » ou « variétal » de « fraise » ou de « tomate », faisant l'objet d'une « conduite », d'« essai » de « plant » afin d'obtenir des « résultat », parfois sous « tunnel », sous « abri » « plastique », ou bien lors d'« expérimentation » comme avec différentes recettes de « substrat » dans des « station » situées dans différentes « région ». S'il est anodin de retrouver des préoccupations liées aux techniques de production chez le CTIFL de façon générale, on peut néanmoins considérer que si elles apparaissent autant dans des articles liés à la provision locale, elles constituent dans ce cas la preuve d'une forte imbrication entre les problématiques de production et de commercialisation. Oui, le développement commercial des circuits courts nécessite des aménagements, innovations et changements de pratique, entre bien d'autres aspects, dans l'utilisation de tunnels plastique, de variétés de plants, de modes de culture biologiques, d'évaluations du rendement, de la qualité et des besoins en main d'oeuvre – voir Annexe 2 (l) :

La Classe 2 (20% des formes) concentre elle plutôt des formes liées aux circuits de provision, justement, « circuit » qui amènent au « consommateur », par l'acte de « vente » depuis les « producteur » en circuit « court », dont l'exploitation est parfois située en « ceinture » « vert » des villes, permettant un lien plus « direct » et comportant de nombreux « maraîcher » qui vendent à la fois en « mode » de « commercialisation » de type « marché » de « gros » ou en « stade » de « détail » de « proximité », canaux diversifiés nécessitant de ranger les différents exploitants en « typologie », mais aussi d'étudier le « comportement » des mangeurs. On se rend ainsi compte de

la diversité de formes que prennent les circuits courts : diversités en taille, en degrés de proximité aux villes, en variétés cultivées, en modes de commercialisation privilégiés, en types de débouchés, etc. Cette diversité de formes d'existence va de pair avec une diversité de motivations à être en circuit court : meilleure adaptation des circuits courts pour certaines espèces (ex : asperges), captation des marges des intermédiaires, fraîcheur, réactivité des fournisseurs, identité, etc. - voir Annexe 2 (m).

La Classe 3 (14 % des formes) contient nettement moins de formes que l'on peut considérer représentatives, c'est à dire offrant un bon compromis entre chi2 et effectifs. Celles qui le sont, toutefois, peuvent donner lieu à une interprétation tissant des liens entre la « qualité », la dichotomie entre fruits et légumes frais et ceux voués à l'industrie de la « transformation », et les circuits longs d' « importation » et « exportation ». L'objectif de maintien de terres agricoles, notamment celles soumises à la pression urbanisante comme en Ile-de-France, peut passer par un retour en grâce et une revalorisation de productions anciennement renommées (ex : fraise, petit pois), retour en grâce qui passe à son tour par une recrudescence du frais, c'est à dire du produit brut, si tant est qu'il soit de qualité. Le circuit court constitue ici l'un des leviers pour revaloriser le frais et participer à s'affranchir d'un carcan dévalorisant basé sur des logiques de transformation d'industries agro-alimentaires qui, non contentes de phagocyter une majeure partie de certaines productions disposant pourtant d'un potentiel de valorisation élevé en frais (ex framboises), semble par ailleurs pouvoir se passer de la France en allant se fournir ailleurs en Europe ou dans le monde, concurrence industrielle oblige – voir Annexe 2 (n).

Quelles conclusions tirer de cette première période ? Les points suivants sont à considérer comme plus ou moins équivalents en importance, puisque les classes occupent une proportion relativement homogène des formes classées.

(i) Mondes urbains et mondes agricoles ne sont pas aussi distincts que l'on peut croire. Au-delà de la fonction nourricière de populations concentrées dans les villes, les rôles éminemment sociaux que jouent l'agriculture sont déjà mis en avant : paysage, missions urbaines, tourisme, lien social, etc.

(ii) La provision locale passe par des évolutions dans la production : il ne suffit pas de produire de la même façon puis vendre localement, mais de repenser des choix qui ne relèvent pas que de techniques liées à une évaluation ajustée de coûts et de rendement, mais aussi de philosophie (ex : qualité, éthique) et du rapport entre capital technique et main-d'oeuvre – dimensions qui sont toutes vecteurs de valorisation des filières.

(iii) Les circuits courts et autres formes de provision locale prennent déjà de très nombreuses formes (variétés cultivés, débouchés privilégiés, tailles, etc.) et se justifient, à travers les producteurs comme leurs acheteurs, de multiples façons différentes (fraîcheur, identité, réactivité, captation de marges intermédiaires, etc.).

(iv) Les circuits courts se situent à la croisée de vastes choix stratégiques, puisqu'ils peuvent contribuer à revaloriser les filières du frais et donc des produits bruts, dans un contexte où l'agriculture nationale est quelque peu phagocytée par des industries agro-alimentaires ne valorisant pas leur potentiel pour une agriculture de qualité, d'autant que ces industries ont le loisir de s'affranchir de la production nationale en s'approvisionnant ailleurs dans le monde.

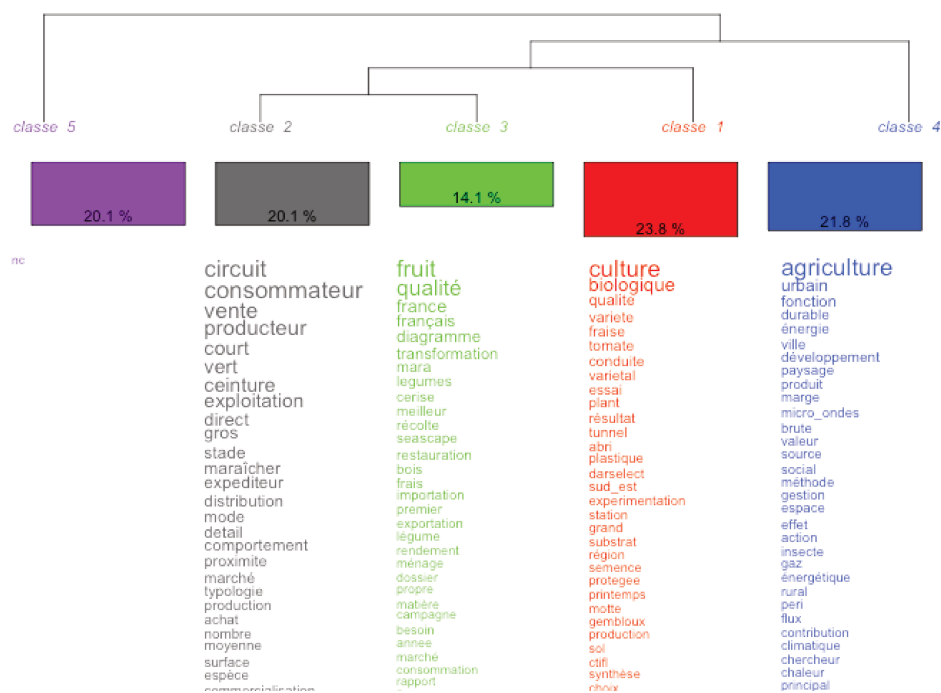


Fig. 5 : CR Période 1988-2007

Période 2008-2012 (Fig. 6)

Pour cette seconde période intermédiaire, la CR répartit les formes en cinq classes analysables (une sixième classe n'est composée que de métadonnées non-analysables).

La Classe 6 (13 % des formes) concerne, comme pour l'un des halos de l'ADS pour la même période, des formes sans rapport avec la provision alimentaire, qui sont extraites d'un ensemble d'articles composant une partie de ceux obtenus depuis le mot-requête *relocalisation*. Cette est considérée comme hors-sujet.

La Classe 4 (15 % des formes) précise les démarches de valorisation apparues lors de la période précédente. La « culture » « biologique » d'une plus grande diversité de « variété » et de « variétal » « ancien », sous abri ou serre « froid », concernant par exemples les « tomate », nécessite des « essai » pour mettre en valeur un atout « gustatif » des ces plants issus de « semence » « régionale », qui une fois commercialisés, permettent une meilleure valorisation par « segmentation » du marché. Néanmoins, la valorisation ne s'accomplit pas par le simple fait de commercialiser des fruits et légumes sortant des standards insipides qui lassent les mangeurs ; il faut aussi à la fois améliorer les techniques de production pour ces variétés (en biologique, sous abri, nécessitant des essais...) et développer de nouveaux signes de qualité qui soient lisibles et valorisés par les mangeurs eux-mêmes, poursuivant la distinction de fruits et légumes qualitatifs et donc la segmentation de l'offre – voir Annexe 2 (o).

La Classe 3 (28 % des formes), de loin la plus importante de la période, s'articule autour de formes assez disparates dont la cohérence n'est pas évidente. Il s'avère d'ailleurs difficile de combiner ces formes pour construire un récit de la classe, comme cela a été le cas jusqu'à présent. Quels rapports, par exemple, entre les formes « français », « urbain », « filière », « rayon » et « environnemental » ? Afin de quand même extraire du sens à partir de cette classe – d'autant qu'elle est importante – on se concentre ici sur quelques formes parmi les dix plus importantes (chi2 et effectifs les plus élevés), notamment : « français », « acteur », « urbain », « filière », « public » et « territoire ». Leurs emplois dans le corpus semble révéler un changement d'échelle de l'intérêt porté au local, qui se voit maintenant articulé plus explicitement avec des échelles nationales et globales : le circuit court participe à la stratégie de redynamisation de filières entières (ex asperges) ; l'approvisionnement en local de commandes publiques est impliqué dans les évolutions réglementaires (ex normalisation, réglementation des marchés publics) concernant celles-ci ; le circuit court contribue aux évolutions législatives concernant l'affichage environnemental et l'information du consommateur, à des échelles à la fois nationales et européennes ; enfin, les liens sont mieux articulés entre les stratégies locales et régionales visant à valoriser les territoires et de plus larges dynamiques globales. On notera qu'aucun des termes de requête n'apparaît explicitement parmi les extraits ci-dessous, qui semblent plutôt concerner des enjeux agricoles et alimentaires plus vastes. Pourtant, le lien entre ces enjeux et le local se fait par l'inclusion, dans les sections Mot-Clé ou Candidat Mot-Clé des trois premiers extraits qui suivent, du terme de requête « circuit court ». Le quatrième exemple est obtenu par la requête « locavore », qui n'apparaît pourtant dans aucun des contenus textuels : on considère ici que le CTIFL a dû le classifier comme lié au locavorisme, sans que l'on puisse le prouver, excepté par le fait qu'il ressort bien lorsqu'on lance cette requête dans ses archives. Quoi qu'il en soit, ce quatrième article parle bien d'Origine

France, de proximité, d'importation et d'exportation, qui sont liées à la problématique locale – ces notions enrichissent les perceptions autour du locavorisme, grâce à ce type de classification par le CTIFL – se référer à l'Annexe 2 (p).

La Classe 1 (16 % des formes) concentre des formes associées à la commercialisation des produits en « circuit », leur « distribution », par « vente » « direct », entre « producteur » et « consommateur » dont il convient d'étudier le « comportement » et les « attentes » à des fins de « marketing » pour que l'« approvisionnement » en « GMS » (Grandes et Moyennes Surfaces) et ses « magasins » par des « expéditeurs » se fasse en conséquence. Les arguments en faveur du local sont développés pour trois types d'acteurs de la chaîne alimentaire raccourcie. Les producteurs y trouvent une meilleure rémunération et une plus grande stabilité économique dans un contexte désormais plus incertain, mais aussi une amélioration des relations avec la distribution. Les distributeurs apprécient la souplesse d'approvisionnement et l'apport de produits plus frais et plus différenciés que par le passé, ainsi que l'image que véhiculent les petits producteurs. Enfin les consommateurs y trouvent des motivations à la fois individuelles (hédonistes) et éthiques (environnement, citoyenneté alimentaire). Néanmoins, il n'est pas dit que les circuits courts puissent supplanter les circuits plus longs, puisque l'approvisionnement en dehors du territoire demeure indispensable, les motivations des différents acteurs encore incertaines, de même que les capacités qu'auront les différents circuits courts à se pérenniser si leur développement s'accélérait – voir Annexe 2 (q).

La Classe 2 (12 % des formes) regroupe des formes dont le lien n'est pas évident de prime abord. Les circuits courts « durable » prenant par exemple la forme des « Amap », sont vus par le prisme de la « sociologie » de l'« alimentation » qui s'intéresse à la « proximité » au point où ces phénomènes nécessitent des « définitions » et un « état » des « lieux » qui inclut leur dimension « sociale » et leurs rôles dans la « gouvernance » alimentaire. En effet, le local est maintenant considéré comme un enjeu au sein de politiques et réglementations alimentaires et nutritionnelles, permettant d'une certaine façon de mieux représenter les consommateurs dont les comportements sont devenus plus imprévisibles, multi-facettes, s'impliquant désormais plus activement dans la question alimentaire, apportant des innovations et contribuant à des nouvelles dynamiques collectives de durabilité alimentaire dans leurs territoires – illustré dans l'Annexe 2 (r).

Quelles conclusions tirer de cette seconde période ?

(i) La commercialisation en local passe certes par l'expérimentation et le développement technique de nouveaux types de fruits et légumes, mais ces démarches techniques doivent s'accompagner de nouveaux signes de qualité qui soient lisibles par les

consommateurs, sans quoi une segmentation de l'offre, et donc sa valorisation, n'est pas possible.

(ii) L'intérêt porté au local change d'échelle, puisque celui-ci est maintenant perçu comme vecteur de redynamisation de filières à l'échelle nationale, d'évolutions réglementaires (marchés publics, information du consommateur) et comme participant à une reconfiguration des relations entre les territoires et les échelles supérieures (nationale, européenne, globale).

(iii) Les arguments en faveur du local se précisent, et ce du point de vue de trois maillons majeurs de la provision alimentaire. Ses bienfaits semblent faire se converger producteurs, consommateurs et désormais distributeurs, donnant l'impression d'une généralisation rapide du local au sein de la provision alimentaire. De nombreuses incertitudes freinent néanmoins ces aspirations (pérennité des circuits, motivations des acteurs, ampleur des approvisionnements en circuit long...)

(iv) Le local est un enjeu collectif, qui participe à une redéfinition des priorités en matière de politique alimentaire, que s'approprient davantage les mangeurs qu'auparavant, qui s'organisent notamment au niveau de territoires.

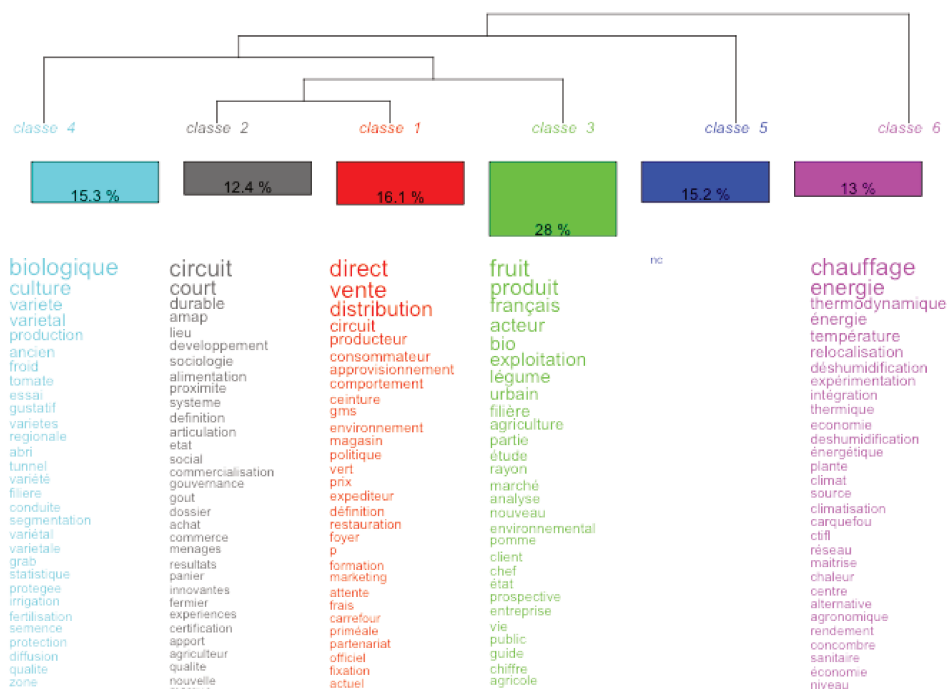


Fig. 6 : CR Période 2008-2012

Période 2013-2018 (Fig. 7)

Pour cette troisième période, la CR ne parvient à séparer les formes qu'en deux classes, qui, de plus, sont d'importance inégale. Cette période s'étudie d'une façon quelque peu différente des deux autres, puisque la Classe 1 s'accaparant plus des deux tiers des formes, il faut lui trouver une cohérence parmi un nombre de formes environ quatre fois supérieure à celles de chacune des autres classes étudiés jusqu'ici : on retenait environ vingt-cinq formes par classe jusqu'ici pour constituer un récit, mais on en retient ici une centaine, ce qui est possible puisque les cent premières formes ont toutes un compromis entre effectif et χ^2 qui les rend représentatives (ce qui est logique vu la taille de cette Classe 1). Si l'on paraît perdre en finesse du fait de la répartition bilatérale faite par l'outil pour cette période (au lieu de quatre ou cinq classes pour les précédentes), il n'en est rien : sur les cent formes, plusieurs thématiques distinctes se dégagent. De plus ces thématiques, comme les formes qui les composent, s'avèrent suivre une certaine hiérarchie. Ainsi, si l'on prend les vingt premières formes, il est possible d'en dégager deux thématiques : l'une sur la montée en échelle de l'importance du local, qui fait l'objet de plusieurs « dossier », portant notamment sur le marché « français », la « France », qui préoccupe les « filière », le « marché » et le « système » ; l'autre sur le dynamisme novateur de « projet » qui portent le « développement », le « nouveau » et l'« innovation ». Si l'on prend ensuite les trente formes suivantes, d'importance moindre, il est possible de percevoir trois autres thématiques : la première portant sur l'organisation « collectif », « territorial », en « réseau », autour d'« enjeu » alimentaires liés au « social » ; la seconde sur le fait que le local fait l'objet de « rapport », d'« analyse », d'« étude » et de « résultat » ; et une troisième reprenant une sémantique de changement, autour de « tendance », de « pratique » en « évolution », « nouvelle » et d'« initiative », dont s'emparent aussi les acteurs « public ». Les cinquante formes suivantes, les moins importantes, reprennent un ensemble de termes qui sont a priori trop disparates pour constituer des thématiques bien définies. En fait, c'est par leur importance relative moindre, qu'elles sont parlantes. Ainsi, des formes importantes lors des périodes précédentes, le sont moins désormais, du moins par rapport aux thématiques décrites ci-dessus : les questionnements sur la « valorisation », la « variété », la « qualité », le « modèle » et l'« économie » constituaient un axe important lors des deux périodes précédentes, de même que ceux sur la « durabilité » et l'« environnement », ainsi que ceux concernant l'univers des « distributeur » préoccupés par la « proximité » dans leur « magasin ». Cette hiérarchisation des thématiques à l'intérieur de cette grande Classe 1 s'interprète alors comme une évolution des priorités concernant le local. En outre, et quelque peu paradoxalement, la non-séparation de ces formes en classes distinctes indique qu'elles sont justement trop fortement cooccurentes entre elles pour être séparées, ce qui peut s'interpréter comme une convergence et une intégration de concepts auparavant davantage distincts les uns des autres (puisque séparés en classes).

La Classe 1 (69 % des formes) concerne donc d'abord une thématique de montée en échelle de la problématique locale. Cette montée en généralité s'illustre en particulier à travers la parution de nombreux dossiers, et ce dans plusieurs revues. Des articles autrefois séparés les uns des autres sont désormais rassemblés en des ensembles thématiques cohérents, qui sont à la fois clairement identifiables sous la bannière *local* ou *raccourcissement* et distincts les uns des autres, certains focalisant sur la notion de territoire (ex : Systèmes Alimentaires Territorialisés), d'autres sur les apports du local pour la restauration collective (ex : RHD = Restauration Hors Domicile), d'autres encore sur l'agriculture spécifiquement en milieu urbain, et enfin d'autres parfois plus généralistes, s'intéressant à la diversité d'initiatives valorisant le local ou le rôle du local auprès d'autres tendances pour l'agriculture de demain (évolutions des modes de production, apports du numérique, etc.) – voir Annexe 2 (s).

Les trois formes suivantes en importance sont quelques peu attendues et redondantes (« court », « fruit », « produit »). L'étude se poursuit sur la forme « urbain ». Certes, la fréquence de ce terme sur cette période est quelque peu tautologique suite à l'effusion récente d'articles tirés du mot-requête « agriculture urbaine ». Cette montée en puissance de l'agriculture urbaine par rapport aux concepts propres aux autres requêtes constitue en soi un résultat de l'étude. Mais le fait de s'attarder ici sur la dimension urbaine du local permet également de préciser les formes que prend ce type d'agriculture. Ces formes peuvent être différenciées du point de vue technique (sur les toits ; sous serre ; en milieu clos ; micro-fermes ; etc) ou selon le type d'acteur et les différentes finalités de son projet (amateur à échelle individuelle ; collective à but non-lucratif ; professionnelle à but marchand ; intégré au magasin d'un distributeur ; visant les services écosystémiques ; etc) – voir Annexe 2 (t).

L'étude des deux formes suivantes, « français » et « france », est l'occasion de préciser le lien entre « local » et « national ». Cette articulation contribue en fait une certaine ambiguïté au concept de local. Le critère ministériel permettant de définir un « circuit court » (un intermédiaire au plus) ne définissant pas de kilométrage entre lieux de production et de consommation, il est possible d'être un « circuit court » à kilométrage indéfini. L'absence d'intermédiaire ne suffit cependant pas à convaincre le mangeur. L'argument national s'avère payant. Tantôt, une entreprise vantera l'origine française de ses produits distribués en circuit court. Dans d'autres cas, des distributeurs mettent en avant leur soutien simultané à la production nationale et à l'économie locale, ou bien souhaitent proposer des produits locaux dans chacune des régions. L'autre dimension nationale qui se dessine dans le corpus est, plus prosaïquement, que l'on constate que des phénomènes tels que l'agriculture urbaine essaient non pas dans quelques localités ou dans certaines régions uniquement, mais à travers tous le pays. Le phénomène du local prend alors une

ampleur nationale, et joue un rôle grandissant au sein de filières qui se questionnent au niveau national, par exemple à travers les récents *Etats Généraux de l'Alimentation* : quels sont les signes de qualité et les tendances de consommation ? comment segmenter l'offre ? quels circuits investir ? Des citations illustratives figurent en Annexe 2 (u) :

S'agirait-il donc de changer de « système », comme le suggère l'importance de cette forme sur cette période ? L'approfondissement du corpus est ici l'occasion de préciser ce qui est entendu par « système », et les évolutions qui en sont proposées. Il se voit d'abord défini doublement, à la fois comme système alimentaire et comme système urbain. Le premier, composé des flux d'approvisionnement jusqu'au consommateur et de la valorisation et gestion de coproduits et de déchets, ne peut être considéré qu'à l'aune de son imbrication dans un système urbain, composé de pratiques sociales et culturelles qui ne se résument d'ailleurs pas qu'à l'alimentation. Actuellement, le système perçu comme servant au mieux les différents intérêts propres à chacun de ces deux systèmes, est ce que l'on peut qualifier le système « agro-industriel ». Or s'il remplit de nombreux objectifs (l'abondance, le choix, des prix maîtrisés, une certaine sécurité dans l'approvisionnement) il ne correspondrait plus à de nouveaux enjeux liés à l'environnement ou le degré d'information et l'exigence des mangeurs quant à leur alimentation. Il n'est plus non plus perçu comme suffisant pour l'autosuffisance et l'autonomie alimentaire de territoires. Des formes de « systèmes alternatifs » se mettent en place autour d'institutions, d'organisations ou de collectivités locales, et on voit fleurir des études scientifiques concernant à la fois des territoires précis, ou cherchant à appréhender le système dans des acceptions plus larges. Certaines alternatives développées en réseau ont même parfois le droit d'être considérées comme un système (« système AMAP ») – voir Annexe 2 (v).

Les « projet » et « innovation » amenés par de « nouveau » « acteur » (autres formes figurant parmi les vingt premières) incarnent le dernier avatar de cette transformation systémique qui semble se dessiner. Accompagnant sans doute l'essor de l'agriculture urbaine, les serres connaissent un certain dynamisme novateur. Les modes de distribution se démultiplient (e-commerce, drive, paniers, autoproduction, transformation en magasin, etc.). Le numérique apporte des solutions entre les attentes des mangeurs et les offres de distribution actuelles ou futures. Des principes allant au-delà de simples considérations de techniques de production, tels que l'agroécologie, invitent à décroquer les savoirs et l'innovation dans la recherche, ainsi qu'à replacer ceux-ci dans le contexte de territoires, dont les dynamiques locales doivent être mieux comprises. Des tensions spatiales parcourant les filières alternatives – produits biologiques, locaux, équitables – qui sont tiraillées entre un approvisionnement de circuits classiques fort demandeurs et donc pourvoyeurs d'une large base de clients (ex : grande distribution) et l'ancrage territorial permis par les canaux de type circuit court. L'implication grandissante et les difficultés des collectivités

territoriales et des chambres d'agriculture dans l'encadrement et, dans certains cas, le développement des circuits courts, souligne l'importante prise en compte de la dimension géographique dans la compréhension des dynamiques liées à l'alimentation – voir Annexe 2 (w) :

Les formes suivantes (« collectif », « social », « territorial », « réseau » et, plus loin, « public » et « européen ») semblent confirmer cette dimension systémique, cette montée en échelle du local, et suggèrent que les rôles désormais multiples que l'on attribue à l'alimentation locale, participent d'une action collective, se structurant petit à petit en un réseau à portée socio-économique, environnementale et identitaire, qui inclut une diversité d'acteurs grandissante : producteurs, mangeurs, population locale, collectivités, institutionnels, etc. – voir Annexe 2 (x).

La Classe 2 (31 % des formes), bien que d'importance moindre, occupe toutefois un tiers des formes de cette classe. Il est peu aisé d'en tirer une cohérence forte. Soit les formes principales sont trop polysémiques ou attendues (« culture », « distribution », « circuit », « zone »), soit elles n'ont pas clairement de lien entre elles (ex : « environnement » et « proximité », « qualité » et « aménagement »). Certaines formes attirent cependant l'attention. La « réglementation », l'« environnement », le « durable », l'« économie » et la « proximité » impliquent toujours plus les pouvoirs publics territoriaux, nationaux et européens, qui dessinent de nouvelles politiques alimentaires embarquant les circuits courts et autres alternatives alimentaires qui paraissent à même d'inverser des tendances lourdes et délétères quant à la préservation du foncier agricole, la gestion écologique de l'eau, l'information et l'éducation du mangeur, la valorisation territoriale, les insuffisances de la PAC, les inégalités au sein des circuits de distribution, etc. – voir Annexe 2 (y).

Que peut-on conclure sur cette troisième période ?

- (i) Le paysage d'investigation du local est désormais plus structuré, comme le manifestent les nombreux dossiers dont il est le sujet.
- (ii) Le type de provision locale qui semble le plus dynamique est l'agriculture en milieu urbain, qui connaît une démultiplication d'acteurs, de types d'organisation et d'objectifs portés.
- (iii) Le local trouve de nouvelles articulations avec le national : le national reste un atout identitaire ou de patriotisme économique, et se retrouve parfois conjointement avec certaines formes de circuit court ou au sein de filières semblant jouer sur une sorte de flou entre national, régional et local. Les initiatives locales parsèment le territoire national, et deviennent un enjeu à l'échelle du pays.

(iv) Les critiques s'adressent maintenant à un système, qui serait tout bonnement inadapté à des tendances lourdes désormais bien documentées : besoin de transparence de la part des mangeurs ; défis climatiques des villes ; autosuffisance alimentaire des territoires ; etc.).

(v) Cette critique systémique se matérialise par un foisonnement d'alternatives prônant des approches diversifiées, se démarquant par leurs priorités philosophiques (principes d'agroécologie, apports du numérique, importance du décloisonnement des savoirs dans la recherche, nécessaire re-spatialisation / ré-territorialisation de l'alimentation) ou matérielles (e-commerce, agriculture urbaine, magasins de producteurs locaux...).

(vi) Cette multitude d'initiatives comptent jouer plusieurs rôles : alimentaires, mais aussi environnementaux, sociaux, économiques et identitaires, dans le cadre de territoires. A ce titre, elles embarquent tous les types d'acteurs du système alimentaire, des populations et collectivités locales aux instances politiques nationales et européennes, en passant par les réseaux de producteurs.

(vii) Les formes de provision locale sont entrées dans ce qu'on pourrait appeler une phase d'institutionnalisation, faisant désormais partie intégrante d'évolutions réglementaires et de politiques publiques – et ce jusqu'à l'échelon européen – qui se concentrent sur une définition des relations commerciales et urbaines par la proximité (l'« économie de la proximité ») et l'ancrage territorial.

CLASSE 1 68,78%	CLASSE 2 31,22%
dossier	culture
court	distribution
fruit	circuit
produit	zone
urbain	economie
français	qualite
france	detail
filière	environnement
légume	conduite
marché	direct
système	stade
projet	menages
alimentaire	durable
développement	reglementation
nouveau	proximite
acteur	signe
bio	vente
économique	variete
innovation	consommateur
ctifl	substrat
technique	vegetal
agriculteur	foyer
collectif	consommation
année	experimentation
rapport	amenagement
social	agricole
territorial	importation
enjeu	manifestation
article	defense
réseau	marketing

Fig. 7 : *CR Période 2013-2018 (reconstituée depuis le logiciel)*

Limites de la Méthode par Classification Reinert

La priorité dans cet exercice a été de construire un récit cohérent, le plus riche possible, en exploitant au mieux les formes présentes dans chaque classe. La hiérarchie dans l'importance des formes (basée sur les effectifs et χ^2 pour chaque forme) est respectée, mais imparfaitement : certaines formes n'ont pas été incluses car elles ne correspondaient pas aux différents récits ; et ces récits sont composés de formes ayant une importance parfois très inégale. En outre, les citations choisies pour illustrer les récits paraissent n'être basées que sur le fait qu'elles incluent une forme importante. Le principe appliqué ici est qu'autour de ces formes principales, gravitent d'autres notions importantes pour construire les récits. Dans la mesure du possible, les citations choisies doivent contenir pas qu'une, mais plusieurs des formes détectées d'une classe, ce qui est souvent le cas. Comme pour l'ADS, il s'agit ici de construire un récit de façon interprétative, ce qui comporte quelques limites naturelles.

Limites générales de l'étude lexicométrique

Certaines formes ne sont pas lemmatisées correctement puisqu'elles sont des néologismes, et donc des formes non-reconnues par le logiciel. C'est le cas du concept de « locavor », qui serait le lemme de « locavore », « locavores » et « locavorisme » qui individuellement n'ont que 7, 9 et 4 occurrences, mais qui si elles étaient lemmatisées justement, auraient 20 occurrences, un seuil permettant leur intégration dans l'ADS, ou leur intégration au sein des différentes classes de la CR. Ainsi, justice n'est pas rendu à ce concept. De même, des formes qui sont par endroits incorrectement orthographiées dans le corpus (ex : « filière » et « filiere »), peuvent voir leur influence modifiée dans la structure des résultats. C'est une limite propre à des corpus importants. Leur nettoyage (remplacer manuellement certaines formes) aurait été possible, mais vu le faible nombre relatif de coquilles et de formes non-reconnues, il n'est pas certain que la structure des résultats ait été grandement affectée.

3.3.3. Conclusions de l'étude CTIFL

L'étude ciblée des archives du CTIFL a permis de comprendre comment cet acteur important du régime de provision en fruits et légumes s'approprié les questions tournant autour de la provision locale, à travers l'étude d'un corpus d'articles. Ceux-ci incorporent non seulement les titres et résumés des articles – qui traduisent de façon synthétique les concepts abordés dans les textes principaux – mais également deux sections de mots-clés, qui sont déterminés par la méthodologie

de classement propre au CTIFL, et qui permettent de mettre encore plus de poids sur les concepts les plus centraux pour chaque article. L'étude se veut longitudinale, et distingue trois périodes qui sont cependant déterminées non pas par périodes équivalentes, mais par souci d'homogénéité dans les tailles de corpus : c'est pourquoi la première période regroupe vingt années d'archives, alors que les deux autres n'en incluent que cinq chacune. Le phénomène du local fait l'objet d'une documentation prolifique depuis une dizaine d'années, ce qui n'était pas le cas avant.

D'autres métadonnées que la Date – la Revue, les Auteurs, le Domaine et la Requête, ne font pas l'objet de croisements avec les données textuelles, faute de place et d'intérêt : elles permettent toutefois certaines conclusions d'ordre statistique sur le corpus dans sa globalité. Ainsi, les concepts renvoyant le plus d'articles ces dernières années sont celui de « circuit court » (qui est important dès la première période) et « agriculture urbaine » (qui prend une forte importance seulement ces cinq dernières années). Les trois autres concepts employés pour la requête, eux, gagnent en importance en période intermédiaire, avant de connaître une certaine stagnation.

En fait, les trois concepts qui incorporent le radical « loca- » (locavore, relocalisation, approvisionnement local) sont ceux qui ont un dynamisme moindre. Ceci pourrait signifier que les concepts moins populaires le sont car ils est plus difficile de s'en saisir, ou alors que moins d'initiatives, et donc moins d'intérêt, se définissent comme telles. Le « local » serait-il par trop complexe à définir ? Il est sujet à débats. Si l'on parle de *chilometro zero* (Italie) ou d'un maximum de *100 miles* (pays anglo-saxons), les différents phénomènes d'existence se revendiquant d'une forme de local ne s'accordent pas sur un kilométrage maximum pour constituer une forme de provision « relocalisée », d'« approvisionnement local », à destination de « locavores ».

En revanche, le « circuit court », lui, fait l'objet d'une définition concernant uniquement le nombre d'intermédiaires (zéro à un), qui est nettement plus simple à mettre en place et à comptabiliser. Est-ce pour cette raison que ce concept continue à polariser l'attention sur le local ? Quant à l'agriculture urbaine, elle paraît également plus facile à définir et comptabiliser : il s'agirait d'une agriculture réalisée en milieu fortement urbanisé, ce qui exclue de cette définition l'agriculture péri-urbaine et bien entendu celle en milieu rural. Toutefois, il existe aussi des structures agricoles situées sur des territoires qui ne sont pas extrêmement denses, mais demeurent comptabilisés comme urbains : c'est le cas de celles situées en grande couronne francilienne, par exemple. Le débat sur la définition de l'agriculture urbaine pourrait donc s'étendre à ce type d'agriculture.

Quoi qu'il en soit, si le CTIFL semble s'intéresser de plus en plus au local – et ce, à travers un nombre toujours plus grand d'auteurs et de périodiques – c'est majoritairement du fait de l'incorporation de travaux sur les circuits courts et l'agriculture urbaine. On note enfin un glissement depuis des problématiques techniques vers des questionnements de nature davantage économiques,

si l'on juge par l'évolution des classifications en domaines faite par le CTIFL. Ce changement de priorité se traduit d'ailleurs par l'étude lexicométrique en elle-même. Cette étude nous permet, en combinant les résultats de l'ADS et de la CR, d'en tirer six conclusions. Les voici :

- Le CTIFL se questionne d'abord sur les aspects techniques liés à la production de fruits et légumes, dont on pourrait dire qu'ils relèvent d'une science dure, l'agronomie. Par la suite, cependant, l'organisme intègre de plus en plus de questionnements sur leur commercialisation et leur valorisation, dont on pourrait dire qu'ils relèvent de sciences humaines, économiques et sociales. Les rôles et priorités disciplinaires et méthodologiques de l'interprofessionnelle pourraient s'en voir modifiés, de façon à suivre une montée en complexité des marchés alimentaires et des mangeurs qui les composent, désormais plus exigeants (souhaits pour une meilleure qualité gustative, besoins de transparence, considérations éthiques, soutien aux filières locales et nationales, etc.), et aux habitudes plus différenciées qu'auparavant. En réponse à ces demandes sociétales et cette montée en complexité de l'univers alimentaire, les archives documentent un nombre grandissant d'innovations qui se situent dans le domaine de la socio-économie, d'avantage que dans le domaine de l'agronomie. En intégrant des archives poussant à une reconnaissance de l'alimentation comme un espace de science humaine et sociale, plutôt qu'à un espace dévolu aux techniques agronomiques qui n'est pas en mesure d'en appréhender la complexité, le CTIFL pourrait étudier et diffuser de nouvelles pratiques à travers ses filières, qui pourraient éventuellement assister les maraichers dans leurs capacités non plus qu'au niveau des techniques de production, mais également aux évolutions sociologiques et environnementales complexes qui caractérisent l'alimentation et les mangeurs de demain.
- A partir de la seconde période post-2008, un projet politique semble se former, qui fait critique à l'échelle d'un système, qui serait structurellement incapable d'affronter des enjeux de durabilité alimentaire et urbaine, inefficace ou générateur de crises à répétition pour de nombreuses filières, et peu à même de satisfaire de nouvelles demandes sociétales. Une alternative collective se forme par la convergence d'initiatives, de projets et d'innovations qui étaient, jusque là, plutôt disparates. La géographie pertinente – à la fois pour affronter ces nouveaux enjeux alimentaires, environnementaux, sociaux et urbains, et dans la mesure où elle semble porteuse de nombreuses innovations, à la fois techniques mais surtout dans les formes d'organisation sociale et économique – serait désormais le territoire, plutôt que la nation ou l'échelle globale. La notion de « gouvernance territoriale », ou l'implication grandissante de collectifs de consommateurs ou de projets agri-urbains, sont des exemples d'initiatives structurées à l'échelle de territoires. Le rôle politique du territoire se voit

toutefois articulé avec des échelons supérieurs (nation, Europe, monde), que ce soit par l'intégration des territoires dans des débats institutionnels concernant l'avenir de l'alimentation, et les nécessaires évolutions réglementaires s'y affèrent, ou par la diffusion de pratiques d'un territoire à l'autre.

- L'agriculture en milieu urbain est dès la première période (avant 2008) perçue comme pourvoyeuse de durabilité pour les villes, à la fois par une provision raccourcie mais également par les services écosystémiques et sociaux qu'elle peut lui rendre, ainsi que la multi-fonctionnalité dont elle est capable (fonction esthétique et paysagère, valorisation par l'accueil et le tourisme, etc.). Ce type de provision locale connaît une véritable effervescence ces cinq dernières années, comme l'atteste une documentation toujours plus fournie de phénomènes d'existence de l'agriculture urbaine, qui se différencient à travers leurs missions et finalités, leur entités juridiques, leurs tailles, les types d'espaces urbains qu'ils investissent, les modèles économiques qu'ils développent, les technologies (ex : low-tech ou high-tech ?) qu'ils privilégient, etc. Ils commencent également à se constituer en réseau, dans le contexte d'un tissu urbain dense qui favorise nul doute leur mise en relation et collaborations.
- Le raccourcissement passe aussi par un travail sur la qualité, qui lui-même semble passer par le (re-)développement de variétés anciennes. Ce travail contribue à élargir l'offre, permettant une valorisation et ainsi une segmentation plus poussée des marchés. En quelque sorte, il s'agit d'une continuation du travail de recherche et développement variétale, et de sa diffusion, qu'un organisme comme le CTIFL et ses partenaires (INRAE entre autres) effectue depuis plusieurs décennies avec des variétés laborantines. D'un autre côté, ce travail s'axe sur un retour en grâce de variétés issues de croisements paysans séculaires, ce qui signifie que l'avenir, pour le CTIFL, passe aussi par un regard lointain dans le rétroviseur. Les articles focalisés sur la qualité ne mentionnent toutefois pas tous explicitement un lien avec une provision raccourcie : pourtant, le CTIFL les a estampillé avec certains des termes de recherche (notamment « circuit court »), sans quoi ils n'apparaîtraient pas dans les résultats de recherche. Ce lien est moins étonnant quand on constate que les fruits et légumes privilégiés dans cette recherche de qualité semblent être ceux dont la fraîcheur est primordiale, et qui voyagent moins bien, comme la tomate.
- Le local ne se résume pas à une simple reconfiguration des circuits de distribution. Les concepts y faisant référence souhaitent répondre à des questionnements plus fondamentaux, des choix de société, de nature philosophique, qui ont trait à l'alimentation, mais ne s'y cantonnent pas uniquement. Qu'est-ce qu'un aliment de qualité (nutrition, goût,

accessibilité, impact environnemental, typicité?) ? Quelle est la nature des relations entre homme et nature (et comment peut-on l'articuler en ville) ? Le travail du paysan est-il justement valorisé, dans un contexte où les industries alimentaires ont poussé à la standardisation et au bas coût ? Est-il possible ou désirable de réduire l'étendue globale (au sens de « global reach ») des connexions humaines, en ré-ancrant les économies et sociétés dans des territoires, après des décennies (ou plutôt, siècles) de mondialisation ? L'alimentation ne sert-elle qu'à se nourrir, ou doit-on lui accorder une importance plus fondamentale en termes d'ancrage identitaire, de solidarité avec ceux qui nourrissent les populations qui ne sont plus à même de subvenir à leurs besoins ? Les innovations nécessaires sont-elles nécessairement de haute technologie, ou de basse technologie, ou au contraire, devrait-on réhabiliter des pratiques et savoirs ancestraux ?

- Sur la période la plus récente notamment, le local prend des formes de plus en plus hétérogènes. Bien que les bienfaits du local, semble faire se converger producteurs, distributeurs et consommateurs, qui s'accordent sur la réactivité des filières courtes, la fraîcheur de leurs produits, leur image valorisante, leur transparence, etc ; il apparaît surtout qu'il existe nombre de divergences fortes dans les différents choix philosophiques mobilisés par la multitude d'acteurs qui investissent désormais l'alimentation locale, qui sont issus de milieux très hétérogènes : associations, secteur public, collectivités, plateformes numériques, distributeurs, etc. Les priorités et stratégies se dégageant de cet ensemble acteurs sont très différentes, oscillant entre high-tech et revalorisation d'anciennes pratiques (agro-écologie...), entre dématérialisation (drives, e-commerce, plateformes uberisées...) et rapprochement des mangeurs avec les agriculteurs, entre décloisonnement des savoirs scientifiques et re-territorialisation des filières, etc. De la co-existence de ces formes hétérogènes et parfois opposées philosophiquement doit se dessiner une partie de l'alimentation de demain, mais il n'est pas encore clair si certaines d'entre elles pourraient se constituer en un régime de provision alimentaire par le local, qui empêcherait cette actuelle diversité de se perpétuer.

3.4. Conclusion du Chapitre Trois sur l'étude du régime

Ces deux études d'archives ciblées portant sur les problématiques de raccourcissement chez deux acteurs emblématiques du régime de provision, Libre Service Actualités pour faire s'exprimer les distributeurs, et le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes, pour faire s'exprimer la filière des fruits et légumes, a permis de caractériser leurs préoccupations liées au raccourcissement, ainsi que l'évolution de ces préoccupations dans le temps, sur la base d'un découpage par périodes qui indique un basculement de ces préoccupations assez marqué depuis une dizaine d'années, à la suite de la crise financière et économique. Ce basculement se manifeste au sein du régime par des natures de questionnement très différents d'une période à l'autre, qui font apparaître que la crise pourrait aussi être une crise de modèle alimentaire de société.

L'étude de LSA nous apprend ainsi que, dans le langage des distributeurs, le terme « circuit court » concernait peu l'alimentation jusqu'à la fin des années 2000, avant que l'emploi du terme n'explose et ne concerne désormais quasiment que les questions de nourriture. La question du circuit court n'apparaît ainsi chez les distributeurs pas au travers d'alternatives sur la question alimentaire, mais par des questionnements sur les modalités de raccourcissement visant à améliorer les marges des distributeurs. Ce serait en revanche par les AFN que le raccourcissement se serait vu greffer de nouvelles valeurs et pratiques liées à l'amélioration de la qualité, de la transparence et des proximités sociales, allant bien au-delà de considérations initiales du régime sur l'amélioration des marges par désintermédiations.

De plus, les innovations dans le retail se situaient auparavant au niveau matériel, dans la mise en scène d'espaces physiques accueillants, et aussi autour de principes de marketing hédoniste visant à faire « craquer le consommateur ». Si ces principes ont encore cours, les dix dernières années ont vu les questionnements sur l'innovation évoluer vers non plus une mise en scène, mais de possibles réintégrations fonctionnelles dans la chaîne d'approvisionnement dans l'enceinte de magasins, de la découpe de produits frais sur site jusqu'à des réflexions sur la conversion de toits de parkings pour accueillir l'agriculture urbaine.

En outre, les innovations portent désormais, et de plus en plus, sur l'immatériel, qui se manifeste par des réflexions sur la concurrence et la collaboration avec le secteur de l'e-commerce, les drives, ou les nouveaux circuits courts numériques.

En parallèle, les tensions liées aux crises de modèle ont amené le retail à se questionner sur les nouvelles demandes sociétales portées notamment sur la transparence, la qualité, et la santé, liées aux principes des circuits courts que la distribution entendrait mobiliser pour adapter leur offre et ajuster leur image ternie par la crise de modèle.

Enfin, des questionnements sur la réglementation indiquent que l'alimentation se serait réinscrite au plus près des questions politiques, auxquels participeraient crescendo, aux côtés d'acteurs du régime de provision, et peut-être en raison de l'inertie apparente de ces-derniers vis-à-vis de la prise de conscience de la crise socio-alimentaire, de nouveaux acteurs se voulant alternatifs et issus notamment du numérique.

L'étude du CTIFL, elle, nous montre que les préoccupations du Centre sont passées d'une focalisation agronomique et économique, à des considérations plus larges prenant en compte des demandes sociétales en évolution visant la transparence, la qualité, l'éthique, l'identité, etc., qui constituent autant d'axes de valorisation du point de vue des producteurs de fruits et légumes. Ceux-ci travaillent notamment de nouveaux critères de qualité et de distinction de façon à poursuivre la segmentation du marché et ce faisant, la valorisation des filières.

En outre, l'évolution thématique dont témoigne la « bibliothèque » du CTIFL s'inscrit dans un contexte de crise générale du modèle alimentaire – pareillement que dans l'étude LSA – qui se manifeste par une convergence de nombreux acteurs autour d'une critique systémique d'un régime qui serait structurellement inapte à la durabilité, la satisfaction des demandes sociétales, et même l'efficacité technico-économique. L'alternative prend forme au sein d'échelles territorialisées et voit converger différents acteurs (municipalités, citoyens, circuits courts, institutionnels...), et se développer différentes innovations à la fois techniques et organisationnelles, et ces dernières années, en particulier, l'agriculture urbaine qui, revêtant une multiplicité de formes, participerait aux nouveaux services écosystémiques requis pour la durabilité future des villes.

Enfin, les évolutions récentes témoignent d'un caractère dual du local : s'il continue de faire converger différents acteurs, y compris les distributeurs, certaines approches du local semblent en de nombreux points opposées et pourraient générer des tensions, par exemple entre techniques hi-tech et low-tech, entre proximités matérielles et immatérielles, ou liées à l'articulation des différentes échelles de territoire.

De nombreuses frictions générées au sein de deux composantes majeures du régime par des questionnements alternatifs sur le raccourcissement ont ainsi pu être identifiées et précisées à travers ces deux études. Le caractère hétérogène de la bibliographie sur les AFN dans le Chapitre Deux se voit ici rappelé au lecteur. En effet, celui-ci peut constater que deux compétences majeures du régime, situées au niveau de la distribution d'une part, et de l'organisation des filières fruits et légumes d'autre part, perçoivent de nombreuses opportunités d'amélioration de leurs compétences à travers le raccourcissement qui sont en lien direct avec les dimensions explorées à travers la bibliographie. Les promesses des AFN en termes d'amélioration de la performance environnementale et des capacités des producteurs, notamment, figurent dans les discours étudiés.

Les possibilités de segmentation et de distinction de familles de produits alimentaires renouvelées, notamment via l'identité et la nutrition, sont également manifestes. Les très nombreuses proximités économiques et sociales promises par le raccourcissement des filières se manifestent aussi et de façons multiples autour de projets territoriaux, de réintégration sur les lieux de vente, de désintermédiations diverses. Les innovations en plein essor démontrées par les AFN intéressent particulièrement ces deux acteurs, si l'on en croit leur intérêt pour différentes innovations physiques et immatérielles dans les espaces de vente ou l'invention de nouveaux modes d'organisation. Par là même, les hybridités des AFN discutées en conclusion du chapitre précédent se voient corroborer par la cooptation au moins partielle de leurs pratiques par un régime qui, comme le soutient la théorie MLP, se frictionne du fait de leurs pressions alternatives.

CHAPITRE QUATRE : ENQUETE DANS LES SALONS

L'étude des frictions entre le régime et les alternatives locales, après avoir caractérisé les préoccupations du régime sur les questions locales par l'analyse de leurs discours dans le Chapitre Trois, se poursuit maintenant en direction d'évènements majeurs qui ont qualité d'institution permettant au régime de se représenter auprès du grand public et d'une multiplicité d'acteurs de la provision alimentaire. De la même façon qu'à travers leurs discours, les acteurs du régime peuvent, via ces évènements, potentiellement donner à voir certains questionnements liés aux alternatives et au raccourcissement, mais par d'autres formes de représentation qui relèvent certes de discours, mais aussi de dispositifs matériels de démonstration, de scénographies, d'habillages particuliers, qui constituent des sources variées de données d'observation. Les visites de différents évènements effectuées au cours de la thèse ont donné cours à deux terrains évènementiels qui ont généré des preuves multiples des frictions en cours à l'interface régime-AFN : l'Exposition Universelle de Milan 2015 (« Expo »); et le Salon de l'Agriculture à Paris (« Salon »).

Les expositions universelles constituent des évènements à rayonnement mondial qui sont l'occasion pour les nations, mais aussi d'autres types d'acteurs, de représenter leurs intérêts, préoccupations, et visions d'avenir, sur un thème particulier. Celui de l'Expo Milan portait spécifiquement sur l'alimentation, ce qui a motivé une mission sur ce terrain. Dans un contexte d'alternatives en plein essor, comme le suggère la bibliographie sur les AFN, cette visite offrait la possibilité de jauger de l'attention portée par le régime, à travers certaines représentations observables à l'Expo, aux questions de raccourcissement. Vitrine mondiale de l'alimentation pendant quelques mois, cet évènement proposait plus généralement de documenter des dynamiques d'innovation diverses étant aussi potentiellement imbriquées avec les questions locales.

Les observations réalisées au Salon de l'Agriculture lors de plusieurs éditions entre 2014 et 2018 ont permis de constater une célérité soudaine dans l'essor des représentations des alternatives locales au cours de ses dernières éditions. C'est particulièrement le cas de deux types d'alternatives, d'une part l'agriculture urbaine, d'autre part le circuit court numérique, qui font l'objet d'une analyse documentaire de leurs brochures et dispositifs de démonstration. Leurs représentations sont de plus étudiées à travers une mise en contexte d'un parcours au sein du Salon. Le nombre et l'hétérogénéité d'acteurs étudiés a également justifié une typologie, qui fait l'objet d'une discussion en fin de section.

4.1. Méthodologie d'observation des salons

La méthodologie d'observation de ces deux évènements institutionnels du régime consiste en une série d'observations in situ. Elle peut être située dans le contexte de travaux ayant aussi investi les salons ou d'autres types d'espaces aux scénographies très travaillées, comme par exemple les musées et supermarchés. En tant qu'espaces muséaux temporaires, les salons sont dotés, comme les musées, d'installations et de scénographies communicationnelles jouant des rôles sur les perceptions des visiteurs (Dion 2019). Certains travaux ont montré que ces scénographies remplissaient parfois des objectifs précis. Par exemple, le Salon des Arts Ménagers aurait, dans les années cinquante, rempli un rôle d'éducation et d'initiation du public aux innovations domestiques dans un contexte d'essor de la consommation de masse après-guerre (Leymonerie 2006). De façon similaire, l'exposition permanente des colonies à la fin du 19^{ème} siècle aurait consisté en une sorte de musée permanent voué à la représentation et la circulation de l'idée coloniale auprès du grand public (Lozère 2016). De la même façon, les scénographies remplissent les objectifs d'entreprises dans le cas de musées d'entreprises documentés par Renaud et Marchis-Mouren (2018), comme les situer dans un temps long, contribuer à les territorialiser, voire à leur conférer une dimension de sacré par la contemplation de leurs trésors patrimoniaux.

Les scénographies agissent, pour remplir les missions de leurs curateurs, sur les perceptions des visiteurs et informations qui leurs sont véhiculées, à travers différents biais et stratégies d'agencement, comme c'est par exemple le cas des appareillages particuliers observables dans les supermarchés, comme l'affichage des prix, la disposition des produits, ou les têtes de gondole, qui seraient des dispositifs d'achalandage (Grandclément 2008). Au sein de ces derniers, différentes formes de séduction marchande prennent la forme de médiations superflues entre le produit et le consommateur, telles que la publicité ou l'emballage, et qui s'appuient en outre sur la curiosité des consommateurs, complexifiant leurs choix (Cochoy 2011 ; 2015). Les scénographies contribueraient donc à la médiation et à l'organisation de dispositifs et agencements marchands (Callon 2017) découlant de ces rencontres mises en scène par les salons et expositions (ou les musées, les supermarchés, etc.). Les agencements particuliers observables dans les salons véhiculent aussi une compréhension des stratégies de représentation d'acteurs éclatés qui peuvent se regrouper entre eux pour porter des messages, comme cela semble être le cas, par exemple, au Salon des vins de Loire (Garcia-Parpet 2005).

L'attention a donc été portée, lors de la visite de ces salons, sur les dispositions particulières de différents éléments de scénographie matériels, informationnels, infographiques, qui pourraient agir sur la perception des visiteurs et l'organisation de leurs parcours – le chercheur est ici tout

autant concerné que le visiteur récréatif. Ces scénographies jouent des rôles, pour les différents acteurs impliqués dans leur agencement, au vu du contexte des salons, qui comme nombre de musées, et comme les supermarchés, constituent souvent des espaces très vastes où le visiteur est tenu d'effectuer des choix de parcours et d'attention portée. Malgré l'étendue des possibilités de visite due aux dimensions considérables de ces deux salons, l'objectif analytique visant à déceler les manifestations d'alternatives par raccourcissement de la provision s'avèrent toutefois un bon guide pour éviter de se perdre en cherchant à caractériser de trop nombreuses dynamiques disparates. Cette section présente la méthodologie mobilisée pour le parcours de l'Expo, puis celle, plus détaillée, pour le parcours et l'étude typologique d'acteurs qui, bien que regroupés par des agencements du Salon, constituent un ensemble d'éléments plutôt divers.

4.1.1. Données et méthodologie de l'étude de l'Expo Milan

L'Exposition Universelle de Milan 2015 a fait l'objet d'un terrain sur site les 28 et 29 mai 2015. Au vu de l'étendue d'un tel événement, le parcours effectué lors de la visite s'est focalisée sur certains pavillons présentant un intérêt analytique évident pour la thèse : le *Pavillon 0*, le *Pavillon France*, l'ensemble constituant le *Future Food District* (*Pavillon du Supermarché du Futur* et le *Pavillon des Hautes Technologies*, et le *Biodiversity Park*. Ceux-ci semblaient les plus prometteurs pour caractériser les enjeux particuliers qui ont justifié les différentes thématiques alimentaires de l'Expo, et pour générer des caractérisations de terrain à la fois concernant des acteurs de régime, mais aussi concernant des acteurs alternatifs, dans le cadre de la thèse qui vise à les articuler, et en particulier dans le cadre français. L'idée était d'étudier comment ces enjeux se manifestent à travers des discours, infographies, vidéos, dispositifs de représentation et de démonstration, visions d'avenir voire futuristes qui sont projetées, innovations techniques, et autres éléments disparates. Ces ensembles font l'objet d'un photoreportage guidé du parcours effectué à l'Expo.

4.1.2. Données et méthodologie de l'étude du Salon de l'Agriculture

Les matériaux documentés et observations rapportées concernent majoritairement les éditions 2017 et 2018 du Salon de l'Agriculture, bien que celui-ci ait aussi fait l'objet de visites visant à déceler d'éventuelles manifestations du raccourcissement en 2014 (avant le début de la thèse) et en 2015. L'édition 2016 n'a pas fait l'objet d'une visite, car les éditions 2014 et 2015 n'avaient pas montré de manifestations locales significatives. Ce terrain de Salon était donc dormant, jusqu'à ce qu'une visite décidée de façon quelque peu arbitraire en 2017 révèle un premier

ensemble de représentations du local, qui connaîtront ensuite un essor très rapide lors de l'édition 2018 (qui concentre la grande majorité des documents de l'étude).

La mise en scène des représentations dans ce « théâtre » emblématique du régime est étudiée principalement à travers leurs scripts, qui se composent à la fois de documentations (brochures, publicités, textes des panneaux – données de documentations qui sont étayées et complétées par des contenus issus des sites web des acteurs en question) ; et de décors (habillage des stands, dispositifs de démonstration), qui font l'objet d'un photoreportage. Le site web du Salon, qui offre une fiche fournie permettant de situer chaque entité représentée, est aussi mobilisé ex post pour pallier d'éventuels manquements concernant les conditions de leurs représentations au Salon. En effet, celui-ci n'est pas neutre dans leur traitement informationnel à destination des visiteurs, puisqu'il opère des agencements par pavillon, par univers, par thématiques, et à travers d'autres caractéristiques. L'étude de ces éléments de script, de décor, et des agencements opérées par le Salon lui-même, font l'objet d'un photoreportage. Ils concourent à mieux appréhender les enjeux transitionnels posés par l'intégration toute fraîche d'une petite troupe d'acteurs d'un genre nouveau dans la grande compagnie du régime à l'occasion de son « spectacle » annuel.

Le tableau ci-dessous en Fig.1 présente les fiches d'identités de ces nouveaux acteurs, ce qui facilite au lecteur le parcours de l'analyse dans les paragraphes suivants. Ces fiches ont été constituées ad hoc pour cette étude, à la fois à partir de certaines classifications opérées par le Salon en lui-même, et par les matériaux collectés et observations effectuées (complétées par une collecte d'information en-ligne pour obtenir la date de création pour chaque acteur). Le détail des matériaux collectés les concernant figure à la suite en Fig. 2. Vingt-deux acteurs sont recensés comme participant de façon significative à une provision alternative par le local. Ceux-ci prennent ici l'appellation, comme dans le reste de la thèse, d' *Alternative Food Networks* (« AFN »). Six thématiques émergent de l'étude de leurs données. Ces thématiques débouchent sur une mise en typologie des vingt-deux acteurs qui, par le fait d'être en représentation sur une scène on-ne-peut-plus estampillée « régime », en disent long sur les frictions en cours à l'interface niche-régime théorisée par la MLP. De plus, ces thématiques et cette typologie offrent une clé de lecture supplémentaire lorsqu'il s'agira de définir des thématiques générales et une typologie d'ensemble de ces acteurs du local à l'échelle de la thèse, typologie dont l'axiomatique privilégiée porte également sur les degrés variables d'imbrication et de friction entre AFN-niches et régime.

Entités	Classification officielle Salon	Parcours thématiques Salon	Description rapide Salon (premier type de matériaux utilisé)	Association	Slogan	Année(s) de présence au Salon	Année de création
AFAUP (Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle)	Jardin et potager	Végétal. Digital & Innovation. Bio. Animations pédagogiques.	L'AFAUP est une association à rayonnement national ayant vocation à fédérer les professionnels de l'agriculture urbaine et faciliter les liens avec les autres acteurs de la ville, le monde agricole et le grand public.	AFAUP	Rejoignez le mouvement de l'agriculture urbaine	2018	2016
AMP (aquaculture & aquaponie) + Ferme Aquacole d'Anjou	Jardin et potager	Végétal. Digital & Innovation. Animations pédagogiques. Nouvelles Technologies.	AMP est un groupe de production aquacole fondé sur des techniques durables telles que l'Aquaponie: production conjointe de poissons et de végétaux en respectant l'environnement, en optimisant les ressources en eaux et en garantissant la qualité des produits élevés et cultivés. Nous proposons la création et l'exploitation de fermes urbaines en aquaponie ! La Ferme Aquacole d'Anjou est basée à Morannes en Pays de la Loire, cette pisciculture réalise également la conception de bassin de jardin et de piscines naturelles. Depuis 2014 l'équipe de la Ferme Aquacole d'Anjou commercialise des systèmes d'aquaponie pour les particuliers : les Bassins Potager Gérardine ! Venez nous rencontrer et découvrir l'aquaponie notre mode de production innovant !	AFAUP	-	2018	2014
Bacsac	Jardin et potager	Végétal. Enfants. Digital & Innovation. Bio.	Séduire LES CITADINS pour qu'ils CULTIVent LA VILLE...LE LEITMOTIV DE BACSAC® Participant à la réintroduction de la nature dans la ville, un BACSAC® est un lopin de terre pour retrouver ou découvrir le plaisir d'avoir la nature à portée de main. BACSAC® veut être un déclencheur des envies de nature, bousculer les frontières entre deux mondes, le design et le jardin. BACSAC® est né en 2008 d'une rencontre entre voisins parisiens inspirés. Un designer passionné de nature, Godefroy de Virieu et deux architectes paysagistes impliqués dans le retour de la nature en ville, Virgile Desurmont et Louis de Fleurieu. Ensemble, ils inventent une solution alternative à l'offre traditionnelle, un nouveau type de contenants souples et légers en géotextile. BACSAC® est le fruit de leur regard commun et de leurs expertises complémentaires, des objets esthétiques et simples d'usage.	-	-	2018	2009
Bienvenue à la Ferme	Les 13 régions de France et leurs produits.	Terroir. Gourmand.	Bienvenue à la ferme est un réseau de 8000 agriculteurs en vente directe et accueil à la ferme.	-	-	2017 et 2018	1988
Citizen Farm	Jardin et potager	-	-	AFAUP	-	2017 et 2018	2014
Cueillette urbaine (Végétal Social SAS)	Jardin et potager	Végétal. Digital & Innovation. Nouvelles technologies.	Cueillette Urbaine développe des fermes urbaines multifonctionnelles à la fois innovantes et écologiques qui produisent des variétés anciennes et rares tout en réduisant le bilan carbone du bâtiment. Nous développons une agriculture urbaine saine basée sur des concepts permacoles et permettant de fournir des produits frais et de qualité. Nous proposons plusieurs techniques de cultures. Chaque technique est adaptée aux espèces végétales qu'il produit en grande quantité. Toutes nos cultures ont un sol, notre mur vertical permet de produire des plantes aromatiques, médicinales et petits fruits et légumes, nos bacs en bois sont développés pour la culture des légumes de tous types et enfin les serres aquaponiques permettent de maximiser la production pour les solanacées (tomates), cucurbitacées et astéracées (salades).	AFAUP	Concept de ferme urbaine	2018	2016
La Boîte à Champignons par Upcycle	Jardin et potager	Végétal. Digital & Innovation. Terroir. Animations pédagogiques.	La Boîte à Champignons, c'est la rencontre de passionnés d'agriculture urbaine et d'économie sociale et circulaire. Notre défi : cultiver des fruits et légumes de qualité à partir de vos biodéchets. Avec nous, le marc de café se transforme en pleurotes, les restes de cantine en potagers urbains et les herbes aromatiques poussent sur du textile recyclé. Tout est conçu et produit dans notre ferme de St Nom (Yvelines), dans une démarche d'insertion professionnelle. Rejoignez le mouvement sur www.laboiteachampignons.com	AFAUP	-	2017 et 2018	2011
La Citrouille	Jardin et potager	-	-	AFAUP	Le potager prêt-à-poser.	2018	2017
La Ferme Ouverte (Ferme urbaine de Saint-Denis)	Jardin et potager	-	-	AFAUP	-	2018	2016
La Ruche qui dit Oui !	Services et métiers de l'agriculture (stands « La Ferme Digitale »)	-	Créée en 2011, la Ruche qui dit Oui ! souhaite donner à tous les moyens de construire un système alimentaire juste. Nous créons et développons des outils numériques pour permettre aux agriculteurs et aux artisans de commercialiser au mieux leur production localement. Chaque Ruche dispose de sa propre place de marché où elle rassemble Consommateurs et Producteurs de tout type de produits (légumes, viandes, produits laitiers, pain...) à une distance moyenne de 46 km. Elle est organisée par un Responsable de Ruche qui anime et développe la communauté locale. Elle porte un projet autonome tout en s'inscrivant dans une logique collective : raccourcir le chemin de la distribution, imaginer de nouvelles façons de consommer pour "manger mieux, manger juste". Le succès du concept a conduit à l'ouverture de Ruches en Belgique, Allemagne, Royaume-Uni, Italie, Espagne, Pays-Bas, Suisse et Danemark. Le réseau compte aujourd'hui plus de 1000 Ruches, 5000 producteurs et 150000 i-Clients réguliers.	La Ferme Digitale	Manger mieux. Manger juste.	2017	2011
Le Comptoir Local	Services et métiers de l'agriculture (stands « La Ferme Digitale »)	-	Consommer mieux et local ! Le Comptoir Local est une jeune startup qui révolutionne la distribution alimentaire en ligne grâce à une offre 100% circuit-court. Notre force ? Prendre en charge toute la logistique depuis les champs des producteurs jusqu'au palier des consommateurs. Cela donne des produits extra-frais pour les clients et un prix juste pour les producteurs : tout le monde est heureux ! La consommation de demain commence dès aujourd'hui, rejoignez-nous dans l'aventure !	La Ferme Digitale	-	2017 et 2018	2015
Mairie de Paris (accompagné de Eau de Paris)	Jardin et potager	-	À l'heure de la transition écologique, Paris se fait végétale pour devenir une ville qui respire ! Engagée dans une stratégie alimentaire et de soutien agricole « Paris comestible, tous cultivateurs », la Ville de Paris vous apprend à être un Parisien « Bien dans son assiette ». La présence de la Mairie permet de valoriser les lauréats de la 2ème édition des appels à projets « Parisculteurs » et de présenter les travaux des étudiants de l'École du Breuil. Autant de personnes qui font de Paris une ville qui promet l'agriculture.	-	« Végétalisons Paris »	2017 et 2018	N/A
mon beau Terroir	Jardin et potager	Enfants. Terroir. Bio.	monbeauterroir.com est une start-up qui permet de réserver directement en ligne des visites-dégustations et expériences de terroir dans des exploitations agricoles et viticoles. Exemples : aller avec les producteurs découvrir la fabrication du Reblochon, cueillir du safran, récolter du miel ou déguster du vin dans les vignes. Côté producteur, Mon Beau Terroir est un service complet qui leur permet de gérer facilement leur activité de visite afin de se générer un complément de revenus. Mon Beau Terroir se déploie en France après un test réussi en Rhône-Alpes avec déjà plusieurs dizaines d'agriculteurs.	AFAUP	Visiter. Déguster. Partager.	2018	2016

Mon Potager	Services et métiers de l'agriculture (stands « La Ferme Digitale »)	-	-		La Ferme Digitale	Un clic des légumes et du goût	2017 et 2018	2013
My Food	Jardin et potager	Végétal. Digital & Innovation. Bio. Animations pédagogiques.	Se reconnecter à notre alimentation. Se réapproprié un savoir perdu. Et si on avait la possibilité de cultiver autrement ? Nous proposons une serre connectée utilisant les dernières technologies, basée sur les principes d'aquaponie verticale et de permaculture, permettant de produire sa propre nourriture de manière simple, accessible et responsable. L'idée est également de créer une initiative ouverte, basée sur la transparence, et de s'inspirer de l'esprit « open source », afin de permettre aux gens de partager leurs informations et leurs résultats. Nous accompagnons la communauté grandissante des Citoyens Pionniers myfood, déterminés à transformer leur alimentation, pour aller de l'avant ensemble et faire changer les choses. Des aliments frais, goûteux, nutritifs et faciles à cultiver. Une agriculture saine, locale et écologique, en plus d'être accessible à la grande majorité de la population. Se reconnecter à la nature et en ressentir un bien-être, c'est désormais possible.	-		Reconnect with your food	2017 et 2018	2015
Néobab	Jardin et potager	Végétal. Digital & Innovation. Nouvelles technologies.	NEOBAB acteur innovant et éco-responsable de la transition écologique en France, conçoit, intègre et commercialise des solutions pour l'agriculture (urbaine) raisonnée et le traitement écologique des sols, terres excavées de chantier, voirie et eaux de surface contaminées dans une logique d'économie circulaire.		AFAUP	Nourrir pour des idées	2018	2015
Noocity Ecologie Urbaine	Jardin et potager	-	-		AFAUP	-	2017 et 2018	2013
Nutreets	Jardin et potager	Végétal. Bio. Nouvelles technologies.	Afin d'amorcer la transition écologique des mouens de productions agricoles (maraichage et pisciculture notamment) nutreets, développe des processus productifs, systémiques, non polluants et circulaires, sur la base du cycle de l'azote et de la phytoépuration, tirant leur modèle des écosystèmes de la nature, fonctionnant en « cascades » : dans lesquels chaque règne sert l'autre, les déchets des uns sont la matière première des autres. Ainsi, l'abondance et la qualité sont possibles, tout en essayant d'endiguer les pollutions liées à l'azote et aux nitrates. La philosophie de Nutreets s'inscrit dans celle d'une nouvelle économie ancrée dans de solides modèles où les composants interagissent entre eux afin de créer nourriture, habitat, emplois, énergies et revenus... d'une manière renouvelable. Dans la nature, il n'y a pas de déchets. Tout est utilisé. => Nous parlons ici de système productif intégré ou efficient : Les productions intégrées ont différents objectifs : - Accroître la productivité des sites de productions - Réduire l'impact environnemental - Economiser les ressources (terres arables, eau) - Associer des productions complémentaires susceptibles de valoriser mutuellement les effluents provenant des autres productions. La production intégrée est une réflexion sur la mise en œuvre des savoir faire sur : - Le recyclage de l'eau et des effluents - Les sources alternatives d'intrants : aliments, fertilisants...		AFAUP		2018	2016
Panier Local	Services et métiers de l'agriculture (stands « La Ferme Digitale »)	Digital & Innovation. Nouvelles technologies.	Panier Local est partenaire logiciel des circuits courts. Panier Local, c'est au départ un projet citoyen pour rendre les outils numériques accessibles aux producteurs qui souhaitent maîtriser leur distribution. Aujourd'hui, Panier Local accompagne tous les projets de distribution en circuit court dans leur innovation, avec des logiciels en ligne adaptés et une équipe engagée pour leur réussite. L'équipe Panier Local est constituée de 7 personnes, qui accompagnent 230 circuits de distribution. Ces derniers ont commercialisé en 2017 45 M€ de produits locaux dans toute la France pour 2600 producteurs.		La Ferme Digitale	Partenaire logiciel pour accompagner la réussite des circuits courts.	2018	2006
Peas & Love	Jardin et potager	Végétal. Bio. Gourmand.	Peas&Love est la nouvelle génération de fermes urbaines : les fermes potagères. Chaque ferme est composée d'un ensemble de parcelles de potagers individuelles louées aux riverains clients. Grâce à un abonnement annuel, ils ont accès à la récolte de leur parcelle nominative ainsi qu'au partage d'espaces communs et d'expériences via des ateliers et des animations pour se retrouver dans la nature au cœur de la ville. Les parcelles sont entretenues par un Community Farmer, ingénieur agronome de formation, et sont composées de fruits et légumes locaux, de saison, cultivés en mode de production bio.		AFAUP	-	2018	2017
Urban Leaf	Jardin et potager	Végétal. Enfants Digital & Innovation. Nouvelles technologies.	Urbanleaf est un bureau d'ingénierie, d'études, de conseils et de formation en agriculture urbaine et en aquaponie. Notre objectif est de proposer un nouveau mode de production alimentaire local basé sur des procédés innovants et écologiques. Nous développons des écosystèmes autonomes de végétalisation des espaces urbains alliant maraichage et aquaculture pour redonner une place à la nature et à l'agriculture dans la ville: - Aménagement et valorisation végétale des espaces disponibles au bénéfice de la qualité de vie - Création d'activité et de circuits courts sur la base de projets d'agriculture urbaine - Potagers partagés et création de lien social dans les quartiers - Développement de l'aquaponie pour un écosystème productif sobre en ressources		AFAUP	Végétalisation innovante des bâtiments.	2018	2015
Urbiotop	Jardin et potager	-	-Création de services éco systémiques pour les villes Urbiotop répond aux problématiques de production agricole sans pesticides en proposant un lombricompost 100% actif, naturel et durable ! Urbiotop produit du lombricompost ; le résultat d'un procédé 100% naturel de compostage des déchets organiques faisant intervenir des lombrics spécifiques : les Eisenia Foetida. C'est un amendement organique qui possède la particularité d'être extrêmement riche en micro-organismes favorables aux plantes.	-		« Rendre la Terre meilleure ! Solutions valorisantes de tri, de collecte, de traitement des bio-déchets ménagers ».	2018	2008

Fig. 1 : *Présentation détaillée des vingt-deux AFN du Salon de l'Agriculture. Les colonnes 2 et 3 montrent les classifications thématiques et de secteur d'exposition faites par le Salon. La colonne 3 présente au lecteur les textes de présentation mis à disposition sur le site web du Salon pour chaque AFN (ces textes font partie des éléments de discours étudiés, les autres proviennent de brochures prélevées sur place ou des sites web des AFN). Les slogans proviennent principalement des brochures. Les années de création ont fait l'objet d'une recherche sur internet.*

Entités	Présentation sur le site web du SA	Brochures, panneaux	Site web des AFN
AFAUP (Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle)	Oui	Oui	-
AMP (aquaculture & aquaponie) + Ferme Aquacole d'Anjou	Oui	Oui	-
Bacsac	Oui	-	-
Bienvenue à la Ferme	Oui	Oui	-
Citizen Farm	-	Oui	-
Cueillette urbaine (Végétal Social SAS)	Oui	Oui	-
La Boite à Champignons par Upcycle	Oui	Oui	-
La Citrouille	-	Oui	Oui
La Ferme Ouverte (Ferme urbaine de Saint-Denis)	-	Oui	-
La Ruche qui dit Oui !	Oui	Oui	-
Le Comptoir Local	Oui	Oui	-
Mairie de Paris (accompagné de Eau de Paris)	Oui	Oui	-
mon beau Terroir	Oui	Oui	Oui
Mon Potager	-	Oui	-
My Food	Oui	Oui	-
Néobab	Oui	Oui	-
Noocity Ecologie Urbaine	-	Oui	Oui
Nutreets	Oui	Oui	-
Panier Local	Oui	Oui	Oui
Peas & Love	Oui	-	Oui
Urban Leaf	Oui	Oui	Oui
Urbiotop	Oui	Oui	-

Fig. 2 : Détail des matériaux collectés auprès des AFN du Salon de l'Agriculture 2018.

4.2. L'Exposition Universelle 2015 de Milan

L'Exposition Universelle de Milan (« Expo ») s'est déroulée du 1^{er} mai au 31 octobre 2015. Portant sur le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie », elle succédait à l'Exposition Universelle de Shanghai 2010 dont le thème était « Une ville meilleure, une vie meilleure ». La question de la qualité de vie urbaine abordée à Shanghai cinq ans auparavant ne semble pas entièrement déconnectée de la question de nourrir une population mondiale qui ne cesse de s'urbaniser.

L'objet de ce terrain était d'effectuer un parcours ciblé visant à identifier d'éventuelles manifestations de thématiques liées aux alternatives et au raccourcissement dans cette institution particulière que sont les expositions universelles. Les observations escomptées parmi des dispositifs d'information, de représentation et de démonstration qui promettaient d'être très nombreux et variés dans le cadre de cette foire mondiale, devaient alors permettre de constituer un ensemble de résultats visant à caractériser les façons dont le régime, en représentation à l'Expo, s'approprie les questions locales et alternatives, ainsi que de potentielles visions futuristes qui historiquement ont pu être véhiculées par les pavillons des expositions universelles à travers le temps.

4.2.1. Champs thématiques de l'Expo

Cette section présente les principaux enjeux du système et de la provision alimentaires tels qu'ils ont été donnés à voir par cette institution que constitue l'Exposition Universelle. L'édition 2015 à Milan portant sur l'alimentation comportait sept sous-thèmes :

- « Sécurité et qualité alimentaire »
- « Innovation dans la logistique alimentaire »
- « Technologie en œuvre dans l'agro-alimentaire et la biodiversité »
- « Éducation à la santé »
- « Solidarité et coopération dans l'alimentaire »
- « Nourriture et amélioration des styles de vie »
- « Nourriture au sein des cultures du monde et des groupes ethniques »

Ceux-ci concernent donc différents maillons de la chaîne de provision alimentaire : la production et transformation (questions de sécurité et qualité, technologies agro-alimentaires), la distribution (innovation logistique, coopération), la consommation (éducation et santé, styles de vie, spécificités

culturelles). La complexité et la multiplicité des enjeux agri-alimentaires paraît bien mise en avant par les commissaires de l'Expo, et promet par extension une diversité de dimensions d'étude sur d'éventuelles modalités de raccourcissement qui se manifesteraient à travers le parcours de l'Expo. Si l'on considère ces thèmes officiels dans leur globalité, il semble notamment être question d'innovation technique (technologie agro-alimentaire, logistique), de qualité de vie (qualité alimentaire, santé, styles de vie, et prise en compte des cultures alimentaires) et de solidarité humaine (solidarité, coopération).

En revanche, excepté une mention de la biodiversité rattachée à un objectif de « technologie », les notions d'environnement, d'écologie, de développement durable n'apparaissent pas explicitement. C'est comme si ces notions avaient été éclipsées de la question alimentaire lors de cette Expo, au profit de l'innovation technique et logistique d'une part, et de la qualité de vie d'autre part. Les notions autour de limites à la croissance, de changement climatique, ou d'un rapport à l'environnement qui ne serait pas en lien avec son exploitation à des fins techniques et commerciales, ne sont ainsi pas abordées. La partie de l'Expo la plus proche de ces thématiques, le *Biodiversity Park*, semble de fait avoir deux finalités : la première étant de mettre en avant l'importance de la biodiversité du pays organisateur, par la matérialisation d'un parcours en jardin des variétés de plantes et d'arbres italiens ; deuxièmement, d'offrir un espace promotionnel pour foule d'acteurs italiens de l'agriculture biologique. L'objectif de sensibilisation des visiteurs aux questions de conservation passe ainsi par la promotion de l'image d'un pays qui joue également un rôle important dans l'agriculture biologique à l'échelle mondiale. Le maintien de la biodiversité passerait-il par le développement du marché de l'agriculture biologique, qui paraît plus que l'agriculture conventionnelle faire appel à des variétés traditionnelles à moindre rendement, mais souvent plus résistantes aux maladies et ravageurs ?

Outre les nombreux pavillons nationaux présentés ci-après, les Nations Unies sont présentes non pas sous forme de pavillon propre mais sont matérialisées par de nombreuses sections disséminées à travers le parcours de l'Expo, telles les sections « Zones arides », « Riz », « Fruits et légumes » ou encore dans le *Biodiversity Park*, qui ont un but à la fois d'information scientifique et historique et une sensibilisation aux défis auxquels font face ces différents types de culture et différents climats particuliers des pays du Sud. Elles comportent également des panneaux dédiés au sein des différentes sections du *Pavillon 0*, le pavillon thématique de l'Expo. Ces supports servent à mettre en avant leur programme *The Zero Hunger Challenge : United for a Sustainable World*, dont les objectifs sont :

- « Des systèmes alimentaires soutenables de la production à la consommation »

- « Mettre un terme à la pauvreté rurale en doublant les revenus et la productivité de petits producteurs »
- « Eliminer les pertes et le gaspillage alimentaires »
- « Rendre accessible à tous et toute l'année les aliments adéquats et les régimes sains »
- « Mettre un terme à la malnutrition »

Les dimensions environnementales, la justice alimentaire, le soutien aux producteurs, et les problématiques de gaspillage et de pertes, que l'on retrouve chez certaines valeurs et pratiques des AFN, trouvent ainsi leur représentation à l'Expo, mais, notablement, de façon quelque peu séparée puisque ces objectifs sont imputés, ne seraient que ceux liés, aux Nations Unies, et non une priorité générale du régime qui, aurait, comme mentionné plus haut, d'autres priorités. Il est temps désormais d'aborder le parcours effectué lors de ce terrain.

4.2.2. Parcours de l'Expo

Cette section déroule le parcours effectué à l'Expo Milan, qui fut l'occasion d'observer un grand nombre de dispositifs de démonstration des enjeux agricoles et alimentaires tels que vus et représentés par différents types d'acteurs. La section présente d'abord la scénographie du *Pavillon 0* conçue par les curateurs de l'Expo et qui introduit en début de parcours les visiteurs à l'histoire et aux enjeux actuels liés à l'agriculture et l'alimentation. Elle s'attarde ensuite sur les dispositifs et discours mis en avant par le *Pavillon France*, de façon à comprendre comment la France semble vouloir se positionner sur les enjeux agri-alimentaires et les transitions envisagées. La section présente ensuite brièvement les Pavillons des Pays-Bas, de Belgique, du Royaume-Uni, et de l'Espagne, de façon à montrer une diversité de perspectives et de moyens de représentations dans ce contexte particulier qu'est une Exposition Universelle. Ensuite, elle effectue un compte-rendu de la visite du *Future Food District* autour du *Pavillon Coop : supermarché du futur* et du *Pavillon des Hautes Technologies*. La section finit avec un aperçu des acteurs en présence dans le *Biodiversity Park*, qui regroupe les acteurs et filières en agriculture biologique. Les chiffres entre parenthèses dans le texte pointent vers les photos prises sur place, qui parsèment le corps de texte.

Pavillon 0

Le pavillon présente un parcours, pancartes explicatives et maquettes géantes à l'appui, pour illustrer les étapes-clés de l'histoire de l'agriculture, de la fin de l'ère des chasseurs-cueilleurs à la domestication des plantes il y a dix mille ans dans le Croissant Fertile, puis la domestication

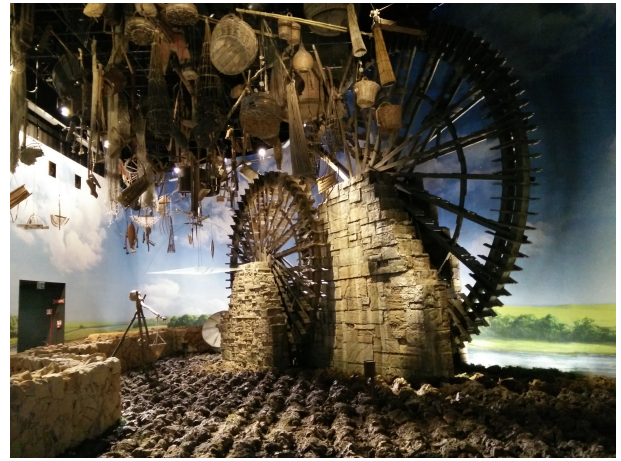
animale (1), l'invention d'outils agricoles et du moulin (2), de techniques de conservation et l'avènement de l'ère industrielle qui développe machines et réseaux de transport, transfigurant la campagne avant que l'agriculture ne se transforme à son tour par l'industrialisation (3). Le parcours finit par un immense mur incurvé de plusieurs centaines d'écrans alignés, scindés par trois bandes de texte faisant défiler, en haut et en bas, des index de prix alimentaires tels que le *FAO Food Price Index* ou le *IMF Primary Commodity Price*, et au milieu des messages tels que « THE FOOD SECTOR REALITY VS ABSTRACTION » et « EXTREME PRICE VOLATILITY IS A THREAT TO FOOD SECURITY » (4). Les écrans, eux, présentent d'une part l'évolution des cours de denrées et matières premières échangées sur les marchés (comme par exemple l'orge, le riz, le maïs, le lait, le cacao, le céleri, les mandarines, les lentilles, les pois, les carottes, le thon, etc.) ; d'autre part, une infographie complexe qui semble volontairement placée en hauteur et ainsi illisible, comme pour amplifier le caractère alambiqué et opaque du système alimentaire mondialisé et financiarisé ; et, à hauteur de public, des boucles de publicités anciennes pour des produits alimentaires industriels dans différents pays, industrialisés ou en développement.

Après le parcours « historique », le visiteur se retrouve devant une montagne d'ordures factice (5) et un encarté présentant la gestion des déchets comme un problème qui concerne dans des proportions similaires pays riches et pays pauvres, mais pour des raisons fort différentes : les premiers se voient pointer le problème au niveau des pratiques de consommation (nourriture jetée en bout de chaîne), les seconds au niveau de la production (nourriture perdue avant l'arrivée au consommateur à cause de problèmes de pertes sèches, de conservation ou de distribution).

Un encarté final, *The Pursuit for Balance*, conclut que les modèles agricoles doivent revenir au concept de *genius loci*, c'est à dire qu'« un espace existe à travers sa connaissance approfondie par l'homme », en s'inspirant de modèles existants ou ayant existé qui « en adaptant les cultures à la configuration du territoire (...) ont créé des paysages particuliers (...) et peuvent permettre le développement de communautés locales », et sont ainsi parvenus à trouver « l'équilibre entre tradition et innovation, le respect pour l'environnement et le développement, l'homme et la nature ». Un mur présente des exemples de tels projets (6), photos à l'appui, en Italie (conservation d'oliviers anciens), en Syrie (rationalisation d'un système d'irrigation), au Liban (cultures sans labour) et en Birmanie (conservation dans un parc national).



1 : domestication animale



2 : moulin et outils



3 : urbanisation et industrialisation



4 : mondialisation et financiarisation



5 : gestion des déchets



6 : initiatives locales durables

Pavillon France (« The Sinuous Path to Sustainability »)

L'esplanade extérieure devant le Pavillon France – dont l'architecture dans l'air du temps est en bois végétalisé – consiste en une sorte de show-room des cultures françaises. On y retrouve un jardin organisé comme un parcours d'une trentaine de variétés de plantes (7), parmi lesquelles figurent des cultures à fort volume (blés tendre et dur, maïs, betterave sucrière, pomme de terre, carottes, pommes, vigne), des cultures plus confidentielles en AOC (Échalote d'Anjou, Oignon de Roscoff, Piment d'Espelette, Ail Rose de Lautrec, Lentilles Vertes du Puy, Cassis de Bourgogne) et d'autres cultures (pêches, fraises, rhubarbe, artichaut, fèves ou encore helichrysum – le plant du curry). Chaque plant est accompagné d'un panneau explicatif (8) détaillant les périodes de culture, les utilisations (alimentation, mais aussi usage thérapeutique, cosmétique, alcool, amidon, bioéthanol, biomatériaux, etc.) et les régions de culture (carte de France à l'appui). On y trouve également un grand panneau présentant des images d'un immense champ en grandes cultures avec des meules de paille roulée bien ordonnées (9).

L'image que semble vouloir présenter cette partie extérieure est celle d'un pays produisant une diversité importante de cultures : à la fois en grande culture (ex : blés, maïs, betterave sucrière), image renforcée par le panneau surplombant le jardin-parcours ; des cultures à identité locale (ex : Oignon de Roscoff) ; des cultures traditionnelles devenues relativement confidentielles (rhubarbe, fèves) ; des cultures dominées par des pays voisins (ex : artichaut par l'Italie, fraises par l'Espagne) ; voire des cultures associées à des pays lointains (helichrysum). On note aussi une mise en avant des usages non-alimentaires (ex : cosmétique, bioéthanol). En outre le souhait d'informer le visiteur sur les cultures françaises est marqué, puisque l'accès à l'intérieur du pavillon passe obligatoirement par le jardin-parcours : même le premier ministre Manuel Valls et le sénateur Jean-Vincent Placé, en visite au moment de l'enquête, ont dû s'y plier.



7 : extérieur, jardin des cultures



8 : extérieur, champ en grande culture



9 :extérieur, détail d'un panneau

L'intérieur du pavillon débute par une série de trois vidéos sur écran géant, dont l'objet est de présenter de façon pédagogique et ludique les enjeux et débats actuels autour des pratiques agricoles et alimentaires dans l'objectif double de nourrir la planète et de préserver l'environnement dans un contexte de changement climatique. Le responsable scientifique de la vidéo est Alain Blogowski (Secrétaire Interministériel du Conseil National de l'Alimentation puis Délégué Interministériel Adjoint aux Industries Agro-Alimentaires et à l'Agro-industrie, Ministère de l'Agriculture). La réalisation de Denis van Waerebeke (*Karambolage* sur Arte...) et consiste en une série d'animations schématiques colorées. Les vidéos sont retranscrites mot pour mot dans l'Annexe 3.

L'agencement intérieur du Pavillon France montre à la fois beaucoup de contenu visuel décoratif, et peu d'informations. La voûte et les parois du Pavillon France sont ainsi tapissées de motifs et décorations représentant des bouteilles de vin, des fromages, charcuteries, fruits et légumes, poissons, céréales, lavande et autres cultures, comme un rappel de la diversité alimentaire du pays (10). Diversité pas qu'alimentaire car figure également sur les murs une sculpture en forme de pompe à essence, évoquant le débouché bioéthanol des grandes cultures.



10 : intérieur, voûte du pavillon

On distingue en outre un stand régional, qui au moment de la visite était celui de Rhône-Alpes (voir Encadré 1 ci-dessous), ainsi qu'une section murale présentant les innovations françaises sélectionnées lors du SIAL 2014 (voir Encadré 2 ci-dessous), une section murale présentant les prototypes de contenants d'un projet de supermarché sans emballages (Encadré 3 ci-dessous), et un camion-sandwich plutôt haut-de-gamme qui clôt le parcours du visiteur.

Encadré 1 : Stand Rhône-Alpes

Panneau introductif présentant un message « Bien manger, bien vivre » et mettant en avant les principaux attraits touristiques de la région.

« Kaléidoscope des Saveurs » (voir photo 11), illustrant photos à l'appui la diversité du terroir régional.

Le texte l'accompagnant met en avant la Région Rhône-Alpes comme « le garde-manger de la France » (citation de Paul Bocuse) par sa diversité de productions (vins, fromages, fruits, viandes) au nombreux labels de qualité, sa part arboricole de 20 % du verger français et sa richesse céréalière. Sont également mis en avant l'agriculture biologique, la vente directe et les circuits courts.

« Bouquet de liège », sorte de sculpture faite de bouchons de liège plus ou moins colorés illustrant la variété des terroirs viticoles.

Stand Evian mettant en avant la célèbre eau minérale haut-savoiarde.

« Cocoricooooo ! », présentant un poulet en carton pâte et un texte mettant en avant la filière avicole par la spécificité (chapons de Bresse, 60 % de labels rouges)



11 : kaléidoscope des saveurs



12 : innovations du SIAL 2014

Encadré 2 : Tableau mural présentant les innovations françaises sélectionnées lors du SIAL 2014 (voir photo 12)

« Le jambon bien élevé », sans antibiotique, de chez *Brocéliande*

Doses de farine de 100 grammes, déclinée comme l'« authentique » en blé bio T110 et « tous usages » en T65, de chez *Decollogne*

Yaourts aux recettes originales aux plantes (ex : Framboise-Citronnelle, Thé Vert) de chez *La Ferme de mon Père*

Boîte de pleurotes en kit à faire pousser chez soi de chez *Prêt à Pousser*

Sardines à l'huile de homard de chez *Groix Nature*

Yaourt à la Grecque de chez *Vrai, la laiterie familiale*

Plats cuisinés sans gluten de chez *Les Recettes de Céliane*

Springwave, boisson à base de spiruline, de chez *Algama*

Vinaigre de Reims de chez *Clovis*

Encadré 3 : Etagères « Supermarché sans emballages » de NU (Naturellement Urbain) – voir photo 13

Le *Projet NU*, si l'on en croit le site web est un projet de « halle atypique sans aucun emballage jetable, avec un système de paiement innovant, des récipients consignés, des produits sélectionnés et surtout... du plaisir en faisant ses courses ». Il se présente comme une révolution, puisqu'on trouve en haut un étage « -1000 AV. J-C » avec des amphores ; au milieu un étage « 2000 » avec des emballages courants en plastique et en bas l'évolution portée par NU, des boîtes réutilisables de type Tupperware au design technique.



13 : emballages NU

Postée à la sortie du parcours intérieur, une camionnette propose un sandwich plutôt haut-de-gamme comportant des variétés de tomates dites anciennes « green zebra » et « coeur de boeuf ». Il indique la présence de gluten, de sulfites et de lactose, des molécules dont les méfaits sur

l'organisme de certains individus semble depuis quelques années mieux appréhendée par les acteurs de la restauration en France. Si le camion-sandwich existe depuis longtemps, l'engouement populaire et l'image qualitative des *food trucks*, versions cossues de leurs prédécesseurs portés par une mode occidentale, est repris pour le compte du Pavillon France.

Présentation officielle du Pavillon France

Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt présente le Pavillon France de la façon suivante :

« Représenté par un paysage inversé, illustrant cette identité française née de ses territoires, matérialisée dans le Pavillon par un plafond paysage qui mettra en scène la scénographie avec les messages de la France, ses quatre piliers :

- 1. Contribuer à la sécurité alimentaire mondiale*
- 2. Produire plus et mieux*
- 3. Contribuer à ce que tous les peuples du monde puissent accéder à une alimentation de qualité et en quantité suffisante*
- 4. Allier quantité et qualité. »*

La différence entre piliers ne saute pas aux yeux. Quelle différence entre « produire plus et mieux » et produire en alliant « quantité et qualité » ? Quelle différence entre « contribuer à la sécurité alimentaire mondiale » et contribuer à l'accès à une nourriture de qualité en quantité à « tous les peuples du monde » ? Quoi qu'il en soit, on peut en déduire une volonté nationale de d'être un des pays leaders du défi de « nourrir le monde ». En revanche, l'autre défi, la durabilité reste plutôt implicite (« produire mieux ») qu'explicite.

Future Food District

Cette partie de l'Expo se compose d'un grand *Pavillon Coop* (le plus important distributeur alimentaire italien) prenant la forme d'une version futuriste d'un supermarché *Coop* ; d'un petit pavillon présentant des technologies de pointe dans leur application à l'agriculture et l'alimentation ; entre les deux pavillons, d'une petite place extérieure dans laquelle sont disséminées quelques architectures innovantes liées à la production de matière biologique hors-sol.

Pavillon Coop : Supermarché du Futur

Surplombant certains rayons comme celui des fruits et légumes, le visiteur se retrouve devant un petit contingent de robots *YuMi* (14), de la firme ABB, spécialisée dans la robotique et l'automatisation, dont le nom, tiré de « You and Me » et le design sont censés, d'après la vidéo explicative qui passe en boucle non loin de là, appeler à une nouvelle ère de collaboration directe entre l'homme et la machine, en arguant d'une conception permettant des interactions physiques homme-machine sécurisées, une technologie de codage évolutif de type *machine-learning* et un processus de codage qui serait lui-même simplifié de façon à le rendre accessible à tout type d'humain, « réduisant la nécessité de faire appel à des ingénieurs », dixit la vidéo. Sont présentés deux modèles, l'un disposant d'une allonge de 70 cm et d'une charge maximale de 7kg, l'autre d'une allonge de 90 cm mais d'une charge maximale de 5kg. Plus loin, une vidéo en présente un exemple d'application concrète. Une humaine souhaite faire un *strudel* et tape ce terme dans un moteur de recherche depuis sa tablette, qui affiche les ingrédients puis va par réseau sans fil se connecter au réfrigérateur qui informera l'humaine sur les ingrédients qui manquent à la recette – ici des pommes. La tablette se connecte ensuite au supermarché le plus proche et lance une requête pour acheter des pommes, que l'humaine valide avant de se rendre au supermarché afin de se faire remettre sa commande par un robot *YuMi*.

On retrouve également la présentation d'une vision d'emballage du futur, le *Freshbook* par l'entreprise d'emballage *Sealed Air*, qui sera connecté à permettra au client d'obtenir des informations complètes de toute nature sur le produit emballé : traçabilité, recettes, conditions optimales de fraîcheur, etc (15).



14 : Robots YuMi (supermarché Coop)



15 : Freshbook

Place extérieure

En sortant du Pavillon Coop, le visiteur se retrouve devant des architectures de quelques mètres de hauteur, telles que :

- Le *Urban Algae Folly* d'*ecoLogicStudio*, sorte de réseau de tubes contenant des algues destiné à être intégré en ville (16), et dont l'objet est multiple : fabrication d'algues pour la consommation alimentaire, fabrication de fuel et une capacité de séquestration du dioxyde de carbone qui est présentée comme largement supérieure à celle des arbres.
- Une ferme verticale produisant des laitues par *ENEA (Italian National Agency for New Technologies, Energy and Sustainable Economic Development)*

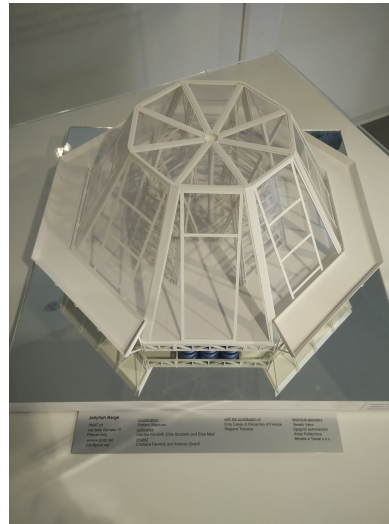
Pavillon des Hautes Technologies

Le voyageur du futur pénètre ensuite dans un pavillon qui se compose de quelques stands qui font la démonstration de prototypes d'artefacts représentatifs des évolutions récentes en haute-technologie, et appliquées à l'alimentation, parmi lesquels :

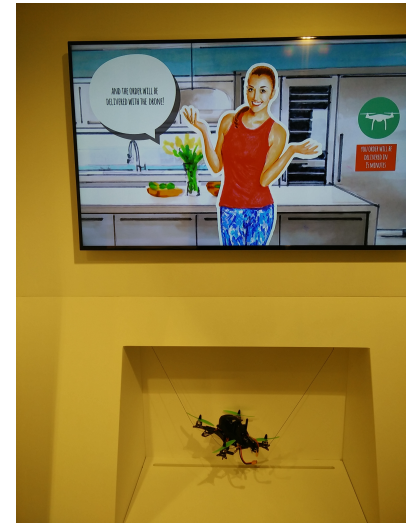
- La *Jellyfish Barge*, de *PNAT* (qui se présente comme un « think-tank de designers et de biologistes »), qui consiste en une berge flottante de forme octogonale nourrissant des plantes en hydroponie et permettant de désaliniser l'eau nécessaire à l'hydroponie grâce à l'énergie fournie par des panneaux solaires intégrés à la structure (17).
- Une imprimante 3D de pâtes *Barilla* développée avec l'institut de recherche néerlandais *TNO* dans le but de pouvoir personnaliser, entre autres, les formes et la texture des pâtes
- Un stand de drones-livreurs par *Parrot* (18)
- Un stand de réalité virtuelle *Oculus Rift* permettant de tester le prototype de leur dernière version. L'exemple d'application testée lors du terrain a consisté en une immersion virtuelle au sein d'un réfrigérateur permettant, par déplacement de regard ou par toucher virtuel, de se déplacer d'un produit à l'autre et d'en obtenir des informations en sur-couche, comme les ingrédients, des valeurs nutritionnelles détaillées, des idées de recettes, le placement optimal dans le frigo, etc.
- Une pièce présentant une technologie d'avenir par l'entreprise *Merieux Nutrisciences*, sur les thèmes de la sécurité industrielle contre les pathogènes d'une part ; et d'autre part de la nutrition personnalisée par la collecte de données physiologiques des consommateurs et leur mise en lien avec un régime approprié.



16 : Urban Algae Folly



17 : Jellyfish Barge



18 : Drone de livraison

Biodiversity Park – pavillon « professionnels du bio »

Une razzia de prospectus, magazines, catalogues et autres supports permet de prendre une photo des acteurs de la profession ayant un stand dans un des pavillons du *Biodiversity Park*, qui semble plutôt à destination des professionnels et non du grand public puisque l'on y trouve surtout des moyens d'information sur différents acteurs des filières bio, et non des produits bio à la dégustation ou à la vente. Les acteurs, représentés autour de stands et de documentations diverses (brochures, publicités, etc.) semblent ensemble recréer une bonne partie de la chaîne d'approvisionnement alimentaire : filières amont, production, transformation, distribution. Le tableau en Fig. 1 ci-dessous présente un panel de ces acteurs de cette filière bio, majoritairement italiens – devrait-on donc écrire « filière bio italienne ».

Nom	Type	Détails
<i>Federbio</i>	Fédérations et organisations nationales et régionales	Fédération Italienne pour l'Agriculture Biologique et Biodynamique
<i>Consorzio Il Biologico</i>	Fédérations et organisations nationales et régionales	Société coopérative composée d'adhérents du secteur de l'agriculture biologique et visant à communiquer et certifier les produits via le <i>CCPB</i>
<i>Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, Consorzio Marche Biologiche</i>	Fédérations et organisations nationales et régionales	consortium visant à renforcer la chaîne d'approvisionnement du secteur des produits biologiques de la région des Marches

<i>CCPB</i>	Organismes certificateurs	-
<i>Bioagricer</i>	Organismes certificateurs	-
<i>O.P. La Maggiolina</i>	Groupement de producteurs bio	-
<i>Nuova Terra Bio</i>	Industries Agro-Alimentaires (vendant des produits certifiés biologiques)	Aliments végétaux fortement protéinés type légumineuses, aliments sans gluten
<i>Nutraoils</i>	Industries Agro-Alimentaires (vendant des produits certifiés biologiques)	Huiles
<i>Progeo Molini</i>	Industries Agro-Alimentaires (vendant des produits certifiés biologiques)	Farines
<i>Sarchio</i>	Industries Agro-Alimentaires (vendant des produits certifiés biologiques)	Produits divers, sans gluten
<i>Fileni</i>	Industries Agro-Alimentaires (vendant des produits certifiés biologiques)	Volailles
<i>Gildo Raccheli</i>	Industries Agro-Alimentaires (vendant des produits certifiés biologiques)	Crèmes glacées
<i>Alce Nero</i>	Industries Agro-Alimentaires (vendant des produits certifiés biologiques)	Important acteur de l'IAA biologique
<i>Feder Unacoma</i>	Filières amont	Fédération Nationale des Constructeurs de Machines Agricoles
<i>Machinery World Magazine</i>	Filières amont (machines)	Edition spéciale Expo 2015
<i>EIMA Agrimach India New Delhi 2015 / Agrilevante Bari 2015</i>	Filières amont (machines)	Prospectus commun pour deux salons de machinerie agricole à venir
<i>Dom Sementi</i>	Filières amont (semences)	Semencier de cultures alimentaires, horticoles et de gazon
<i>Kopron Agroenergy</i>	Filières amont (conseil)	société proposant équipements et conseils agricoles – plans de culture, serres, conseils technique et financier
<i>Claber</i>	Grand public	Outils d'irrigation à destination des potagers particuliers
<i>Natura Si</i>	Distribution	Importante chaîne de magasins bio physique et en ligne, qui communique ici via son magazine

Fig. 1 : *Panel d'acteurs de la filière bio en présence au Biodiversity Park*

Observations

On constate que les milliers de producteurs biologiques du pays organisateur sont représentés par des organisations d'échelon national, voire à l'échelon régional. Un seul groupement de producteurs possède un stand pour se faire valoir. On note ainsi une présence collective visant à mettre en avant un projet commun pour les producteurs bios italiens. Les organisations représentant les producteurs d'autres pays (ex : la *FNAB* en France) sont absents.

Les IAA (Industries Agro-Alimentaires) paraissent bien représentées, et ce à l'échelon individuel de la société privée, c'est à dire non pas structurés comme un projet commun pour porter la filière de transformation des produits biologiques, mais dans une optique de marketing. Nul besoin pour ces sociétés de se regrouper comme les producteurs pour exister à l'Expo, puisque ces IAA ont les moyens financiers leur garantissant une présence individuelle ? On y retrouve principalement des classiques du supermarché bio avec les aliments végétaux fortement protéinés, des produits vegan, sans gluten, des produits de base comme les huiles, les farines, et quelques produits plus insolites (crème glacée, cosmétiques).

La filière amont est également bien représentée, avec une présence notable des fournisseurs de machines agricoles et une invitation à les rejoindre lors de prochains salons professionnels locaux et internationaux spécialisés en la matière. Cette filière amont semble aussi proposer les mêmes solutions aux producteurs biologiques qu'aux producteurs conventionnels. Cela pose deux questions. D'abord, les professionnels de l'amont considèrent-ils qu'en biologique on travaille peu ou prou de la même façon, qu'on a les mêmes besoins qu'en conventionnel ? Ensuite, la présence importante de l'amont vendant des machines lourdes indique-t-il que l'essor du bio constitue un marché porteur pour ce type d'équipement ?

4.2.3. Discussion des agencements et mot de conclusion sur les sponsors et la Charte de l'Expo

Discussion sur les agencements de l'Expo

Le parcours effectué à l'Expo Milan a été l'occasion d'observer un ensemble d'agencements dans le cadre d'une foire mondiale visant à faire se représenter différents acteurs à travers un pavillon centralisant les enjeux thématiques de l'Expo, des pavillons nationaux exprimant leurs priorités et les images qu'ils souhaitent véhiculer de leurs pays, des pavillons portés sur des visions d'avenir, et des pavillons et dispositifs aux thématiques agricoles et alimentaires variées. A travers des représentations architecturales parfois grandioses visant à attirer les visiteurs depuis l'extérieur, et par le biais des mises en scènes particulières à l'intérieur des pavillons, les thématiques centrales,

préoccupations et priorités en exergue à l'échelle de l'ensemble du régime étaient observables. Certaines d'entre-elles montraient par ailleurs des liens assez clairs avec les questions de raccourcissement portées notamment par les AFN.

Le Pavillon 0, incontournable et initiant en principe tout parcours, aboutit, dans sa conclusion sur l'histoire des évolutions alimentaires, sur un système qui serait devenu par trop opaque, axé sur une financiarisation extrême des cours des matières premières et sur une l'hyper-commercialisation de produits transformés industriels marquetés par des imaginaires et discours publicitaires adaptés aux situés culturels des différents pays. Mettant d'avantage encore en lumière l'absurdité du système par un amas de détritits factices, il conclut sur une forme d'alternative par la prise en compte du « *genius loci* », autrement dit le génie local, qui serait à même de mieux s'adapter aux spécificités des différents territoires et, à travers des exemples de projets concrets projetés dans l'infographie du pavillon, de mettre en valeur des projets durables et innovants à petites échelles. La progression de ce pavillon jusqu'à un final particulièrement imposant (le mur où défilent les cours des matières premières en continu) semble indiquer une volonté démonstrative d'un problème d'opacité, et donc de transparence dans le régime de provision, par les commissaires de l'Expo.

La progression des dispositifs de représentation du Pavillon France confère à la vision de régime française une nature nettement plus consensuelle. Les discours véhiculés dans les vidéos retranscrites en intégralité dans cette étude suggèrent qu'un ensemble de problèmes socio-alimentaires et environnementaux pourraient être adressés via une coexistence d'innovations et techniques aux valeurs pourtant très différentes (ex : agroécologie et agriculture de précision). L'extérieur comme l'intérieur du pavillon développent, par leurs infographies et leurs dispositifs d'information et de démonstration, une image articulée autour de (i) l'identité et le terroir, via une mise en scène de cultures qui se veulent distinctives voire basées sur des appellations protégées de type A.O.C., et la mise en valeur des savoirs-faire du terroir Rhône-Alpes ; (ii) l'innovation à plusieurs niveaux : aliments transformés industriels, packaging, distribution ; (iii) la convivialité, à travers la mise en valeur du repas à la française nouvellement inscrit à l'UNESCO dans les vidéos et le food-truck proposant une vente à emporter haut-de-gamme et aux ingrédients distinctifs. Identité, innovation, et convivialité pourraient alors articuler les priorités d'une vision française par ailleurs axée sur un consensus visant plutôt l'ajustement de pratiques par la coexistence de valeurs parfois dissonantes.

Le *Future Food District* véhicule des visions futuristes à travers une diversité de dispositifs. Le supermarché Coop robotisé et numérisé propose un principe quelque peu paradoxal puisque d'un côté la robotisation semble pouvoir affranchir le consommateur de la nécessité d'efforts physiques

pour prendre et jauger les produits alimentaires (par exemple, saisir une poire, la palper etc.) ; et d'un autre côté, la numérisation de l'information doit lui permettre de se saisir cognitivement d'un grand nombre d'informations tant sur la qualité nutritionnelle des produits (parfois en interaction directe avec ses propres données physiologiques) que sur la transparence de leurs provenances et compositions. Les dispositifs extérieurs en taille réelle, et certaines maquettes à l'intérieur du pavillon dédié aux hautes technologies, confirme l'intérêt suscité par différentes architecture d'agriculture urbaine. La virtualisation de l'expérience alimentaire, la customisation (N.B. : au sens de « personnalisation » : le choix de ce terme issu de l'anglais revêt une signification particulière dans le Chapitre Neuf de la thèse) d'aliments (exemple de l'imprimante 3D), et la livraison par drones, contribuent à l'idée selon laquelle les hautes technologies seraient en train d'investir la question alimentaire en suscitant ce faisant un vif intérêt du régime qui les accueille sur une section importante et bien mise en avant du parcours de l'Expo.

A l'inverse, les dispositifs de démonstration d'alternatives et innovations par des pratiques de type agroécologique ou dynamique ne figurent semblent peu représentés. Le pavillon dédié à l'univers des produits biologiques, particulièrement vide au moment de la visite pourtant en début de soirée, ne semble concerner que des professionnels d'une filière biologique de surcroît spécifiquement italienne. Un ensemble de prospectus et brochures diverses sur différents maillons (amont, machines, exploitations, industries alimentaires) était disposé autour de stands agencés de façon peu engageante, ou du moins manquant cruellement d'explications et de dispositifs de représentation.

Sponsors de l'Expo

Un dernier mot s'impose sur les grands conglomérats du secteur agro-alimentaire, dont la présence dans la catégorie « sponsors » était inévitable. On trouve d'abord des groupes internationaux italiens avec *Riso Scotti* (riz), *Fratelli Beretta* (charcuteries), *San Pellegrino* (eaux, Groupe *Nestlé*), *Illy* (café) et *Moretti* (alcools, Groupe *Heineken*). Deuxièmement, on trouve deux groupes chinois avec *Sanhe Tea Company* (thé) et *Beijing Huiyuan Food & Beverage* (fruits et légumes frais et transformés). Troisièmement, on trouve une catégorie à part de conglomérats que le lecteur pourra dénommer comme bon lui semble, avec *Coca-Cola* (boissons), *McDonalds* (restauration), et les italiens *Ferrero* (confiserie) et *Algida* (crèmes glacées). Pourquoi cette mise à part de la dernière catégorie ? Pour rappel, l'Exposition Universelle de Milan porte sur le thème « Nourrir la planète », qu'elle présente comme un des défis majeurs de ces prochaines décennies. Or la dimension nutritionnelle des substances consommables qui ont fondé la puissance commerciale et

culturelle de ces conglomerats, est ambiguë. C'est aussi vrai du café *Illy*, des bières *Moretti* ou du thé *Sanhe*, mais ces liquides n'ont pas a priori la prétention de nourrir, contrairement au *Big Mac* ou aux crèmes glacées qui en ont acquis la légitimité, légitimité renforcée par leur présence à cette Exposition Universelle. L'un des deux sponsors chinois – celui qui ne vend pas que du thé – lui, opère sur le créneau nutritionnel moins ambigu des fruits et légumes.

Il n'oblige pas non plus le visiteur à consommer des produits exclusivement estampillés *Coca-Cola* aux stands de nourriture qui ne dépendent pas des pavillons nationaux. La visite débuta en effet par la visite d'un modeste stand situé à l'arrière de l'Expo et l'achat d'une demie-pizza margherita réalisée de façon artisanale et coûtant trois modiques euros... le prix également, toutefois, d'une bouteille de 50 cl de l'« universelle » boisson d'Atlanta. Questionnée sur l'absurdité de pratiquer le même prix pour un soda industriel que pour une pizza artisanale, la *pizzaiola* répond laconiquement et avec un certain désarroi que la firme impose ses prix sans craindre la concurrence puisqu'en tant que sponsor de l'Expo, celui-ci a pu exiger l'élimination pure et simple de toute « alternative » aux produits *Coca-Cola*, du moins dans une certaine catégorie de stands, comme le sien. On note une certaine performativité du slogan « *Always, Coca-Cola* », qui semble prendre tellement à cœur sa participation à la mission de « Nourrir le monde » qu'elle en fait sans doute trop, ou pas assez, c'est selon.

La Charte de Milan

La *Charte de Milan* a été élaborée comme un héritage écrit de l'Expo, engageant les citoyens, la société civile et le secteur privé à accomplir un certain nombre d'actions pour produire davantage de nourriture tout en préservant la planète, et enjoignant les institutions, gouvernements et organisations internationales à adopter un certain nombre de mesures. Un exemple d'engagement pour le secteur privé dans la Charte :

« producing and marketing healthy, safe food, informing consumers about the nutritional content, environmental impact and social implications of the product »

Il va sans dire qu'aucun engagement précis n'est pris par la signature de cette Charte et qu'il ne s'agit que de vagues orientations dont les spécificités sont largement libres d'interprétation. Les mesures institutionnelles demandées tournent autour de la protection des patrimoines alimentaires, la promotion du libre-échange, la diffusion de meilleures pratiques nutritionnelles ou encore la protection de la biodiversité.

4.3. En-quête d'alternatives au *Salon de l'Agriculture*

Cette section vise à étudier les façons dont la question de l'alternative par le raccourcissement entre mangeurs, aliments et producteurs, est représentée sur une scène emblématique du régime de provision agri-alimentaire, le *Salon de l'Agriculture* (« Salon »). L'auteur s'est rendu aux éditions 2014 et 2015 du Salon, n'y remarquant toutefois pas une cohorte significative d'acteurs du « manger local ». A l'occasion des éditions 2017 et 2018 du Salon, une percée semble avoir eu lieu sur la scène de ce théâtre du régime, où de nouveaux personnages sont apparus. Que peut-on apprendre sur les évolutions en cours au niveau du régime qui intègre, à travers le Salon, des innovations, pratiques et discours qui visent le raccourcissement et dont les porteurs, surtout, semblent s'être désormais dotés des moyens d'une représentation devant un parterre de professionnels de l'alimentation, de politiques, de médias et de gens ordinaires, parterre qui occupe tout de même 228 211 mètres carrés et accueille plus de 600 000 visiteurs chaque année ? Et quelles conséquences pourraient avoir ces évolutions du régime sur les transitions dans les formes futures de provision alimentaire ?

4.3.1. Introduction et enjeux d'une représentation au Salon de l'Agriculture

Le Salon fait partie de la famille des salons qui permettent aux acteurs de se représenter, habillés d'un stand savamment mis en scène, auprès de trois catégories de public. Dans ce que l'on pourrait appeler la « Formule Festival », une première catégorie de visiteurs est elle-même en représentation, pendant neuf longues journées, auprès des autres acteurs de – l'immense – troupe du théâtre du régime. S'ils en ont le temps, par exemple pendant les périodes de fréquentation creuse, ces acteurs-visiteurs ont un accès privilégié aux stands des uns et des autres, ouvrant au mieux la voie à de possibles collaborations, ou permettant du moins la diffusion et la discussion autour de savoirs-faire et d'innovations respectifs. En « Carré Or », se trouve une deuxième catégorie de visiteurs, les professionnels de l'agri-alimentaire qui ne sont pas représentés au Salon, mais qui l'écument, à la recherche de savoirs-faire et d'innovations, également dans l'objectif de collaborations précises ou aux fins d'une veille sectorielle. La « Catégorie Standard », enfin, est celle de simples spectateurs et spectatrices issus du grand public, qui viennent en famille ou entres amis. Comme dans tout théâtre, la majorité des billets vendus le sont dans cette catégorie. Il n'est d'ailleurs pas anodin que le Salon se tienne systématiquement au cours des vacances scolaires d'hiver. Pour cette catégorie de simples spectateurs-mangeurs, les enjeux directs d'une représentation au Salon portent à la fois sur la stimulation commerciale d'un désir individuel de

consommation ou d'accomplissement personnel, et sur la sensibilisation plus large aux nombreux métiers, filières et causes représentées.

Les chiffres de fréquentation du théâtre Salon peuvent être vus comme gages de l'intérêt porté sur l'agriculture et l'alimentation par l'ensemble du parterre, acteurs agri-alimentaires comme simples spectateurs-mangeurs. Cela dit, les chiffres sont plus parlants concernant cette « Catégorie Standard », puisque c'est par elle que se vendent la majorité des billets. Le nombre de visiteurs pour chaque édition a atteint, en 2018 : 672 570 visiteurs ; en 2017 : 618 958 visiteurs ; en 2016 : 611 015 visiteurs ; en 2015 : 691 058 visiteurs ; en 2014 : 703 407 visiteurs ; en 2013 : 693 752 visiteurs. L'édition 2018 constitue une sorte de retour à une moyenne (basse) de fréquentation après deux années difficiles en 2016 et 2017. Il est difficile d'interpréter ces chiffres du fait d'un certain « effet post-attentats » sur la fréquentation de lieux de grand rassemblement après 2015, qui pourrait expliquer une remontée récente après deux années de baisse.

Il ne serait cependant pas étonnant que le grand public manifeste un regain d'intérêt pour la chose alimentaire vu le foisonnement de reportages et documentaires sur les différentes filières alimentaires, dans un contexte où les points de vente bios pullulent, et quelques mois après que le gouvernement ait tenu des *Etats Généraux de l'Alimentation*. Un certain dynamisme optimiste, à « cheval » (sans jeu de mots) entre un état post-traumatique induit par la répétition de scandales alimentaires, et la perception d'une transition vertueuse portée par des innovations « écoologiques », préfigurerait-il une hausse de la fréquentation ces prochaines années ? Le Salon, dont l'organisation est gérée par le groupe *Comexposium*, dont les actionnaires majoritaires sont la *Chambre de Commerce et d'Industrie de la Région Paris-Ile-de-France* et le fonds d'investissement britannique *Charterhouse Capital Partners*, a aussi sa logique financière. Si la facturation de stands payants (détail ci-dessous) rapporte des sommes conséquentes aux organisateurs, la vente des billets au grand public (la majorité des ventes de billets) est nul doute critique à l'équilibre financier du Salon. On peut éventuellement se questionner sur les raisons précises de la multiplication récente au Salon d'acteurs du manger local. Est-elle le seul fait des acteurs qui ont souhaité mettre en exergue des moyens financiers considérables pour se faire connaître à travers le Salon, ou ont-ils fait l'objet d'un possible démarchage, voire d'incitations à participer au Salon de la part des organisateurs, qui ne peuvent ignorer ces dernières années le développement rapide de nouvelles pratiques portées sur le local ? Ce questionnement sort toutefois du cadre d'un chapitre qui s'intéresse davantage à la signification transitionnelle plutôt qu'aux causes de l'émergence de ces acteurs sur les plates-bandes du régime.

Ce travail s'attache donc à mieux comprendre les enjeux d'une représentation, nouvelle, pour ces acteurs de l'alternative locale, auprès des professionnels agri-alimentaires, des politiques,

des médias et du grand public qui sillonnent les allées du Salon. Quels discours, quelles innovations, quels savoirs-faire semblent-ils vouloir y véhiculer ?

4.3.2. Contexte et présentation d'une étude du Salon par les scripts et les décors

Le Salon possède une structure matérielle propre et une nomenclature de classement des différents acteurs qui s'y trouvent en représentation. Ces éléments d'agencement natifs du Salon peuvent servir de mise en contexte et de guide pour l'étude de ce que nous nommons les « scripts » (discours tenus par les acteurs en présence) et les « décors » (dispositifs matériels de présentation et leurs agencements à travers les espaces du Salon).

Classification normée par le Salon et quelques chiffres pour le contexte de l'étude

Le Salon procède lui-même à des classifications permettant aux visiteurs de situer rapidement chacun des acteurs selon leurs différents secteurs, thématiques générales et programmes d'animations. Cette classification a également facilité le travail d'identification lors de la visite de terrain. Une recherche sur les sites web des différents acteurs a permis d'obtenir leurs dates de création ainsi que leurs années de présence au Salon 2017 et au Salon 2018, données temporelles qui rendent compte de la récence de l'apparition de des acteurs au sein de cette scène majeure du régime. Ces éléments sont intégrés dans le Fig. 1 de la section méthodologique en 4.1.2.

On peut déjà tirer quelques conclusions statistiques de ces quelques éléments. En ventilant les données de « Classification officielle Salon » (Fig. 1 précité en 4.1.2.), on observe une prédominance d'acteurs du local dans la section « Jardin et Potager » : dix-huit des vingt-deux acteurs, dont une majorité se retrouvent regroupés sur un stand collectif du pavillon du végétal, l'*AFAUP (Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle)*. La majorité des autres (quatre des cinq restants) se retrouvent sur un stand collectif du secteur des « Services et Métiers de l'Agriculture », *La Ferme Digitale*. Le dernier a un rattachement régional via les chambres d'agriculture et se situe sur les stands régionaux. On peut en déduire, sur cette base restreinte, une dimension végétale et potagère pour la grande majorité des acteurs du local, ainsi qu'une dimension numérique, pour la plupart des autres acteurs du local, et enfin une représentation par les régions, mais à travers un seul acteur (qui est d'envergure nationale).

On peut confirmer l'impression d'une focalisation végétale et numérique par les « Parcours thématiques », qui affichent dix fois la mention « Végétal », neuf fois la mention « Digital &

Innovation » et six fois la mention « Nouvelles Technologies ». Avec la mention « Bio » (six fois), ce sont de loin les mentions les plus courantes.

Sur le plan temporel, on recense une majorité d'acteurs très récents, puisque comme l'indique Fig. 1 (dans la méthodologie en 4.1.2.), sept des vingt-deux ont été créés en 2016 ou 2017 et six en 2014 ou 2015. Seul quatre d'entre eux ont plus de dix ans d'existence. Leurs présences au Salon 2017 et Salon 2018 laissent apparaître que presque les deux-tiers (treize) ne sont apparus qu'en 2018, l'autre tiers étant présent au Salon depuis 2017, mais pas auparavant (on note l'absence de *La Ruche qui dit Oui* au Salon 2018 alors qu'il était présent en 2017).

Plan du Salon de l'Agriculture

Le plan ci-dessous (Fig. 1), annoté avec certains acteurs présentés ci-après, peut servir de guide au lecteur pour s'approprier le parcours effectué.

Légende

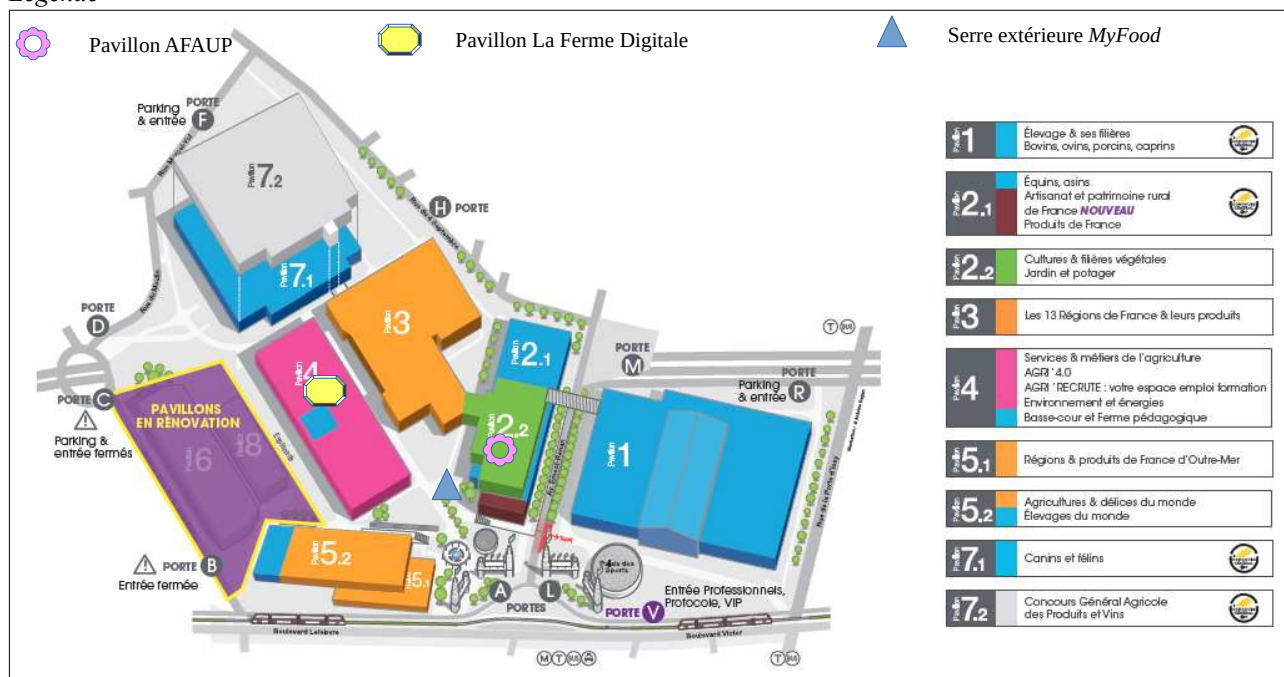


Fig. 1 : Plan légendé et annoté du Salon de l'Agriculture 2018

Structure de l'étude

De façon générale, il n'est pas aisé de classer les *Alternative Food Networks* (« AFN »), et les acteurs en présence au Salon, que l'on caractérisera d'AFN – de formes diverses – ne dérogent

pas à la règle. Les divers matériaux et données étudiés permettent toutefois de dégager des caractéristiques qui permettent de faire ressortir six thématiques et, suivant celle-ci, d'inscrire les AFN du Salon dans une typologie en fin de section. Comme mentionné préalablement, les représentations d'un salon peuvent être vues comme étant de deux types, toujours en référence à la métaphore du théâtre : le « script » d'une part, et le « décor » d'autre part, qui font chacun l'objet de deux sections distinctes. Cette scission n'est pas arbitraire : elle permet de parler des acteurs du Salon à travers deux dimensions qui ne racontent pas la même chose (on pourrait aussi les qualifier de « fond » et de « forme », ou de « quoi » et de « comment »), bien qu'elles soient par moments liées. A l'intérieur même de ces deux sections, la mise en rédaction thématique des données n'est pas chose aisée.

Celle-ci s'appuie d'abord sur le travail de classification effectué par le Salon lui-même, qui facilite la préhension catégorielle d'acteurs qui paraissent très disparates de prime abord. Cette classification voit d'une part un univers d'acteurs autour de l'univers du jardinage et de l'agriculture (urbaine) à l'échelle du potager – fortement fédéré, comme nous le verrons – qu'il place dans l'espace « Jardin et Potager ». Elle voit ensuite un ensemble de services qui vise notamment à appuyer la distribution alimentaire par le circuit court, qui est placé dans la section « Services et métiers de l'agriculture ». Un des acteurs, du fait de son affiliation aux régions de France et aux chambres d'agriculture, est représenté dans le pavillon « Les 13 régions de France et leurs produits ». L'étude vise ensuite à établir des thématiques communes qui concernent les acteurs dans leur globalité, c'est-à-dire comme un ensemble d'AFN, en faisant fi de leur séparation initiale par le Salon en trois univers et espaces pavillonnaires de représentation distincts. Elle en fait émerger six, qui sont résumées à travers une typologie.

Analyse interprétative du dispositif de mise en scène

Notre travail d'interprétation consiste, à partir de ces observations, à rendre compte d'une dimension caractéristique d'un salon comme espace de représentation physique, où les AFN se trouvent en concurrence avec une multitude d'autres représentations, et où le placement sur le plan de salon peut avoir une incidence sur leur visibilité. Les six thématiques issues des scripts et (dans une moindre mesure) les interprétations obtenues en parcourant les décors sont ensuite réinterprétées en rapport à leurs contributions à la transition par le local dans le contexte d'une représentation au sein du régime.

En résumé, l'étude se structure d'abord autour de la distinction entre la dimension du script et la dimension du décor. Puis elle établit, d'abord en s'appuyant sur la classification par univers

faite par le Salon, puis en s'en défaisant, six thématiques émergent des données de script issues de ces vingt-deux acteurs, permettant de les intégrer et de les rassembler analytiquement. Le contexte particulier d'un salon comme espace de représentation des AFN et de leurs décors est explicité. Les analyses issues des deux sections principales, notamment les données de script, sont exploitées pour caractériser la mise en scène d'une transition vers des formes de provision alimentaire alternative locale au théâtre du régime.

4.3.3. Scripts : des acteurs de la transition entre locavorisme et reconnexion

Principes de l'étude des « scripts »

Les éléments de discours tirés des documentations in situ et étayés par les contenus des sites web des différents acteurs permettent de les caractériser au travers de leurs fonctions et champs d'action, et des objectifs et valeurs qu'ils souhaitent mettre en avant. L'étude de ces discours se fait à partir de trois types de matériaux : la présentation générale pour chaque acteur sur le site web du Salon (contenu vide pour certains acteurs) ; les éléments tirés des diverses documentations sur les stands ; des contenus complémentaires tirés du site web de chacun des acteurs. On peut imaginer que les visiteurs ont eux-mêmes recours à l'un ou plusieurs de ces matériaux : l'un d'entre eux, découvrant au hasard de ses pérégrinations dans le salon, l'aquaponie, ou un nouveau type de circuit court, saisit une brochure puis, intrigué, s'enquiert de l'offre vantée sur le site web. Ces contenus sont donc complémentaires.

On notera l'absence d'éléments de discours issus d'entretiens dans cette étude. Bien que des échanges y aient eu lieu de façon informelle entre l'auteur et les représentants présents sur les stands des différents AFN, l'analyse fine d'un contenu rendu complexe pour un panel d'une vingtaine d'AFN sort du cadre d'une étude qui vise plutôt à donner une photo de la dynamique actuelle d'un certain type d'AFN, c'est à dire des AFN qui sont en représentation dans un salon emblématique du régime. C'est dans la globalité que ces AFN « Salon de l'Agriculture » sont appréhendés, et à ce titre les documentations in situ et web, ainsi que l'observation matérielle sur place, suffisent amplement à caractériser cette dynamique. Les connaissances fines obtenues par entretien auprès d'autres AFN franciliens, dont plusieurs figurent de fait au Salon et sont donc inclus dans l'étude, figurent dans une autre section de la thèse. Des entretiens longs, de 45-60 minutes, autour d'un café bio dans leurs locaux, sont plus à même d'offrir une finesse de perspective que de rapides entretiens de 10-15 minutes auprès de représentants qui ne sont pas nécessairement venus au Salon pour répondre in extenso aux questionnements des chercheurs. Maintenant que les bases méthodologiques sont

posées, quelles thématiques voit-on émerger dans les discours des différents acteurs, et que nous disent-ils sur le type de transition en cours à la frontière niche/régime ?

Six scripts distincts nés des AFN

Les AFN du Salon mettent en avant un ensemble hétérogène de discours, qu'il est néanmoins possible de regrouper en six scripts distincts lorsque ces discours articulent des propos paraissant semblables. La section suivante déroule ces six scripts.

(i) Innovation, principes circulaires et performance

Il est beaucoup question d'innovation, de concepts nouveaux et de technologies prometteuses. Ainsi l'*AFAUP* elle-même souhaite « valoriser l'innovation et la diversité des projets pour nourrir la réflexion sur la ville de demain ». Mais de quelle type d'innovation parle-t-on ? Si l'*AFAUP* soutient «... remettre au goût du jour, grâce à l'économie circulaire, aux dernières innovations techniques et sociales, des pratiques ancestrales. », l'innovation semble alors provenir d'outils techniques et de modes d'organisation sociale qui sont en effet nouveaux, mais qui n'auraient pour fin que de faire revenir l'agriculture vers des pratiques qu'elle avait auparavant. Les nombreux AFN investis dans l'aquaponie mettent en avant un « mode de production innovant » (*AMP*), éventuellement par le biais d'« une serre connectée utilisant les dernières technologies, basée sur les principes d'aquaponie verticale et de permaculture » afin de « proposer un nouveau mode de production alimentaire local basé sur des procédés innovants et écologiques » (*Nutreets*), ou pour développer « une agriculture urbaine saine basée sur des concepts permacoles » (*Cueillette Urbaine*), y compris auprès de particuliers pour qui les outils qui matérialisent ces innovations peuvent constituer « une première étape vers la permaculture » (*La Citrouille*).

Les principes aquaponiques auraient pourtant déjà été mis en place par des civilisations antiques comme à Babylone (Nelson 2016) et pré-colombiennes chez les aztèques (Aghajanian 2007). Les principes de permaculture, également anciens, sont ponctuellement repris d'une façon quelque peu galvaudée, pour qualifier des supports de culture assez usuels, comme le potager clés-en-main de *La Citrouille*. La permaculture ayant quelque peu écloso médiatiquement ces derniers temps, le visiteur lambda peut en avoir entendu parler, souvent en bien, voire en connaître quelques vagues principes, mais sans toutefois comprendre que la permaculture, dans son acception et ses conceptualisations originelles (Fukuoka 1975 ; Mollison et Holmgren 1978), vont bien au-delà de ce qui peut se passer à l'échelle d'une serre ou d'un potager isolés d'un écosystème plus large.

Aquaponie et permaculture participent ici d'une notion plus large de *circularité*, c'est à dire qui cherche à imiter les cycles naturels, mettant tantôt en avant « des processus productifs, systémiques, non polluants et circulaires, sur la base du cycle de l'azote et de la phytoépuration, tirant leur modèle des écosystèmes de la nature », puisque « dans la nature, il n'y a pas de déchets. Tout est utilisé... » (*Nutreets*). Le visiteur découvre qu'il est possible de « cultiver des fruits et légumes de qualité à partir de vos biodéchets » (*Upcycle*) et qu'il y a désormais un « créateur de solutions visionnaires d'agriculture urbaine & d'économie circulaire » (*Neobab*), et un autre se positionnant « pour un écosystème productif sobre en ressources » (*Urban Leaf*).

Le visiteur peut également se demander si certains de ces principes circulaires sont implémentés à l'échelle d'un quartier ou même d'une ville, ce qui semble être la tâche d'*Urbiotop*, qui, en arguant en faveur d'une « économie circulaire (...) naturelle, durable et respectueuse », propose concrètement des « solutions valorisantes de tri, de collecte, de traitement des bio-déchets ménagers ». Ces processus circulaires semblent aussi garants d'une plus grande performance et ce sur plusieurs plans. Si l'on en croit *Nutreets*, « l'abondance et la qualité sont possibles », car la circularité permettrait « Des performances records : Des rendements très élevés. Des cycles raccourcis. Une qualité gustative et nutritive incomparable. », du moins pour certains types de produits car « les serres aquaponiques permettent de maximiser la production pour les solanacées (tomates), cucurbitacées et astéracées (salades) » (*Cueillette Urbaine*). *Noocity* reprend les mêmes prétentions, proclamant pouvoir « cultiver des aliments de meilleure qualité et en plus grande quantité », peut-être grâce à des intrants naturels datant de l'avant-chimie, comme chez le producteur de lombricompost *Urbiotop* qui fournit des « fertilisants concentré de puissance pour vitaliser les sols » afin de faire pousser des « plantes fruits légumes sains, goûteux et gorgés de vitamines ». La circularité semble faire la jonction entre qualité gustative, écologie et performance productrice, donc économique.

En somme, la forme que prend ici la nouveauté, l'innovation, la technologie, est celle d'un retour à des cycles naturels qui ont d'une certaine façon inspiré les pratiques agricoles depuis toujours (valorisation des produits résiduels organiques végétaux et animaux, symbioses entre cultures, compréhension des cycles nutritifs des sols, etc.) mais qui aujourd'hui se retrouvent projetés comme une solution innovante et visionnaire. Les produits résultant de ces techniques remises au goût du jour concernent majoritairement le domaine végétal (fruits, légumes et champignons). L'aquaponie semble également permettre l'élevage piscicole, bien que celui-ci ne soit généralement pas viable à l'échelle d'une micro-structure aquaponique chez un particulier. Ce qui semble davantage original, c'est le fait que ces différents outils dotés d'un vernis « neuf » semblent souvent s'adresser aux simples mangeurs, c'est à dire le visiteur de Catégorie Standard, à

qui il est proposé, grâce aux différentes tailles et déclinaisons de supports de culture, de devenir un agriculteur urbain, y compris – notamment – lorsqu'il n'a pas de jardin, ni même peut-être de balcon.

(ii) Faire jardiner les urbains

Faire de ses administrés des cultivateurs, tel semble être l'objet de la présence de la *Mairie de Paris*, qui tente de les recruter à travers des brochures et sur les panneaux de ses stands : se disant « engagée dans une stratégie alimentaire et de soutien agricole 'Paris comestible, tous cultivateurs' », elle souhaite voir ses habitants installer des cultures à travers la Ville, « au pied des arbres, dans une jardinière, sur le trottoir, sur les murs ou sur le mobilier urbain... devenez les jardiniers de votre quartier ! », les enjoint-elle, en distribuant des notices pour leur mettre le pied à l'étrier : « Demandez votre permis de végétaliser » et « Végétaliser mon toit. Pourquoi ? Comment ? ». Les habitants de la Ville ne sont d'ailleurs pas le seul public visé, puisqu'elle a conçu un « guide pratique » pour « accompagner les habitants, les propriétaires, les investisseurs, les professionnels du bâtiment et du paysage dans leur démarche de végétalisation », et un « guide technique sur les toitures végétalisées ». Toutes les forces vives doivent être mobilisées dans la mesure où la « Ville de Paris porte l'ambition d'atteindre 100 hectares de toits et murs végétalisés d'ici 2020, dont un tiers consacré à l'agriculture urbaine ». Les panneaux permettent de « valoriser les lauréats (...) des appels à projets « Parisculteurs », lancés par la Ville de Paris en 2017, comptant donc deux éditions lors du Salon 2018. On y découvre les projets des lauréats de l'édition 2017, qui aurait permis « plus de 17 000 m² mis en culture en 2018 », à travers, entre autres et à titre d'illustration, l'installation par « les Permaculteurs de La Chapelle sur le toit d'un bâtiment technique de La Poste » d'un « potager inspiré des principes de la permaculture, cultivé avec la participation des employés de la Poste, ainsi qu'une ruche » permettant « une production de 1530 kg de fruits et légumes et de 300 pots de miel par an », créant de plus « deux emplois en équivalent temps-plein » (projet Parisculteurs « La Communauté Facteur Graine »).

La Ville de Paris n'est pas seule dans son désir de faire des urbains des cultivateurs, ou de faciliter les démarches de ces urbains qui souhaitent déjà se mettre à l'agriculture mais ne savent pas par où commencer. Il faut donc d'une part « séduire les citadins pour qu'ils cultivent la Ville... le leitmotiv de *Bacsac* » en leur montrant qu'un support de culture peut être « ludique et simple d'utilisation » (*Bacsac*) ou « esthétique et source de bien-être » (*AMP*), voire permettre de « nourrir une famille avec une surface réduite » (*MyFood*) ; et, d'autre part, leur faciliter la tâche, c'est à dire « répondre aux besoins des citadins qui souhaitent aménager des coins de nature en ville » (*Bacsac*),

par exemple à travers « le potager prêt à poser » (*La Citrouille*) ou les serres connectées aquaponiques de MyFood qui propose « des solutions clés en main pour atteindre l'autonomie alimentaire dans votre jardin », qu'elle veut « accessible à la grande majorité de la population ». Si l'on ne dispose pas de son propre jardin, ce qui est fort probable sur Paris et en Petite Couronne, il est également possible d'en trouver un avec *Peas & Love*, qui propose des « parcelles de potagers individuelles louées aux riverains clients » qui « ont accès à la récolte de leur parcelle nominative » qui sont « entretenues par un Community Farmer, ingénieur agronome de formation ». Si l'on souhaite posséder, plutôt que louer, son espace de culture, sans pour autant avoir même un jardinet, on découvre des solutions pour l'« aménagement jardin, terrasse, caves » (*Neobab*).

Dans leur globalité, ces AFN semblent en mesure de fournir des « produits et des services intelligents destinés à l'Agriculture Urbaine domestique » (*Noocity*), c'est à dire à l'échelle d'un ménage, et, comme décrit plus haut, à l'échelle d'un projet collectif sur un immeuble voire un quartier. Co-existent ainsi, dans les discours de ces acteurs du Salon, plusieurs publics urbains susceptibles de cultiver la ville, situés à différentes échelles, qui vont de celle du particulier en appartement sans le moindre espace extérieur jusqu'aux projets de plus grande ampleur qui peuvent aller jusqu'à l'échelle du quartier, en passant par des niveaux intermédiaires (terrasses et toits d'entreprises, jardins et résidences, intégration lors de la construction de bâti neuf...). Les projets plus importants bénéficient, selon leurs moyens financiers, d'expertises et de conseils techniques permettant de pallier certaines problématiques récurrentes de l'agriculture en milieu urbain dense, services fournis notamment par *Urban Leaf*, qui se présente comme un « un bureau d'ingénierie, d'études, de conseils et de formation en agriculture urbaine et en aquaponie » ou par *Neobab* qui propose des « Diagnostics et conseils. Prélèvements et mesures in situ (...). Etude et choix du système hors-sol » et des services de « Bioremédiation. Procédé de décontamination biologique et végétal des friches polluées. Absorption des micropolluants de surface », par exemple sur des « terres excavées de chantier, voirie et eaux de surface contaminées ».

(iii) L'écologie (urbaine)

Les principes circulaires illustrés précédemment par l'aquaponie, la collecte de résidus organiques pour fabriquer du compost ou les symbioses entre cultures obtenus en appliquant quelques unes des notions présentes dans la permaculture, contribuent naturellement à l'écologisation des pratiques agricoles et surtout leur réintroduction en milieu urbain (dense). On retrouve toutefois, chez les acteurs du Salon, d'autres formes proclamées de contribution à l'écologie (urbaine), communément rassemblées sous l'appellation de *services écosystémiques*. Si, « à l'heure

de la transition écologique, Paris se fait végétale pour devenir une ville qui respire ! », et considère que « la végétalisation représente un véritable enjeu pour les villes d'aujourd'hui et de demain », c'est aussi parce-qu'elle favorise « le développement de la biodiversité locale », qu'elle permet de « protéger le bâti », et qu'elle « participe à l'adaptation de la Ville aux effets du dérèglement climatique (réduction des îlots de chaleur) ». Les AFN abondent dans le sens de la Ville de Paris, souhaitant mettre en œuvre la « création de services éco systémiques pour les villes » (*Urban Leaf*) et « agir pour la transition écologique des villes » (*Neobab*), par exemple en « réduisant le bilan carbone du bâtiment » (*Cueillette Urbaine*), par la « végétalisation innovante des bâtiments » (*Urban Leaf*). En effet, pour *Noocity* Ecologie Urbaine, « remplacer le béton, le verre ou l'acier des villes par des toitures végétalisées ou des jardins et potagers urbains, pourrait aider à réduire la surchauffe des bâtiments en été et permettre l'isolation thermique en hiver, réduisant également la consommation énergétique ».

Il s'agit aussi d'économie des ressources, notamment celles en eau. Le stand de la *Mairie de Paris* affiche également une section dédiée à Eau de Paris (« Paris, je boirai toujours ton eau »). On peut y lire, sur les panneaux du stand, qu'il y aurait « 96 agriculteurs engagés aux côtés d'Eau de Paris ». Si la forte réduction ou l'absence d'intrants chimiques d'agriculteurs engagés dans des modes de production majoritairement biologiques – ou du moins plus écologiques que chez leurs confrères ancrés dans le conventionnel – permet l'amélioration de la qualité de l'eau du réseau parisien, il est aussi question d'en réduire le besoin. L'aquaponie permet ici de diminuer sa consommation en « optimisant les ressources en eau » (*AMP*), en de très fortes proportions puisqu'il y aurait « 90 % d'économie d'eau par rapport à une culture classique » grâce au « recyclage de l'eau et de ses effluents » (*Nutreets*). La végétalisation permet aussi d'améliorer le cycle de l'eau et certains risques climatiques associés car « les surfaces ainsi transformées deviennent perméables et laissent s'infiltrer l'eau naturellement, améliorant la gestion des eaux de pluie, et contribuant à éviter les inondations » (*Noocity*).

La gestion de l'énergie, de l'eau et la réduction d'intrants par la valorisation des résidus organiques, ne sont pas les seules contributions écologiques affichées par ces AFN. Il s'agit aussi d'améliorer la qualité de vie urbaine. Pour la *Mairie de Paris*, une ville plus végétale « contribue au bien-être des habitants », discours repris par MyFood qui les enjoint à « se reconnecter à la nature et en ressentir un bien-être » et par *Bacsac* qui explique que, « participant à la réintroduction de la nature dans la ville, un BACSAC® est un lopin de terre pour retrouver ou découvrir le plaisir d'avoir la nature à portée de main ». Il faut permettre à l'urbain stressé de « se retrouver dans la nature au cœur de la ville » (*Peas & Love*), « redonner une place à la nature et à l'agriculture dans la

ville » (*Urban Leaf*), et donc « répondre aux besoins des citoyens qui souhaitent aménager des coins de nature en ville » (*Bacsac*).

Via ces différents outils et dispositifs techniques, la fonction de production agricole urbaine souhaite ainsi générer, au-delà des bienfaits d'une nourriture de meilleure qualité, des externalités positives sur l'ensemble de l'écologie urbaine, comme le bâti et sa consommation d'énergie, l'approvisionnement et la qualité de l'eau, la gestion des résidus organiques et la consommation d'intrants, la biodiversité, la lutte contre le changement climatique et ses effets, et une amélioration de la qualité de vie des animaux peuplant la jungle urbaine, les habitants des villes. Justement, il est temps de s'intéresser à d'autres dimensions de ce futur désirable promis aux mangeurs urbains, notamment, ses dimensions psychologiques et sociales. Au-delà des considérations écologiques, nourricières et d'amélioration du cadre de vie urbain, que prétendent apporter les acteurs du local aux êtres urbains et à la société qu'ils composent ? Et par quels moyens les AFN du Salon envisagent-ils de mobiliser la société pour une transition par le local ?

(iv) Reconnexion sociale et économique

Les principes de circularité mentionnés dans les paragraphes précédents ne concernent pas que les flux géochimiques entre plants, eau et fertilisants. De bien des façons, les discours étudiés semblent mettre en avant des principes analogues dans la sphère humaine. Ces liens circulaires – qu'ils constituent des formes nouvelles de relations entre êtres où qu'ils manifestent simplement le retour vers des formes d'interaction humaine devenues moins courantes à l'ère moderne – peuvent se résumer par l'idée de *reconnexion*. Celle-ci prend ici plusieurs formes. Il s'agit d'abord de développer des formes de soutien et de solidarité, de lien social entre membres d'un quartier, d'une ville ou au-delà, en favorisant le « lien social » de façon à « contribuer au mieux-vivre ensemble » (*Citizen Farm*), par « une démarche d'éco-conception et d'économie sociale et solidaire » générant une « forte plus-value sociale » (*Neobab*), ou, comme le dit *Upcycle* par un jeu de mots bien trouvé, dans un esprit d'« économie sociale et circulaire », et notamment « dans une démarche d'insertion professionnelle ». *Urban Leaf* souhaite que ses « potagers partagés » contribuent à la « création de lien social dans les quartiers ».

Ensuite, ces initiatives permettraient aux mangeurs de mieux soutenir les agriculteurs et artisans de façon à ce que ceux-ci puissent mieux vivre de leur métier. Cette forme de reconnexion entre mangeurs et « mangés » se manifeste, sans surprise, surtout en dehors de l'univers d'agriculture urbaine situé dans la section « Jardin et Potager » du Salon, où se trouvent la majorité des AFN de l'étude. On sort ici du domaine de la production qui a été jusqu'ici le point focal de

l'étude, pour intégrer celui des « Services et métiers de l'agriculture », c'est-à-dire des circuits jouant le rôle d'intermédiaires entre producteurs locaux et mangeurs locavores. Ces circuits, et la forme de reconnexion qu'ils représentent, relèvent à la fois d'une logique marchande classique – on achète des produits locaux car on les considère meilleurs – et d'une qualité qu'on peut qualifier d'éthique – on achète en circuit court car on entend soutenir un type de provision que l'on considère comme vertueux. Ces circuits mettent en avant des arguments de vente marchands comme éthiques : on s'intéresse ici à ces derniers seulement. Ainsi, *La Ruche qui dit Oui* développe « des outils numériques pour permettre aux agriculteurs et aux artisans de commercialiser au mieux leur production localement », en facilitant leur visibilité, en raccourcissant les chemins, via internet, qu'empruntent les mangeurs désireux de « manger mieux », « manger juste », un discours repris par *Le Comptoir Local* qui vante « des produits extra-frais pour les clients et un prix juste pour les producteurs : tout le monde est heureux ! ». La reconnexion et la circularité économique qui en découle est explicitée par *MonPotager* qui prétend que « grâce à l'économie circulaire, ils bénéficient de meilleurs revenus ! ». Le réseau *Bienvenue à la Ferme*, qui se démarque par son ancienneté (1988) et son affiliation à des acteurs centraux du régime (chambres d'agriculture), encourage les mangeurs à se rendre aux « drives fermiers » à travers desquels « vous soutenez activement l'agriculture et l'économie locale de votre région ».

La consommation de produits alimentaires n'est d'ailleurs pas le seul moyen de soutenir les agriculteurs, dans la mesure où *MonBeauTerroir*, « une start-up qui permet de réserver directement en ligne des visites-dégustations et expériences de terroir dans des exploitations agricoles et viticoles », permet au producteur « de se générer un complément de revenus », et la visite, qui est parfois une participation aux tâches de la ferme, « contribue à un projet de l'exploitation ». On notera que cette plateforme n'est pas stricto sensu un acteur qui se revendique du local – elle figure tout de même officiellement, au Salon 2018, sur le stand de l'*AFAUP*, bien qu'elle n'en soit pas adhérente. On peut néanmoins supposer que les mangeurs-agriculteurs-en-herbe ne vont pas chercher une exploitation à mille lieux pour sensibiliser, le temps d'une demi-journée, leur progéniture à la traite des vaches ou organiser un atelier de team-building en maraichage bio pour leur séminaire d'entreprise.

Si des plateformes sont mises en place pour faire venir les mangeurs vers leurs producteurs, a priori plutôt locaux, donc, l'inverse est aussi vrai. Ceux-ci bénéficient au Salon de la présence de *Panier Local*, « partenaire logiciel des circuits courts », dont l'origine est « un projet citoyen pour rendre les outils numériques accessibles aux producteurs qui souhaitent maîtriser leur distribution ». Avec cet acteur, le visiteur se souvient que la reconnexion par le soutien des mangeurs achetant leurs denrées auprès des producteurs locaux n'est possible que si ceux-ci sont en mesure de gérer la

logistique complexe d'une fourniture en circuit court. Au-delà de ces différents AFN intermédiaires qui permettent aux mangeurs de se reconnecter à leurs producteurs locaux, on se rend aussi compte que ceux-là ont un ancrage, et mettent en avant de façon forte, les atouts du numérique comme vecteurs de développement du manger et du vivre local.

(v) Reconnexion sensorielle et mentale par le numérique

Le numérique serait aussi vecteur d'autres formes de reconnexion que celles décrites ci-dessus, dans une acception cette fois moins sociale et économique, et plutôt sensorielle et psychologique, des mangeurs avec leur alimentation. Ces formes se manifestent au travers de leur rapport avec leur territoire, leur terroir, le vivant et le goût. On est dans le registre de l'émotion du mangeur, du citoyen, de l'humain, qui fait appel à ses sens, à son imagination et aux sentiments forts qui peuvent l'animer, comme la justice. *La Ruche qui dit Oui*, par exemple, souhaite, à travers sa plateforme numérique, et en « s'inscrivant dans une logique collective : raccourcir le chemin de la distribution, imaginer de nouvelles façons de consommer pour “manger mieux, manger juste” ». *Le Comptoir Local* promet aux mangeurs « le meilleur des petits producteurs d'Ile-de-France en quelques clics à votre porte ». *MonPotager*, dont le slogan est « un clic des légumes et du goût », nous dit : « Créez votre potager en ligne ! Choisissez les variétés que vous souhaitez recevoir », « Observez vos légumes pousser... Des agriculteurs de votre région cultivent pour vous », « Quand vos fruits et légumes arrivent à maturité, vous choisissez la date de livraison ».

Ces deux AFN s'adressent de fait à deux formes déjà bien différentes de reconnexion locavore. Les deux premières ancrent le mangeur dans son territoire : *je mange des produits de ma région, de mon terroir, de pas trop loin*, peut-il se dire. La troisième propose le même ancrage territorial, mais fait du mangeur un décisionnaire, responsable, via fibre optique, du choix de plants, et observateur du vivant : *j'apprends comment vit et pousse une plante, et je choisis quand je les « récolte » à distance*. Si l'on peut arguer qu'il est préférable de « se reconnecter à notre alimentation » et « se réapproprier un savoir perdu » (MyFood) en faisant soi-même ses cultures, lorsque cela n'est pas possible, le numérique permet alors aux urbains d'autres modalités de reconnexion, et ce sous une multitude de formes.

Ainsi, la reconnexion psycho-émotivo-sensorielle par le numérique s'illustre dans un troisième exemple chez « une start-up qui permet de réserver directement en ligne des visites-dégustations et expériences de terroir dans des exploitations agricoles et viticoles », avec comme slogan « Visiter. Déguster. Partager. » (*MonBeauTerroir*). Il s'agit cette fois pour le mangeur de se rendre directement sur place et non pas de s'approvisionner à distance. La reconnexion s'effectue ici

par le partage d'une expérience commune avec l'agriculteur ou l'artisan, via deux classes d'activité : les « visites-dégustations » qui permettent à celui-ci de partager son métier, et d'avoir un retour direct sur ce qu'il produit de la part de son visiteur ; et les « expériences de terroir », qui permettent au visiteur de jouer un rôle actif, d'apprendre en faisant. On recense une quinzaine de producteurs franciliens inscrits à l'heure d'écriture. On y retrouve notamment des associations d'agriculture urbaine telles que Veni Verdi, ainsi que La Belle Pousse du Paysan Urbain, Zone-AH et V'île Fertile, qui ont fait l'objet de visites de terrain et d'entretiens approfondis qui sont, pour les trois derniers, relatés dans le Chapitre Cinq de la thèse. On y retrouve aussi des fermes des espaces ruraux et péri-urbains d'Ile-de-France. L'inscription de ces producteurs, urbains et ruraux, sur une plateforme numérique dont la parenté avec l'économie de plateforme (Airbnb, Uber, etc.), en dit long sur l'implication alimentaire grandissante du numérique, et notamment des modèles dits *uberisés*. La logique du commentaire public par le visiteur, gage de confiance, y est ainsi reprise. Le métier d'agriculteur devient de plus en plus multifonctionnel, car l'acte de reconnexion alimentaire ne se limite pas à la simple consommation éclairée. Le métier de l'agriculteur se complexifie, car il a maintenant les outils, notamment numériques, pour fournir différents canaux – courts – de distribution, pour prendre en compte dans ses plans de culture les souhaits de ses clients-mangeurs décisionnaires, qu'il doit éventuellement accueillir pour partager son métier, ou les mettre à la tâche, et gérer les éventuels commentaires rendus publics à tout internaute qui, si l'on est mauvaise langue, revient à une forme de « dictature » par le commentaire qui ne peut exister que par le numérique.

De fait, les chambres d'agriculture n'ont pas attendu l'arrivée de *La Ruche qui dit Oui*, *Le Comptoir Local* ou *MonBeauTerroir* pour tenter de reconnecter les mangeurs et les agriculteurs via la vente directe, à la ferme ou sur des marchés de producteurs, ou via l'accueil de familles et de groupes pour des ateliers de sensibilisation aux métiers des agriculteurs. En 1988, elles créent (avec les agriculteurs) et coordonnent, depuis, un « réseau de 8000 agriculteurs en vente directe et accueil à la ferme ». Dans leur brochure, elles enjoignent les urbains à « Manger fermier ! », leur dit : « Vivez fermier ! » et « Achetez en ligne directement aux agriculteurs. ». « Cliquez, dégustez ! », « 100 % local », « En direct des producteurs et artisans », « Venez nous voir. Derrière chacun de nos produits, il y a un agriculteur engagé qui a plaisir à partager son savoir-faire et les coulisses de sa ferme. ». La comparaison avec ces nouveaux acteurs est d'autant pertinente que le site de *Bienvenue à la Ferme* propose des fiches détaillées pour chacun des producteurs de son réseau et affiche également les commentaires des clients des exploitations. On peut légitimement se demander pourquoi, étant donné qu'un réseau national existe déjà pour la vente directe et l'accueil sur les exploitations, la sphère marchande du locavorisme, qui se manifeste actuellement par le bourgeonnement d'initiatives en tout genre, semble n'exploser qu'aujourd'hui.

Une comparaison de l'expérience utilisateur d'un internaute se rendant sur les sites de trois start-up mentionnées ci-dessus, avec celui de *Bienvenue à la Ferme*, est révélatrice. Là où les premières permettent de passer concrètement à l'acte de réservation et de paiement pour des dates précises, le second n'offre pas cette possibilité. Il consiste davantage à un annuaire, certes fort bien détaillé pour chaque exploitation (détail des prestations, photos, commentaires clients, dates ouvertes à la réservation, coordonnées, contact, liens web, etc.). L'internaute est obligé d'envoyer de contacter le producteur, par email ou par téléphone, pour réserver ; et le paiement ne s'effectue pas de la même manière, la plateforme ne centralisant pas les paiements, et ne prélevant pas une commission. La spontanéité de l'acte de consommation et d'achat n'est pas la même. Une autre différence se révèle lorsque l'on compare les producteurs et artisans franciliens présents dans les réseaux des trois start-ups avec ceux du réseau de *Bienvenue à la Ferme*. Pour ce dernier, une recherche sur Paris et sa proche banlieue ne donnent accès qu'à des « marchés de producteurs », c'est-à-dire à la reconnexion par la vente directe.

De plus, ces marchés ne concernent pas uniquement des producteurs locaux et régionaux, mais des producteurs issus d'autres régions de France. En grande couronne et au-delà, la reconnexion par la visite à la ferme devient toutefois accessible. En revanche, les réseaux franciliens des trois start-ups, eux, proposent bien une vente directe qui se veut locale (« Ile-de-France » pour *Le Comptoir Local*, « 250 km de votre ruche » pour *La Ruche qui dit Oui*), qui incluent par ailleurs, dans leur réseau, des producteurs situés dans Paris et sur sa proche banlieue, qui sont engagés dans l'agriculture urbaine, mais qui n'ont pas leur place sur les marchés de producteurs de *Bienvenue à la Ferme*. Surtout, ces agriculteurs de l'urbain dense, eux, proposent un accueil – la reconnexion sensorielle par l'expérience et le partage – dès l'intramuros parisien.

Cette dichotomie de réseaux numériques d'acteurs présents au Salon – les uns intégrés à un réseau fondé avant le déploiement d'internet, chapeauté par les chambres d'agriculture, n'intégrant pas les acteurs alimentaires d'un genre nouveau que sont les agriculteurs urbains, et n'offrant pas une grande spontanéité de consommation ; les autres intégrés à des plateformes puissantes centralisant les données, les paiements et prélevant des revenus aux producteurs, qui sont pour beaucoup des agriculteurs urbains – illustre à merveille les frictions actuelles entre niches et régimes et les modalités numériques qui parcourent le front de transition du régime de provision alimentaire urbaine.

(vi) Consolidation d'un mouvement transitionnel : cognition et agenda collectif

Au-delà de leurs initiatives individuelles, par quels moyens les AFN en présence envisagent-ils d'atteindre une masse critique suffisante pour développer, dans la provision alimentaire, l'inertie nécessaire à la généralisation de leurs innovations et des reconnections circulaires sociétales et écologiques ? Deux types de stratégie semblent accompagner ces ambitions transitionnelles, l'une qu'on peut qualifier de cognitive, l'autre qu'on peut qualifier de collective, voire politique. D'une part, ils portent un intérêt particulier sur la circulation des savoirs entre différents publics qui, tous, jouent un rôle dans l'accompagnement de la transition. Il s'agit ici de rendre compte de la félicité d'interactions entre ces différents protagonistes. Ainsi, certains des AFN souhaitent faire acte de pédagogie envers le grand public, afin de les « sensibiliser au respect de l'environnement » (*Citizen Farm*), en les faisant « prendre part aux ateliers pédagogiques » pour « goûter, apprendre, faire, partager & manger » ainsi que « découvrir l'histoire du maraichage en Ile-de-France » (*Ferme Urbaine de Saint-Denis*), dans le cadre d'un « partage d'espaces communs et d'expériences via des ateliers et des animations » (*Peas & Love*). Cette vocation pédagogique voit parfois de façon conjointe les notions d'« éducation » et de « lien social », par exemple à travers des travaux collectifs qui lient « potagers partagés et création de lien social dans les quartiers » (*Urban Leaf*).

Un autre type d'interaction se ferait de cultivateur à cultivateur, comme c'est le cas pour MyFood qui, grâce à ses « serres connectées » permettrait de « créer une initiative ouverte, basée sur la transparence, et de s'inspirer de l'esprit 'open source', afin de permettre aux gens de partager leurs informations et leurs résultats. ». L'AFAUP, qui fédère nombre des AFN présents, souhaite, pour sensibiliser le « grand public », « apporter son soutien lors de l'organisation d'évènements autour de l'agriculture urbaine » et « valoriser l'innovation et la diversité des projets pour nourrir la réflexion sur la ville de demain », arguant que « l'agriculture urbaine, c'est un pont indispensable entre les citoyens et le monde rural, la pédagogie au service de nouveaux modèles de consommation plus sains. ».

Cette stratégie de mise en circulation des savoirs et pratiques des AFN auprès du grand public, entre cultivateurs (urbains) ou entre citoyens et ruraux, apparaît alors comme la prémisse d'une forme de consolidation cognitive d'un mouvement collectif, portant un agenda commun axé sur le manger local, le produire soi-même, l'écologie et la socio-économie circulaires, et la reconnection socio-économique et psycho-sensorielle. L'AFAUP, organisme fédérateur d'un écosystème d'agriculteurs urbains qui jusqu'ici ne paraissait pas très structuré, constitue une sorte d'émanation institutionnelle de l'agriculture urbaine, et à ce titre les fait s'exprimer d'une voix collective. A travers elle, les AFN adhérentes expriment, de plus, une volonté de développement en se rapprochant à la fois d'autres formes d'agriculture et d'autres natures de territoire, à travers le souhait de, entre « acteurs du monde agricole : créer des liens avec l'agriculture périurbaine et

l'agriculture rurale », en continuant d'intéresser les décideurs de la ville par leurs actions permettant de « sensibiliser les acteurs de la ville à l'agriculture urbaine. », ou, pour résumer, de « fédérer les professionnels de l'agriculture urbaine et faciliter les liens avec les autres acteurs de la ville, le monde agricole et le grand public » – plus précisément, l'*AFAUP* doit permettre de « représenter les acteurs de l'agriculture urbaine sur les enjeux juridiques et institutionnels ».

De façon plus lyrique, les AFN, adhérentes de l'*AFAUP* ou non, appellent les mangeurs à faire partie d'un mouvement, d'une communauté du changement, à devenir « membre d'une communauté positive près de chez vous ! » (*Peas & Love*), là où *Upcycle* leur dit « Rejoignez le mouvement » et *Le Comptoir Local* leur explique que puisque « la consommation de demain commence dès aujourd'hui, rejoignez-nous dans l'aventure ! ». A *La Ruche qui dit Oui*, il y a un « Responsable de Ruche qui anime et développe la communauté locale. Elle porte un projet autonome tout en s'inscrivant dans une logique collective », tandis que chez *MyFood*, « nous accompagnons la communauté grandissante des Citoyens Pionniers MyFood, déterminés à transformer leur alimentation, pour aller de l'avant ensemble et faire changer les choses ». A l'heure d'écriture, la transition en cours s'articule autour d'appels auprès de différents publics, citoyens, décideurs publics des collectivités, cultivateurs individuels et collectifs, mondes agricoles urbains, péri-urbains et ruraux, se consolider autour d'une communauté du manger local, circulaire, active, écologique, solidaire, savante et reconnectée.

Essai typologique des AFN sur la base de leurs scripts

Il est temps de constituer une vision d'ensemble pour ces AFN des caractéristiques qui émanent de leurs représentations discursives (le « script »). Cette vision prend la forme d'une typologie qui permet de faciliter la lecture de cet écosystème d'AFN en présence au Salon de l'Agriculture et donc en friction avec le régime. Cette typologie esquisse l'orientation prise par ces AFN qui, par lesdites frictions et de par l'ensemble de preuves tirées de leurs données, se trouvent sur le front de transition. Ces preuves s'articulent autour des six thématiques identifiées sur la base des discours, ainsi que les subdivisions à l'intérieur de quatre de ces thématiques, précisées ci-après entre parenthèses : (i) Innovation et principes circulaires, (ii) Faire jardiner les urbains, (iii) Ecologie urbaine (services écosystémiques ; qualité de vie), (iv) Reconnexion sociale et économique (lien social ; soutien aux producteurs), (v) Reconnexion sensorielle et mentale par le numérique (approvisionnement ; décision ; participation matérielle), (vi) Consolidation d'un mouvement transitionnel : cognition et agenda collectif (circulation des savoirs ; structuration

professionnelle ; mouvement social). La typologie (du moins sa tentative) est présentée dans le tableau ci-dessous (Fig. 2).

Entités	Type AFN	Innovation, principes circulaires et performance	Faire jardiner les urbains	Ecologie urbaine	Reconnexion sociale et économique	Reconnexion sensorielle et mentale par le numérique	Cognition et agenda collectif
AFAIJP (Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle)	Association / réseau d'agriculture urbaine	Oui	Oui	Services écosystémiques. Qualité de vie.	Soutien aux producteurs.	-	Circulation des savoirs. Mouvement social.
AMP (aquaculture & aquaponie)	Installateur de solutions en aquaponie	Oui	Oui	Services écosystémiques.	-	-	-
Bacsac	Outils potagers	-	Oui	Qualité de vie.	-	-	-
Bienvenue à la Ferme	Association / réseau d'agriculture non-urbaine	-	-	-	Soutien aux producteurs.	Participation matérielle.	-
Citizen Farm	Installateur de solutions en aquaponie	-	-	-	Lien social.	-	Circulation des savoirs.
Cueillette urbaine (Végétal Social SAS)	Installateur de solutions en aquaponie	Oui	Oui	-	-	-	-
La Boite à Champignons par Upcycle	Outils potagers	Oui	-	-	Lien social.	-	Mouvement social.
La Citrouille	Outils potagers	Oui	Oui	-	-	-	-
La Ferme Ouverte (Ferme urbaine de Saint-Denis)	Ferme urbaine pédagogique	-	-	-	-	-	Circulation des savoirs.
La Ruche qui dit Oui !	Plateforme numérique de mise en relation	-	-	-	Soutien aux producteurs.	Approvisionnement.	Mouvement social.
Le Comptoir Local	Plateforme numérique de mise en relation	-	-	-	Soutien aux producteurs.	Approvisionnement.	Mouvement social.
Mairie de Paris	Collectivité	-	Oui	Services écosystémiques. Qualité de vie.	-	-	-
MonBeauTerroir	Plateforme numérique de mise en relation	-	-	-	Soutien aux producteurs.	Participation matérielle.	-
MonPotager	Plateforme numérique de mise en relation	-	-	-	Soutien aux producteurs.	Décision.	-
MyFood	Installateur de solutions en aquaponie	Oui	Oui	Qualité de vie.	-	-	Circulation des savoirs. Mouvement social.
Néobab	Installateur de solutions en agriculture urbaine	Oui	Oui	Services écosystémiques.	Lien social.	-	-
Noocity Ecologie Urbaine	Outils potagers	Oui	Oui	Services écosystémiques.	-	-	-
Nutreets	Producteur en aquaponie	Oui	-	Services écosystémiques.	-	-	-
Panier Local	Prestataire logistique et administratif pour circuits courts	-	-	-	Soutien aux producteurs.	-	-
Peas & Love	Location de potager	-	Oui	Qualité de vie.	-	-	Circulation des savoirs. Mouvement social.
Urban Leaf	Outils d'aquaponie	Oui	Oui	Services écosystémiques. Qualité de vie.	Lien social.	-	Circulation des savoirs.
Urbiotop	Fournisseur de compost	Oui	-	-	-	-	-

Fig. 2 : *Essai de typologie des AFN du Salon de l'Agriculture (2017 et 2018)*

Comme toute typologie, celle-ci vise à simplifier une réalité complexe sur cet écosystème grandissant d'AFN aux valeurs, objectifs, stratégies et domaines d'application très hétérogènes. Son intérêt est d'indexer les six thématiques relevées dans leurs discours et d'y faire correspondre les différents AFN. Malgré ses limites, un tel exercice typologique permet néanmoins de mieux aborder les conclusions scientifiques de l'étude en ce qu'elle contribue à caractériser le front actuel de transition à l'interface entre AFN-niches et régime de provision. S'appuyant sur ces conclusions, une typologie nettement plus réduite est ensuite présentée à la fin de l'étude, qui fait converger deux

chemins de transition : (i) urbanisation de l'agriculture et (ii) contrôle de la provision par les flux de données.

4.3.4. Décors : habillages et agencements des stands au sein du Salon

L'étude des scripts a permis de mieux comprendre les représentations discursives des AFN du Salon, débouchant sur une possible typologie. Dans ce théâtre du régime, toutefois, les visiteurs ne font pas qu'étudier des textes, mais sont confrontés à une mise en scène permanente articulée autour de dispositifs de monstration agencés de façons spécifiques. Le contexte particulier d'un salon, qui plus est quand celui-ci est très vaste comme le Salon de l'Agriculture, est d'essayer de polariser l'attention sur son ou ses propre(s) stand(s). Dans certains cas, des acteurs se réunissent pour gagner en visibilité. Dans d'autres, ils peuvent choisir des placements particuliers au sein des parcours différenciés des visiteurs. Dans d'autres cas encore, ils peuvent mettre en exergue une série de visuels tantôt fantasmagoriques, tantôt concrets et préhensibles par les visiteurs. Cette section vise à rendre compte du parcours effectué au Salon en général (tous pavillons), mais en se focalisant sur trois pavillons qui se sont révélés être des espaces matériels d'expressions agencées des alternatives scriptées précédemment.

Comment attirer le visiteur parmi tous ces stands ?

Toute pièce qui se respecte ne saurait se passer de décors chatoyant l'imaginaire des spectateurs. Celle qui se joue au théâtre du régime change de décor en 2017 par rapport aux représentations ayant eu lieu les années précédentes, puis évolue de nouveau en 2018. La scène s'épaissit de nouveaux costumes portés par de nouveaux acteurs ayant souhaité intégrer sa troupe, ses décors se structurent aussi. Exit les stands disposés de manière arbitraire dans le pavillon « Jardin et Potager », qui perdent quelque peu le visiteur qui veut s'enquérir des innovations locavores ; place au stand de l'AFAUP et ses agriculteurs urbains, stand qui doit grossir et s'habiller pour mieux capter l'attention des visiteurs. Et ils ont fort à faire, vu les moyens affichés par la concurrence pour le temps de cerveau disponible (pour les exemples suivants, voir photos en Fig. 3 ci-après). Les visiteurs sont happés, tiraillés à travers le Salon par les sirènes visuelles des méga-stands des filières agricoles et des industries agro-alimentaires, avec leurs scénographies séduisantes qui habillent leurs murs de bocaux et conserves, de sachets en plastique et en papier, de boîtes et briques alimentaires, de baguettes et miches de pain en forme d'épi ou en forme d'étoile, de bouteilles de vin colorées. Les enfants, petits et grands, font la queue pour monter dans le *New*

Holland CX508, juggernaut dernier-cri qui moissonne le blé brutalement, ou parcourir de minis champs de colza du stand Région Ile-de-France avec des casques en réalité augmentée. Ne parlons pas des familles qui parcourent les allées concentrationnaires des dizaines de variétés de poules ou lapins en cage dont l'air syphilitique ne semble contrarier (presque) personne, ou des spectateurs massés autour des rings de concours où les top-modèles de l'élevage à « haute valeur génétique » de l'élevage français présentent leurs atouts de charme sous le débit hystérique, mégaphones aidant, des présentateurs du Concours Général Agricole.



Fig. 3 : Photoreportage au Pavillon 3 « Les 13 Régions de France & leurs produits » et au Pavillon 2.2 « Cultures et filières végétales / Jardin et potager » (Salon de l'Agriculture 2017). De gauche à droite puis de haut en bas : Stand de la Coopération Agricole. Stand « Le Fournil » mettant en valeur la filière pains. Stand Région IDF et dispositif réalité augmentée (VR) sur champ

Si la maltraitance animale – qui nourrit pourtant le pays, ne l'oublions pas – ne leur a pas coupé la faim, les familles, professionnels et autres mangeurs peuvent toujours faire le tour des stands gouailleurs des treize régions de France, qui à l'heure de la visite en fin de journée, testent la tenue en réverbération d'un Pavillon 3 en état d'ébriété. Les visiteurs à la recherche d'une ambiance moins carnivore peuvent retourner au Pavillon 2.2 (« Cultures et Filières Végétales, Jardin et Potager »), mais avant de tomber sur des pleurotes poussant sur un sac en jute rempli de marc de café ou une plaque de ciboulette coiffant un petit aquarium, ils peuvent être distraits par l'angularité arrondie de l'étrange « Dino le Robot », machine de désherbage mécanique de chez *Naïo Technologies* (Fig. 4 ci-après), à moins qu'ils ne se retrouvent entraînés par leurs enfants devant les bornes d'arcade *Playstation 4* du jeu *Farming Simulator* (Fig. 3) qu'ils peuvent trouver plus ludique que les panneaux du stand de la *Mairie de Paris* (Fig. 6 ci-après).

Les visiteurs plus littéraires peuvent malgré tout s'attarder devant ces apologues vantant l'agriculture urbaine, mais ceci est tout aussi valide en ce qui concerne les panneaux de l'*Odyssée Végétale* (Fig. 4) qui, à l'aide d'une vue aérienne monochromatique d'un champ de colza, propulse les biocarburants et l'équation « davantage de biocarburants = davantage d'alimentation » dans leur cerveau fatigué par des heures de parcours, ou pour ce qui est du stand du syndicat professionnel des *Brasseurs de France* (Fig. 3) qui leur décompose, grossièrement, dans un panneau explicatif, les étapes de fabrication de leur cervoise après les avoir aimantés avec leurs cuves en cuivre étincelantes. Le visiteur lambda (la « Catégorie Standard » au théâtre) ne sait plus où donner de la tête. Il faut donc que les stands de nos vingt-deux AFN soient en mesure de stimuler au mieux leurs sens et leurs imaginaires. Il est question ici d'étudier leurs décors, c'est à dire les scénographies mises en place pour capter l'attention des visiteurs.



Fig. 4 : Photoreportage au Pavillon 2.2. « Cultures et filières végétales / Jardin et potager » (Salon de l'Agriculture 2017). A gauche : Stand de l'Odysée Végétale. A droite, de haut en bas : Stand Terres Oléo Pro, Stand Région Hauts-de-France affichant un discours locavore, Stand Naïo Technologies « Dino le Robot ».

Pavillon 2.2 : « Jardin et Potager » : parcours détaillé

Le Pavillon 2.2 héberge deux secteurs d'exposition : « Cultures et filières végétales » et « Jardin et Potager », qui se parcourent avec une certaine continuité de par la taille relativement modeste de ce pavillon du végétal. Le stand *AFAUP* (Fig. 5 ci-après) à lui seul regroupe (si on l'inclut) douze des vingt-deux AFN de l'étude, dont dix sont adhérents à l'*AFAUP* et deux sont

présents sur leur stand sans être adhérents du réseau. Un autre AFN y est directement accolé, mais est considéré comme occupant un stand distinct par le salon, bien qu'il soit adhérent de l'*AFAUP*. Le local se représente ici exclusivement via le deuxième univers, puisque la classification effectuée par le Salon place l'intégralité des dix-sept AFN de ce pavillon dans l'univers « Jardin et Potager ».

Cette classification par le Salon n'est pas neutre ni anodine, puisqu'elle semble considérer la multitude de formes d'AFN, et notamment l'agriculture urbaine, non pas comme une filière ou un mode de culture pouvant être placé dans le secteur « Cultures et filières végétales », mais comme du jardinage, du potager. Ce placement thématique est partiellement justifié dans la mesure où certains des AFN s'adressent également aux particuliers, mais il véhicule ce faisant l'image d'un loisir, plutôt qu'une nouvelle filière alimentaire, alors que les AFN s'adressent au moins autant, si ce n'est plus, à des agriculteurs urbains professionnels (d'où le « P » dans « *AFAUP* »). Cette classification a notamment une incidence sur l'image, voire même la simple visibilité que peuvent avoir ces AFN auprès de visiteurs professionnels, du « Carré Or », des filières végétales dont la priorité est de rencontrer et d'échanger avec leurs collègues présents sur le secteur « Cultures et filières végétales ». Le secteur « Jardin et potager » et les AFN présentes passeraient alors à côté de précieuses interactions avec ces professionnels du régime, et n'intéresseraient que les professionnels du jardinage et du potager, et ceux du grand public, spectateurs de « Catégorie Standard », qui voudraient faire pousser quelques épinards en aquaponie.

C'est tout l'intérêt de ce que semblent vouloir faire les AFN d'agriculture urbaine, acteurs de ce qu'on peut légitimement appeler une nouvelle forme de « culture et filière végétale », au Salon 2018 : en s'établissant à son entrée, leur stand devient un passage obligé pour le visiteur du Pavillon 2.2. Cette disposition marque un changement à double titre par rapport au Salon 2017, où ces AFN ne font pas stand commun, et se retrouvent de plus relégués sur des mètres carrés moins valorisants que l'entrée du pavillon, ce qui les rend moins visibles, d'autant qu'elles s'y trouvent à l'époque en moindre nombre. L'un de ces AFN, *MyFood* (ni adhérent ni présent sur le stand *AFAUP*), met lui en place dès 2017 une visibilité accentuée en établissant une serre aquaponique de démonstration non seulement à l'intérieur, mais également à l'extérieur, du Pavillon 2.2, ce qui a effet d'attirer des visiteurs qui ne se seraient peut-être même pas rendus dans le pavillon du végétal. Il réitère le même dispositif extérieur-intérieur en 2018. On notera que *MyFood* (Fig. 5 également) ne fait pas entièrement bande à part, puisqu'il permet également de mettre en valeur les produits de *Noocity* et *Urbiotop*, qui sont ses partenaires officiels au Salon, ainsi que *La Boite à Champignons* par *Upcycle*. De fait, on peut dire que la serre *MyFood* représente aux visiteurs – intérieurs et extérieurs – un condensé des différentes techniques employées dans l'agriculture urbaine : bacs avec des buttes inspirés de la permaculture faisant pousser laitues, oignons et choux kale ; colonnes aquaponiques

verticales faisant pousser laitues et micro-pousses à l'horizontale (perpendiculairement au plan vertical des colonnes), apposées sur des bacs aquatiques remplis de poissons au-dessus desquels, un sac en chanvre pendouillant, d'où s'extraient de grosses pleurotes.





Fig. 5 : Photoreportage au Pavillon 2.2. « Cultures et filières végétales / Jardin et potager » (Salon de l'Agriculture 2018) : stands des AFN de l'AFAUP et de MyFood. Dispositifs de démonstration des AFN de l'AFAUP (au milieu). L'AFAUP présente aussi une carte nationale de ses acteurs (en haut), dont nombre sont concentrés en Ile-de-France. Le stand MyFood, en extérieur, qui n'est pas dans l'AFAUP (en bas).

Une continuité avec l'*AFAUP* et les autres stands d'agriculture urbaine est mise en évidence au Salon 2018 par l'installation du stand *Mairie de Paris* (Fig. 6) directement sur sa gauche, qui se trouve être la direction que doit emprunter le visiteur souhaitant aborder la majorité des autres stands du Pavillon 2.2. Le visiteur lors du Salon 2018 comprend alors qu'il existe une fédération d'entreprises d'agriculture urbaine qui sont liées et encouragées par la Ville de Paris, alors qu'en 2017 il peut, s'il tombe dessus ce qui n'est pas évident à l'époque, trouver certes novatrices et fascinantes les idées promues sur les quelques stands d'agriculture urbaine, mais se dire qu'elles ne constituent qu'un gadget pour ce qui est de nourrir les urbains. Le stand de la *Mairie de Paris*, qui présente dès 2017 les lauréats de la première édition des *Parisculteurs*, occupe en 2017 un empiètement important, visible lorsque l'on passe devant, mais ne donnant pas sur l'entrée comme en 2018, et n'étant pas placé en face du stand de l'*AFAUP*, s'en retrouve à l'époque plus isolé pour porter un message fort sur l'agriculture urbaine comme potentielle « filière » du végétal.

Les dispositifs de démonstration matérialisent les concepts et la gamme des différents AFN modules d'aquaponie (*AMP*), fraises poussant sous L.E.D. (*Nutreets*), permaculture et aquaponie sous serre (*MyFood*), pleurotes poussant sur des sacs remplis de marc de café, bacs potagers de tailles diverses disposés horizontalement ou verticalement (*La Citrouille*, *Cueillette Urbaine*, *Noocity*), sacs de lombricompost (*Urbiotop*), etc. Les panneaux explicatifs sont plus ou moins détaillés, et dans certains cas vecteurs de pédagogie, comme c'est le cas pour la *Ferme Urbaine de Saint-Denis* qui informent sur l'histoire de la Ceinture Verte ou à travers ceux de la *Mairie de Paris* qui détaille les actions de son *Plan Alimentation Paris* et tient un atelier de sensibilisation auprès de jeunes enfants. L'*AFAUP* quant à elle affiche une carte de France de son réseau, qui fait apparaître une très nette concentration d'initiatives en Ile-de-France (voir Annexe 3).

Des agencements ambigus au sein du Pavillon 2.2

On peut en conclure une certaine ambiguïté dans le positionnement de l'agriculture urbaine au sein du Salon, entre filière du végétale selon un certain point de vue, et univers se limitant au jardinage de l'autre. Reflétant leurs éléments de discours, les AFN développent des outils et des initiatives qui sont à la fois à destination de ménages et de projets entrepreneuriaux ou collectifs. L'inclusion de *MonBeauTerroir* sur le stand de l'*AFAUP* porte une ambiguïté supplémentaire puisque ce n'est pas un producteur en agriculture urbaine et n'adhère pas à l'association. Sa mission relèverait plutôt de la multifonctionnalité et la diversification des revenus d'une exploitation, ce qui fait qu'il aurait tout autant sa place sur le stand de *La Ferme Digitale*. Sa présence s'explique par le

fait que certains des AFN d'agriculture urbaine font partie – de son réseau francilien. Le stand *AFAUP* fait ainsi mieux comprendre au visiteur les missions des agriculteurs urbains, qui ne servent pas qu'à produire de la nourriture, mais également à profiter de leur position géographique pour accueillir de nombreux urbains, et notamment ceux de Paris et de sa proche banlieue qui ont moins accès à la nature que d'autres catégories de franciliens.



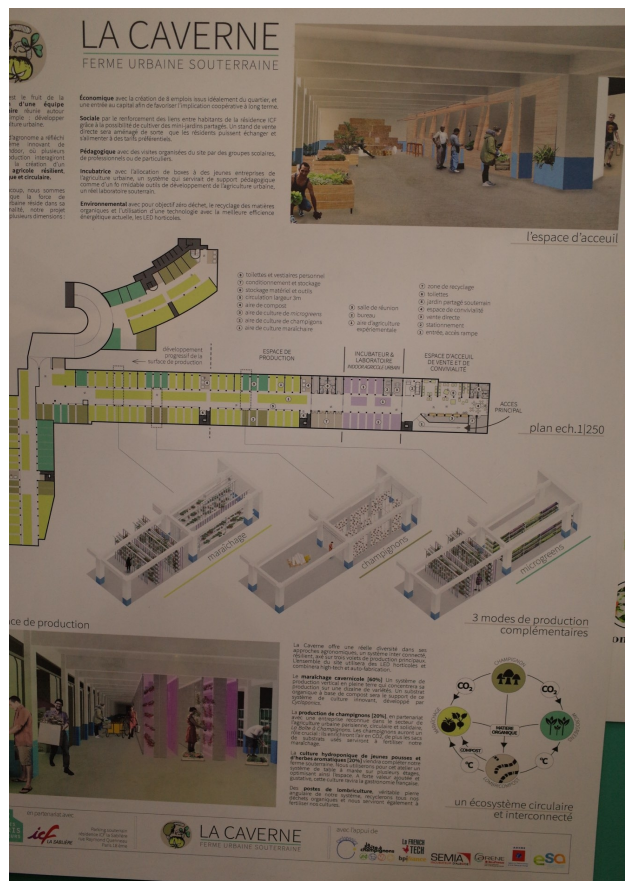


Fig. 6 : Photoreportage au Pavillon 2.2. « Cultures et filières végétales / Jardin et potager » (Salon de l'Agriculture 2018) ; stand de la Mairie de Paris. Stand de la Mairie de Paris et panneaux d'informations (en haut), présentant le projet Parisculteurs et le détail d'un projet lauréat de la première édition de ce projet (en bas). A noter une photo d'interview présentant Anne Hidalgo (Maire de Paris) écoutant Swen Deral, ancien Directeur Administratif et Financier de la Ruche qui dit Oui, sujet de l'étude de cas de la thèse (au milieu).

Pavillon 4 : Services et métiers de l'agriculture

Ce pavillon (illustré en Fig. 7), deux fois plus grand que celui du végétal, et à l'ambiance plus feutrée, accueille le secteur des « Services et métiers de l'agriculture ». Il connaît une évolution modérée, mais tout de même significative, entre 2017 et 2018. En effet, un espace important vers le fond du pavillon rassemble, parmi une quinzaine d'acteurs, quatre de nos AFN, sous la bannière *La Ferme Digitale*. Cette association, fondée en 2016, est déjà présente au Salon cette année-là, offrant un espace de représentation commun à ses cinq entreprises fondatrices, « 5 start-ups du monde agricole » qui « ont mis en commun leurs valeurs et leurs innovations » (site de *La Ferme Digitale*). De ces entreprises fondatrices (*MiiMOSA*, *Weenat*, *Agriconomie*, *Ekylibre*, *MonPotager*) présentes en 2016, seule une est identifiable comme un acteur visant la relocalisation : *MonPotager*. L'identité de *La Ferme Digitale* est clairement tournée vers le numérique, mais pas encore vers le local (voir Fig. 1 dans la méthodologie en 4.1.2.). Ce stand s'agrandit en 2017 et occupe alors un espace important dans le Pavillon 4. Cette année-là, *La Ruche qui dit Oui* s'y affiche aux côtés du cofondateur *MonPotager*. *Le Comptoir Local*, lui, n'a pas encore intégré le réseau et fait donc stand à part, avant de rejoindre *La Ferme Digitale* et son stand collectif lors du Salon 2018. *Panier Local* rejoint également ce groupement lors de la dernière édition.

On peut alors considérer cette évolution entre 2016 et 2018 comme la preuve d'une intégration progressive du local dans l'écosystème grandissant d'acteurs du numérique, qui restent toutefois dominés par des acteurs n'ayant pas spécifiquement pour mission de raccourcir l'approvisionnement ou de reconnecter les mangeurs avec leur alimentation. On note, en 2018, l'absence remarquée de *La Ruche qui dit Oui*, qui fait pourtant toujours partie de l'association *La Ferme Digitale* et constitue un des acteurs du local les plus anciens et à l'identité numérique la plus forte. Cette absence demeure sans explication à l'heure d'écriture.





Fig. 7 : Photoreportage au Pavillon 4 « Services et métiers de l'Agriculture » (Salon de l'Agriculture 2017) : stands de la Ferme Digitale, ensemble d'acteurs liés au numérique, incluant les circuits courts numériques. En bas à droite, le Comptoir Local, que la Ruche qui dit Oui (au dessus), sujet de l'étude de cas de la thèse, a entre-temps racheté.

Pavillon 3 : Les 13 régions de France et leurs produits

La visite du Pavillon des treize régions est l'occasion de relever d'éventuelles mises en avant du manger local sur le stand de la Région Ile-de-France (Fig. 8). Le réseau national coordonné par les chambres d'agriculture, *Bienvenue à la Ferme*, semble particulièrement à même de porter la pratique du local. Il figure en bonne place sur un panneau « Ile-de-France. L'agriculture à proximité de chez vous » et distribue une brochure explicative incluant un annuaire national des fermes du réseau, ainsi qu'une publicité pour un « drive fermier » en Essonne. Toujours sur ce stand Région Ile-de-France, la filière boulangère est mise en valeur sur un panneau « Du champ à la baguette : un parcours 100 % local » et un atelier de boulangerie. L'agriculture francilienne est fort bien pourvue en plaines céréalières ce qui permet à la filière pain de s'approvisionner localement et donc à la Région d'afficher cette caractéristique de filière au moins partiellement locale.

Comme déjà mentionné, le réseau *Bienvenue à la Ferme* a des fonctions similaires à celles de start-ups comme *MonBeauTerroir* (séjours à la ferme) ou *La Ruche qui dit Oui* (mise en relation de consommateurs avec des producteurs qu'ils rencontrent sur un drive fermier ou un marché de producteurs). Le réseau s'en distingue toutefois de plusieurs façons : par son « appartenance » aux agriculteurs qui le composent et aux chambres d'agriculture qui le coordonnent ; par son manque d'intégration d'agriculteurs urbains ; et par ses usages différents et surtout moins poussés des technologies de mises en relation, lourdes en gestion de données multiples et volumineuses.

Ces éléments de contraste se retrouvent quelque peu accentués par son rattachement aux régions et son isolement par rapport aux vingt-et-un autres acteurs qui sont eux concentrés sur juste deux espaces, *La Ferme Digitale* (quatre acteurs) et l'ensemble accueillant de façon accolée les stands de l'*AFAUP*, de *MyFood* et de la *Mairie de Paris* (dix-sept acteurs) – isolement vis-à-vis d'acteurs avec lesquels il partage pourtant un objet et des stratégies similaires visant le raccourcissement et une reconnexion entre mangeurs, aliments et producteurs. Cette séparation d'affiliation (aux chambres d'agriculture régionales, plutôt qu'à de nouvelles associations comme l'*AFAUP* ou *La Ferme Digitale*), qui se matérialise donc aussi à travers son secteur d'exposition, empêche cet acteur pourtant historique de la reconnexion et du manger local de se présenter comme faisant partie d'un mouvement multi-acteurs promouvant la relocalisation, n'étant affilié ni avec l'agriculture numérique, ni avec l'agriculture urbaine.



Fig. 8 : Photoreportage au Pavillon 3 « Les 13 Régions de France & leurs produits » (Salon 2018) : stand de la Région Ile-de-France.

Conclusions sur le décor et le parcours

Cette section de l'étude nous informe sur les stratégies mises en œuvre par les AFN pour se rendre visible et mieux exister dans un espace de représentation de la magnitude de celui du Salon, parmi tous les enjeux, innovations, secteurs, activités proposées par les acteurs – certains puissants – composant le régime tel qu'il est observable sur place, qui poussent le visiteur à user de ces cinq sens en regardant, lisant, écoutant, testant, goutant les multiples contenus différents du Salon. L'édition 2018 fait voir un processus de regroupement collectif dans l'univers d'AFN de l'agriculture urbaine, sous l'égide de l'AFAUP et une proximité immédiate avec le stand de la *Mairie de Paris*. L'édition 2017 montre un regroupement collectif de *La Ferme Digitale* dans l'univers d'AFN de services et métiers de l'agriculture, qui est repris en 2018 mais avec l'absence notable de *La Ruche qui dit Oui*. L'influence que peuvent avoir certains AFN à une échelle individuelle par leur positionnement sur la scène n'est pas en reste si l'on en juge par l'exemple, dès 2017, de *MyFood* qui se positionne comme incontournable pour quiconque veut entrer dans le Pavillon 2.2.

4.3.5. Discussion : quelles significations transitionnelles profondes ?

Les six thématiques ont été l'occasion de présenter de façon lisible des éléments d'analyse qui, ensemble, contribuent à prouver que certaines formes de transition sont en cours, portées par

des AFN se situant à la frontière avec le régime – ce qu'on appelle le front de transition. Cette section analytique réitère ces thématiques de transition de façon concise pour le lecteur, et explicite les clivages fondamentaux qui y deviennent apparents entre AFN et régime. Ces clivages constituent le *fond* de la transition, c'est à dire le futur désirable qui se dessine dans les promesses des acteurs. L'analyse se focalise ensuite sur les multiples formes de numérisation du régime de provision alimentaire. Cette numérisation constitue la *forme* de la transition, c'est à dire le chemin de transition, au sens des *transition pathways* (Geels et Schot 2007), qui s'esquissent dans des formes de disruption numérique. L'analyse argue ensuite que le « choix » d'un chemin de transition par le numérique a des conséquences majeures sur la réalisation de la transition telle qu'elle est promise (la forme détermine le fond). Ces conséquences peuvent se résumer à une déconnexion importante entre le futur désirable promis et les logiques numériques, qui visent à instituer de nouveaux rapports de force axés sur le contrôle des flux de données numériques.

Réitération des six dimensions de transition

Retour vers les cycles naturels

La première dimension de transition se retrouve dans la notion paradoxale d'innovation par un retour à la valorisation des cycles naturels. Mise en avant notamment à travers deux techniques, l'aquaponie et la permaculture, l'« innovation » promet à la fois une plus grande sobriété dans l'emploi des ressources en eau et fertilisants et une plus grande performance globale des cultures, que ce soit au niveau de leurs qualités gustatives ou de leurs volumes de production. On peut y interpréter un rejet des démantèlements de ce cycle naturel qui ont été induits avec le développement de l'agriculture moderne. On y interprète aussi un souhait de redéfinition des rôles et des finalités de l'innovation, jusqu'ici définie et portée par l'agriculture moderne mais aussi par les industries alimentaires. L'innovation redéfinie s'attache à remettre en vigueur les cycles naturels et s'auto-justifie par l'argument d'une symbiose gagnante entre écologie, économie et qualité alimentaire.

Dynamique d'élargissement des projets

La seconde dimension de la transition est sa dynamique d'élargissement, à la fois pour ce qui est des natures de projets et des publics visés, portés à la fois par la collectivité (*Mairie de Paris*) et certains AFN. Cet élargissement se manifeste par l'apparente diversité de projets réalisés et futurs, et

d'une variété importante d'outils techniques et de services, que ces acteurs mettent en avant. Il est probable qu'ils cherchent à faciliter la prise d'initiative et l'implémentation de projets d'agriculture urbaine par des publics très hétérogènes, aux objectifs, contextes matériels, échelles d'opération et moyens financiers variables, qui vont du particulier sans espace extérieur à l'immeuble d'entreprise ou au projet de quartier, sur des sols urbains nécessitant une dépollution comme sur des systèmes hors-sol, pour des objectifs principalement alimentaires comme dans un but ludique. On peut y voir une volonté de responsabilisation des mangeurs, qui ne peuvent plus compter uniquement sur la Ferme France et sa population active déclinante pour les nourrir sainement et de façon écologique. La nature même de la production alimentaire est ici remise en cause, puisqu'elle serait en partie réappropriée par des mangeurs qui ne se retrouvent plus dans les formes actuelles de provision : pas assez de local, pas assez de bio, trop peu de solutions pour avoir un potager en ville, etc.

Promesses d'écologisation

La troisième dimension de la transition porte sur les externalités non-alimentaires positives de l'agriculture urbaine sur l'écologie urbaine. Elle se manifeste d'abord à travers des promesses d'écologie « classique », c'est à dire d'une plus grande sobriété énergétique, d'une meilleure gestion de l'eau, d'une valorisation de résidus organiques (et donc d'un changement dans le mode d'approvisionnement en intrants), d'une amélioration de la biodiversité et de contributions à la lutte contre le changement climatique. Dans un sens d'écologie « urbaine », elle fait le lien entre ces améliorations environnementales et la qualité de vie, le bien-être des urbains à travers la végétalisation de la ville. On peut considérer ces rapprochements comme une convergence, par le local, entre provision alimentaire, défis environnementaux et évolution des critères sociétaux de satisfaction.

Ethique de la reconnexion

La quatrième dimension de la transition concerne des formes de reconnexion qu'on peut qualifier d'éthiques, et qui se manifestent de deux manières. D'une part, les AFN se veulent vecteurs de lien social, dans le sens d'un retissage des liens entre individus, parfois à travers l'entraide et la solidarité informelle ou formelle (ex : travail en insertion) autour d'ateliers ou d'évènements. D'autre part, il s'agit de soutenir l'idée même de la relocalisation, en achetant local, ou du moins de soutenir l'économie agricole locale, en effectuant un séjour chez un producteur, action de nature touristique et non alimentaire, mais nécessairement liée à l'univers alimentaire. On peut voir ces dynamiques de

reconnexion socio-économique comme revendiquant une réorganisation de la cohésion sociale au niveau d'un territoire et non plus d'une société globalisée, et notamment à travers le souhait de soutenir une catégorie de la société considérée à juste titre comme vitale, travailleuse, et éprouvant pourtant des difficultés structurelles de compétitivité sur les marchés poreux d'une économie-monde que les gouvernements successifs n'ont pas toujours su mettre à l'avantage des filières agricoles. Dans le cas de la reconnexion par le soutien à la relocalisation, un rôle central est joué dans la mise en relation par le numérique, qui devient par conséquent un outil central de contestation de la mondialisation agri-alimentaire. Après avoir été vanté comme un outil permettant de rapprocher des êtres humains qui n'auraient pas ou peu eu d'occasion de communiquer ensemble puisque situés à des coins opposés de la planète, internet devient un moyen de faire se reparler des habitants d'une même vallée qui avaient pris l'habitude de scruter des horizons toujours plus lointains depuis leur ville-monde. Des questions subsistent sur ces prémisses d'une forme quelque peu paradoxale de transition locale par le flux de données numériques. Si la mise en relation locale entre producteurs et mangeurs devait effectivement se déployer par la maîtrise de ces données, quels nouveaux pouvoirs exerceraient ces plateformes numériques sur la provision alimentaire, les producteurs et les mangeurs ? Et quelles seraient les conséquences de ce pouvoir sur des promesses autres que la relocalisation qui ressortent dans les littératures sur les AFN, dont certaines ressortent d'ailleurs des AFN du Salon : sobriété des pratiques agricoles ; écologisation de la logistique ; services écosystémiques ; lien social, inclusivité et justice sociale ; capacité des agriculteurs à tous vivre correctement de leur métier ; amélioration de la santé physique et mentale ; reconnexions des mangeurs avec leur alimentation, les producteurs et la nature ; etc. ?

Offrir des prises cognitives

La cinquième dimension de la transition s'attache à rendre compte des modalités de reconnexion sensorielles et psychologiques véhiculées par les AFN auprès des mangeurs. Elles prennent des formes variées, ce qui démontre une certaine créativité des AFN. On peut toutefois distinguer trois types de reconnexion psycho-sensorielles : l'un par l'approvisionnement, le second par la décision et le troisième par la participation matérielle. Les formes d'approvisionnement peuvent être différentes (ici, entre *La Ruche qui dit Oui* et *Le Comptoir Local*) selon les choix logistiques, la géographie d'approvisionnement ou la nature du rapport voulu entre le producteur et le consommateur, mais l'objet demeure la consommation de denrées alimentaires. *MonPotager* semble faire un autre pari, qui serait que le mangeur souhaite se reconnecter en prenant part à la décision, en « possédant » et en observant le vivant (choix des plants, du timing de la récolte), tant

qu'il peut le faire à distance – puisqu'il n'a pas en principe les ressources (espace, temps, savoir-faire) pour gérer soi-même ses cultures. L'acte de participation matérielle marque une différence fondamentale avec les deux premières modalités de reconnexion puisqu'il ne se fait justement pas à distance mais est issu de la volonté de se rendre sur place. La comparaison de deux réseaux visant à faire venir les mangeurs sur les lieux de production, l'un ancien (*Bienvenue à la Ferme*), et l'autre récent (*MonBeauTerroir*), met en exergue certains facteurs qui pourraient faire se développer cette modalité de reconnexion. Comme discuté au cours de la cinquième thématique, l'intégration d'un écosystème grandissant d'agriculteurs urbains très récents pourraient faciliter les désirs de reconnexion psycho-sensorielle des populations de l'urbain dense, celles-là justement qui n'ont pas toujours de voiture pour se rendre dans, ou habitent trop loin des, fermes de grande couronne ou des département limitrophes. De plus, la facilitation de l'acte de consommation – ce qu'on peut appeler la spontanéité consommatrice – de tels services dépend de capacités technologiques (permettant de réserver et payer la prestation en quelques clics), est un autre facilitateur de reconnexion. Les plateformes numériques, par leurs capacités technologiques à gérer de lourds flux de données et d'exploiter la spontanéité consommatrice, mais aussi leur capacité à anticiper et s'adapter à de nouvelles tendances de la vie citadine, sont ainsi, dans la même lignée de *disruption* qu'*Airbnb* pour l'hôtellerie ou *Uber* pour le transport privé, un puissant outil de transition alimentaire par la reconnexion psycho-sensorielle.

Faire collectif

La sixième dimension de la transition observable chez les AFN du Salon est la constitution d'un mouvement collectif qui suit différentes modalités, physiques comme numériques. Il s'agit d'une part d'accélérer la transition en échangeant des savoirs, de façon connectée en « open-source » ou via des ateliers pédagogiques faisant se rencontrer de visu des mangeurs motivés. La constitution de deux associations, l'*AFAUP* et *La Ferme Digitale*, semble officialiser une orientation double sur le front de transition de la provision : l'une par l'agriculture urbaine, l'autre par le numérique. La dimension collective regroupe aussi les mangeurs, certes d'une façon moins structurée et plutôt lyrique, qui sont appelés à faire partie d'un mouvement, qu'on pourrait qualifier de culturel, autour du rapport à l'alimentation.

Les prémices d'un régime numérique

Les clivages entre ces AFN et le régime dessinent la transition alimentaire en cours. L'idée de progrès technique évolue vers une réalisation que la nature, à l'aide de quelques outils low-tech pour l'adapter au tissu urbain, est la plus à même de satisfaire les besoins et désirs humains. L'affranchissement total de la fonction nourricière pour l'écrasante majorité de la société, rendue possible et désirable par la technique, la spécialisation et la concentration urbaine, est remis en cause à travers la tentative de responsabilisation de mangeurs de plus en plus exigeants. L'épandage de l'appareil productif alimentaire sur d'importants questionnements collatéraux d'écologie urbaine, comme les services écosystémiques, le changement climatique ou le bien-être humain, forment une convergence appelant une critique toujours plus forte d'une sorte de non-sens du régime. Le numérique s'impose comme le médium permettant d'accomplir les reconnexions locales nécessaires aux humains, aliénés par l'idéologie moderniste et le néolibéralisme global, s'ils souhaitent redéfinir l'humain en retrouvant ses sens, et réintégrer le monde naturel, en se renonçant à vouloir faire abstraction de l'espace et du temps sous l'illusion d'une mondialisation d'autant heureuse qu'elle est en accélération.

Pourtant, avant de se faire outil de la relocalisation, le numérique est bien l'un des accélérateurs de cette intégration planétaire qui fait l'objet de critiques localistes. Mais il est avant tout un accélérateur d'intégration, peu importe que celle-ci soit planétaire ou à l'échelle d'un village. Son objet est alors de mettre en réseau, sous forme de suites de 0 et de 1, de plus en plus d'éléments de vie humaine, pour les étudier, en faire une science, et en tirer profit, pour développer des technologies et des machines en mesure de produire toujours plus de capacités à produire et capter de nouvelles données, et caetera, s'auto-justifiant par son inévitabilité, sa toute sagesse lui permettant de « *make the world a better place* ». Les inégalités, crises agricoles et dégradations environnementales posées par l'actuel régime de provision, pourraient alors bien se répéter avec un régime de provision numérique qui centraliserait et contrôlerait les flux d'information, de façon à générer les profits nécessaires pour couvrir ses coûteuses infrastructures numériques et les objectifs de ROI (*Return on Investment*) de ses investisseurs. Il s'agit alors de se questionner sur les façons dont un régime numérique dominant et potentiellement problématique pourrait se mettre en place.

Transition numérique : reconfiguration des flux et contrôle accru de la provision par le régime

Si le numérique, porté par certains des AFN du Salon, est la pièce maîtresse d'un possible futur *régime numérique de provision alimentaire locale*, alors les frictions entre niches alternatives et régime auront porté leurs fruits en ce qui concerne l'objectif de relocalisation. L'un des critères de distinction clés des AFN vis-à-vis du régime serait en passe de devenir une norme, ce qui ressemble

à une victoire pour les AFN. En revanche, la question du contrôle de la provision devient critique avec le numérique, de par les pouvoirs qu'il est en mesure de conférer à ceux qui contrôlent les flux. L'intégration des échanges socio-économiques par le numérique serait-elle un nouveau « *There Is No Alternative* », porté par des plateformes dominant les flux et occupant ici le centre de la provision alimentaire de demain ? Ces plateformes permettent de gérer efficacement, et donc de rendre spontané, l'acte d'achat d'un produit ou d'une prestation et celui de leur paiement. L'habitude prise par les mangeurs numériques de choisir à distance et 24h/24 leurs aliments, auprès de quelques plateformes qui pourraient être en mesure de centraliser d'importantes quantités de flux, pourrait devenir la composante « culturelle » du futur régime, et prolongerait quelque peu la culture d'immédiateté dans la satisfaction du désir caractéristique des sociétés de service modernes. Les flux d'information permettent aussi, du point de vue des producteurs, de se mettre en avant et de gérer différemment leur activité. Les flux paraissent donc faciliter la production comme la consommation.

Toutefois, si elles occupent le centre des flux d'information, les plateformes ne gèrent pas nécessairement les flux les plus complexes. Elles gèrent les flux dont la numérisation comporte un intérêt. Elles gèrent donc notamment le paiement et l'interface web, mais ne s'immiscent pas dans des décisions de l'ordre de la complexité, de la créativité ou de l'intuition, qui sont faites par les producteurs et les consommateurs, ou par d'autres types de participants du réseau, comme dans le cas de *La Ruche qui dit Oui* et ses responsables de ruches non-salariés. Aussi donne-t-on accès à une certaine transparence aux différents participants du réseau, et donne-t-on une plus grande liberté d'action (puisque ce ne sont pas des subordonnés) afin de permettre à différentes pratiques productives, techniques, logistiques, commerciales, sociales, discursives, etc. d'émerger, donnant des priorités variables aux dimensions écologiques, sociales et économiques de l'alimentation. Une grande diversité de pratiques semble être une bonne manière pour le réseau de se consolider et de s'étendre, en permettant en son sein l'expérimentation, l'innovation et la constitution de liens entre ses différentes composantes.

Pour autant, cette liberté pourrait s'avérer en partie illusoire dès le moment où elle sera soumise à des objectifs de rentabilité. Il est probable qu'en fine les pratiques les plus profitables aux détenteurs du réseau se consolideront au détriment d'une grande diversité initiale de pratiques. Il n'est pas certain que les pratiques les plus à même de réduire l'impact environnemental des filières, d'améliorer les conditions d'alimentation des plus modestes ou de créer de l'emploi à long-terme ne soient les plus profitables pour un réseau dont la raison-d'être est sa propre croissance et la rentabilité de ses actionnaires. Quoi qu'il en soit, le réseau numérique domine les flux d'information et, par cette domination des flux, se place au centre d'un ensemble de décisions auxquelles il ne

participe pas, qui ne lui coûte donc rien, mais dont il profite, accumulant des ressources pour s'étendre et se densifier.

En reconfigurant la provision alimentaire autour du numérique, de nouveaux rapports de force numériques pourraient apparaître et à terme constituer une amplification des rapports de force qui sont déjà en vigueur dans le régime actuel, autour de nouveaux acteurs qui dominent ces flux – notamment les plateformes numériques – et autour d'acteurs dominants du régime actuel qui maîtrisent les flux numériques et qui dominent, déjà, les flux physiques – notamment les distributeurs alimentaires via leurs infrastructures physiques et leur développement dans l'e-commerce et de drives numériques. Cette accentuation par le numérique des rapports dominant-dominé proviendrait du fait que la collecte de données toujours plus nombreuses permet l'implémentation d'une forme de surveillance généralisée des producteurs, des consommateurs, et d'autres parties prenantes du régime de provision numérique. Une provision numérisée contrôlée par la surveillance serait alors constitutive d'un régime aux pouvoirs encore plus fortement concentrés que ceux du régime actuel, dont le pouvoir se structure à travers la maîtrise des flux physiques, qui sont plusieurs magnitudes de fois moins nombreux que les flux numériques.

L'idéologie numérique

Ce régime de provision alimentaire numérique se développerait non pas uniquement par déploiement technologique mais aussi par déploiement idéologique. Les promesses d'autonomie, de liberté, d'affranchissement, de solidarité, de bien-être, de sens, axées sur la relocalisation, sont au centre de la crédibilité, du consensus, puis de l'inévitabilité, d'une transition numérique vers un régime de surveillance vendu comme une promesse de progrès social. Les premières manifestations de ces promesses sont pourtant déjà tangibles : il ne s'agit pas de les minimiser. Ces premiers éléments de transition par la relocalisation portent une vision découlant de critiques pertinentes du régime de provision mondialisé et techno-chimique. Simplement, le chemin de transition numérique perpétue et renforce lui aussi une idéologie de progrès technique, tout en étayant son *idéologie numérique* par des manifestations bienheureuses minoritaires qui n'ont cependant que peu de prise sur la structure d'une organisation de la provision qui a pour finalité de concentrer le pouvoir. Le chemin actuel de transition se caractériserait alors par un transfert de pouvoir entre la maîtrise des flux physiques et la maîtrise des flux numériques.

La géographie de ces flux se concentrerait non plus sur l'amplitude des réseaux (mondialisation des flux physiques puis numériques) mais sur une *densification* des réseaux rendue possible par la richesse des informations qui s'en retrouvent démultipliées lorsqu'elles sont locales.

En déléguant – volontairement ou non – au régime numérique la relocalisation alimentaire, les AFN, les producteurs et les mangeurs voient s'échapper le contrôle de la provision et conséquemment leur capacité à mettre en place une répartition des pouvoirs plus égalitaire entre producteurs, intermédiaires, distributeurs et mangeurs, répartition qui serait gage d'absence de régime dominant, et donc gage d'avancées plus rapides vers la réalisation de leurs promesses sur les plans de l'écologie, de la justice sociale et du bien-être humain et animal. La *libération des énergies* (novlangue managériale) via de telles plateformes, promise aux petits producteurs dégoutés par la grande distribution, et s'appuyant sur une bonne volonté légitime de la part d'autres acteurs des réseaux (comme les responsables de ruche à *La Ruche qui dit Oui*, les conso'macteurs, les bénévoles, etc.) serait, dans la continuité des révolutions de l'économie politique des années 1970-1980, l'une des pierres angulaires du dernier avatar en date d'un régime néolibéral basé sur l'idéologie de progrès technique, qui, ayant intégré les critiques sociétales, se serait simplement ajusté sous la forme d'un *capitalisme néolibéral numérique relocalisé*.

4.3.6. La tension constitutive d'un chemin de transition

Une articulation possible des promesses et du régime

Le point de vue défendu ici est alors qu'il existe une tension inhérente à la notion de « transition de régime ». Les promesses de transition vers un futur alimentaire meilleur pour le plus grand nombre ne peuvent coexister avec les régimes, qui n'existent que par l'imposition de certains choix d'organisation, imposition qui est rendue possible par des inégalités de pouvoir. Ces inégalités de pouvoir s'appuient, plus que sur les inégalités technologiques, sur un combat idéologique dont l'issue permet aux régimes de se mettre en place. Les choix technologiques, leur consolidation et leurs évolutions multiples, servent des intérêts entièrement subjectifs qui sont présentés comme objectifs, nécessaires ou du moins consensuels : c'est le propre de l'idéologie.

L'idéologie techniciste présente alors les innovations technologiques comme rendant inévitables de profondes réorganisations dans les échanges humains. L'innovation technologique ne présente pas comme caractéristique *objective* de nécessiter la réadaptation à l'échelle de sociétés : a contrario, elle est présentée de manière *subjective* comme un équivalent, ou du moins un pilier fondamental du besoin de progressisme (qui est une caractéristique sans doute foncièrement humaine, mais c'est un autre débat) contemporain. En somme, dès lors qu'une idéologie s'impose, un régime se constitue. L'idéologie techniciste en vigueur dans le régime actuel se perpétue et se renforce en passant à l'ère numérique, tout en promettant une *transition* au bénéfice d'une majorité

de personnes. Les mots « transition » et « régime » ne devraient en ce sens jamais figurer ensemble. Une contribution théorique au champ des transitions de régime serait alors que la notion de « transition de régime » est un non-sens.

Ce point de vue n'est pas incompatible avec la notion selon laquelle les régimes s'ajustent, sont « dynamiquement stables » ; mais il remet bien en cause l'idée selon laquelle une transition est possible lorsqu'un régime est en place. Les promesses portées par une dynamique – ici, la relocalisation – ne sont pour beaucoup pas intégrables dans un régime, quel qu'il soit. La récupération et l'emploi de ces promesses pour renforcer une idéologie font pourtant partie de l'ajustement du régime. Ce travail démontre ainsi empiriquement l'existence d'un processus en deux-temps d'ajustement de régime qui, d'abord intègre un vaste ensemble de promesses d'un futur désirable pour tous, puis s'en défait pour la plupart, tout en parrainant de nouveaux véhicules qui carburent à l'idéologie de progrès technique, et donc à une continuité idéologique totale arc-boutée sur l'exploitation perpétuelle de ressources naturelles et humaines. Dans le cadre de cette idéologie, les alternatives ne permettant pas de renforcer cette exploitation sont un non-sens et sont alors défaussées. Si l'on prend le cas des AMAP où le rapport de force entre consommateurs et producteurs est rabattu, notamment du fait de l'absence d'intermédiaire, d'une redéfinition des rôles de chacun et du statut moral de la consommation, on se rend compte qu'elles ne figurent ni au Salon ni ne nécessitent une infrastructure numérique importante, puisque leurs flux de données sont négligeables. Ce type d'initiative n'a pas sa place dans un régime, que ce soit dans l'actuel ou dans le régime numérique. Un régime ne peut être animé que par la possibilité de s'imposer à tous, et les fonctionnements qui lui sont antithétiques sont condamnés à demeurer à l'état de niche.

Des alternatives low-tech à l'idéologie techniciste ?

L'étude d'une diversité d'AFN au Salon permet néanmoins de se rendre compte de différences idéologiques fondamentales. En s'appuyant sur la classification – interprétative – de leurs éléments de discours (Fig. 2), la transition de fond incarnée par les AFN d'agriculture urbaine (« Jardin et potager ») paraît axée sur la circularité, l'écologie urbaine et l'auto-production (à différentes échelles) et ainsi à une réinterprétation fondamentale de la relation triangulaire ville-agriculture-nature ainsi qu'une rupture avec la logique de spécialisation fonctionnelle au niveau des villes (ex : zones commerciales) et avec celle des sociétés de service structurant de plus en plus les échanges humains. Les AFN numériques semblent plutôt viser la reconnexion socio-économique et psycho-sensorielle des mangeurs autour d'un quadrilatère producteurs – aliments – intermédiaires numériques – mangeurs. Globalement, les premières ne véhiculent pas comme les secondes

l'idéologie de progrès technique par le numérique. Elles usent naturellement de certains outils numériques, et se présentent souvent comme porteuses d'innovations, mais celles-ci passent paradoxalement par un retour à des technologies low-tech et anciennes, ce qui ne peut pas être caractérisé comme un progrès technique, mais plutôt comme son contre-pied. Elles ne dépendent pas d'investissements massifs dans des infrastructures numériques dont l'impact environnemental ne fait pas encore consensus comme sujet de société – on est à l'ère du tout-numérique, régime qui sera à son tour l'objet de critiques. Elles n'imposent pas des questionnements autour de la collecte et l'exploitation de données ou l'uberisation.

Cependant, on peut constater plusieurs convergences entre l'univers de l'agriculture urbaine et celui des plateformes numériques. D'abord, une certaine confusion idéologique est entretenue puisque certains des AFN d'agriculture urbaine tiennent à se présenter comme innovants, visionnaires. Ce faisant ils renforcent quelque peu l'idéal techniciste alors que leurs modes de production s'inspirent largement de pratiques anciennes elles-mêmes inspirées de cycles naturels. Ensuite, une forme de convergence fonctionnelle survient lorsque l'*AFAUP* intègre, alors qu'elle n'adhère pas au réseau, la plateforme numérique *MonBeauTerroir* du fait que celle-ci met en relation – en se rémunérant – mangeurs et AFN d'agriculture urbaine de l'*AFAUP* (qui ne sont pas représentées sur son stand mais y adhèrent). La plateforme devient alors un moyen pour ces AFN, qui vivent souvent de subventions sous statut associatif, de valoriser leurs activités par l'accueil de mangeurs (familles, entreprises, etc.) dans le cadre d'ateliers payants. Il est peu surprenant de constater que les agriculteurs urbains fournissent par ailleurs les plateformes *La Ruche qui dit Oui* et *Le Comptoir Local*. L'intégration de l'agriculture urbaine dans le numérique peut être considérée comme une *uberisation* de l'agriculture urbaine. On peut étendre la logique d'*uberisation* à l'ensemble des producteurs qui utilisent ces plateformes pour vendre leurs denrées ou recevoir les mangeurs. Elles correspondent à un canal supplémentaire qui est nul doute perçu comme libérateur vis-à-vis de la grande distribution et facilitateur vis-à-vis des difficultés logistiques et commerciales à s'inscrire dans les circuits courts. Si elles devaient s'imposer comme canal principal, en se posant en facilitateurs et libérateurs tout en consolidant progressivement une science pointue de la provision par l'analyse numérique, l'uberisation pourrait ainsi concerner la provision alimentaire en intégralité.

Faire société avec une ubérisation alimentaire nationalisée ?

Y a-t-il une alternative à cette *uberisation* alimentaire ? Il ne s'agit pas de jouer les esprits chagrins en faisant acte de techno-phobie. Les technologies numériques permettant la mise en place

de telles plateformes sont fantastiques. Simplement, le modèle de société qu'elles sous-tendent est discutable car concentrateur de pouvoirs : il est animé par une idéologie techniciste et une logique capitaliste qui visent à instaurer un régime, quoique reconfiguré, qui ne rémunérerait pas les producteurs à la mesure de l'importance vitale de leur travail, ne déboucherait pas sur un accroissement de bien-être et de santé pour le plus grand nombre et ne protégerait pas l'environnement. Ces missions ne sont pas la finalité de ces acteurs privés, et toute régulation par l'État pour faire jouer l'intérêt général passera nécessairement par une négociation avec une certaine idéologie, de surcroît puissante, qui se constituera comme un choix pragmatique pour justifier quelques intérêts privés. L'éclatement de producteurs cherchant individuellement à tirer leur épingle du jeu à travers des plateformes dont ils sont de plus en plus dépendants n'encouragera pas des formes de syndication ni de résoudre la plupart des problèmes structurels socio-alimentaires et agro-environnementaux. *Faire société et faire du profit* ne sont pas les mêmes projets d'avenir. Si la mise en place d'une alimentation de qualité, accessible à tous et ne dégradant pas l'environnement, par un retour à des formes de provision locale, était considérée comme un bien public, plutôt qu'un secteur économique majoritairement privé dont la finalité est de générer du profit, il ne serait pas incohérent de nationaliser une partie du secteur alimentaire.

Pour récupérer les avancées technologiques dans le numérique, une telle nationalisation consisterait, par exemple, en l'instauration d'une plateforme numérique publique de mise en relation producteurs-consommateurs en local qui appartiendrait majoritairement à l'État et serait subventionnée, et qui appartiendrait partiellement aux producteurs. Son objet pourrait être de fournir le plus grand nombre et à des prix compétitifs, grâce aux subventions, sur le modèle de ce que fait la SNCF pour la mobilité. Dans l'alimentaire, la comparaison entre le réseau *Bienvenue à la Ferme* et la plateforme privée *MonBeauTerroir* illustre ce propos. Le premier est nettement plus ancien et plus fourni, et correspond davantage au modèle d'un réseau qui appartiendrait aux producteurs, plutôt qu'à une poignée de co-fondateurs et d'investisseurs privés. Il bénéficie de plus de l'appui du secteur public via sa coordination par les chambres d'agricultures. Son objet serait donc d'améliorer la condition des producteurs et de servir l'intérêt général.

Son problème est qu'il n'offre pas, comme mentionné plus haut, la même spontanéité que le second : spontanéité de consommation qui permet de réserver et payer en quelques clics ; spontanéité d'intégration de nouveaux acteurs de l'agriculture propres à attirer les urbains. L'excellence technologique nécessaire au développement d'un réseau national de reconnexion producteurs-aliments-mangeurs coûterait cher. Or un tel investissement par l'État, les régions et les collectivités pourrait s'avérer fructueux s'il permettait de mettre en œuvre les mêmes prestations que les plateformes privées, mais sans concentrer le pouvoir sur la provision dans les mains d'intérêts

privés qui ne servent pas l'intérêt général. L'État est en mesure d'intervenir pour avorter la mise en place d'un régime numérique aux pouvoirs privés concentrés dont les impacts sociaux, environnementaux et économiques à long-terme sont potentiellement très élevés, et du moins en fort décalage avec les promesses idéologiques d'une alimentation plus juste et moins dommageable.

Ce serait aussi une façon pour l'État de récupérer, au nom du service public et de l'intérêt général, les lourds investissements publics dans l'éducation et la recherche fondamentale et appliquée qui ont permis le développement d'innovations technologiques majeures dans un secteur privé qui, à l'image des start-uppers de la *Silicon Valley*, cherche à perpétuer le mythe de l'entrepreneur génial qui aurait construit Rome en un jour.

4.3.7. Vers une typologie transitionnelle des AFN du Salon

Cette discussion invite, pour finir ce chapitre, à une formalisation du clivage entre deux natures de transition, formalisation qui s'opère via une proposition de typologie des transitions de la provision alimentaire qui permettent de monter en généralité en incarnant, plus largement, deux projets de société bien distincts.

Type d'AFN	Dimensions de transition prioritaires	Priorité environnementale	Priorité sociale	Influence sur le régime	Degré d'influence sur le régime	Appartenance
Agriculture urbaine	Circularité. Ecologie urbaine. Faire jardiner les urbains.	Oui	Variable	Affaiblit le régime.	Modéré	Producteurs. Secteur public.
Agriculture urbaine intégrée aux plateformes numériques privées	Circularité. Ecologie urbaine. Faire jardiner les urbains.	Oui	Variable	Renforce le régime.	Modéré	Producteurs. Secteur public.
Plateforme numérique privée	Reconnexion socio-économique. Reconnexion psycho-sensorielle.	Non	Non	Renforce le régime.	Fort	Actionnaires privés
Réseau de producteurs sur internet	Reconnexion socio-économique. Reconnexion psycho-sensorielle.	Non	Non	Neutre	Modéré	Producteurs
Plateforme numérique publique ou coopérative	Reconnexion socio-économique. Reconnexion psycho-sensorielle.	Oui	Oui	Affaiblit le régime.	Fort	Publique ou producteurs (coopérative)

Fig. 9 : *Typologie des transitions incarnées par les AFN du Salon de l'Agriculture.*

Ce chapitre invite à l'élaboration de nouveaux concepts pour caractériser la foison d'alternatives par le local prenant notamment (mais pas qu'exclusivement) le nom d'*Alternative Food Networks* ou de *circuits courts*, termes qui regroupent des réalités trop différentes les unes des autres en terme de priorités et de projets de société, ce qui crée des confusions et permet à des modèles dont les vertus sont plus sujettes à débat de récupérer l'alternative par le local. On propose ici de conserver mais de passer outre cette dimension de « local » – en intégrant donc le retour partiel à une provision locale comme condition sine qua non d'un système alimentaire plus juste et

plus écologique – pour s’intéresser d’avantage aux questions (i) des inégalités et de la justice sociale alimentaire, (ii) de changement de modes de consommation et (iii) de répartition des ressources économiques et naturelles.

On témoigne un intérêt particulier aux initiatives d’agriculture urbaine, puisqu’elles semblent porter en-elles des (éco)logiques de circularité et de services écosystémiques et puisqu’elles paraissent vouloir s’appuyer sur des participations actives des urbains à l’agriculture, plutôt qu’à des notions de « reconnexion » qui sont quelques peu virtuelles, ou axées sur le ludique plutôt que sur des critiques du système alimentaire de provision alimentaire urbaine par le service et la prestation dominés par des acteurs privés. L’agriculture urbaine en elle-même n’est pas favorable, contrairement aux plateformes comme les circuits courts numériques, à une possible concentration de pouvoirs dans un régime numérique de provision. L’agriculture urbaine, à travers ses priorités thématiques, invite à repenser nos modèles urbains et nos choix de société. La notion de reconnexion portée par les plateformes numériques est au contraire critiquée comme artificielle et peu encline à rompre avec les logiques d’un régime de provision privé et purement marchand.

On invite également, à travers cette analyse, à ce que le secteur public, Etat et collectivités, mobilise des moyens conséquents pour s’approprier et employer les outils du numérique en créant une plateforme, ou en améliorant les réseaux existants, pour peu qu’ils puissent demeurer dans les mains des producteurs avec une forme de tutelle par l’État afin d’éviter toute concentration du contrôle de la provision via des capitaux privés. L’argument défendu ici est que de telles mesures sont nécessaires afin de rompre avec les abus caractéristiques des régimes aux pouvoirs trop concentrés, et qui ne vont pas dans le sens de l’intérêt général ni même de la prospérité économique à long-terme.

On invite aussi à ne plus employer le terme « transition de régime » puisqu’*un régime s’ajuste et ne transitionne pas*, et d’utiliser le terme *transition de provision* et non transition du régime de provision.

Une attention particulière est aussi portée aux manifestations d’une convergence partielle, ou plutôt d’une absorption partielle, par le régime numérique, d’AFN d’agriculture urbaine. Ces très récentes dynamiques d’absorption d’un certain type d’AFN, à l’écosystème aujourd’hui effervescent, peuvent être perçues comme d’éventuels facteurs de succès qui permettront au régime numérique, encore en gestation, de gagner en légitimité et de se positionner au centre des échanges mangeurs - producteurs. On notera que parmi ces agriculteurs urbains qui vont faire gagner, par commission, de l’argent aux plateformes numériques, nombre d’entre eux ont été aidés, en tant qu’associations loi 1901, *Entreprise Sociale et Solidaire* (ESS) ou autre statuts, par la Ville de Paris. On recommande donc éventuellement la création d’une plateforme numérique par la Ville qui

permettrait de relocaliser, plutôt que de *délocaliser*, les bénéfices financiers de ces formidables initiatives dont elles ont mis le pied à l'étrier.

En termes de mise en scène au sein du régime, enfin, on anticipe qu'un des facteurs de succès des AFN d'agriculture urbaine serait qu'ils soient perçus, et donc classifiés, comme une filière à part entière du végétal et non comme une activité de type hobby, et par extension que les urbains soient perçus comme à mêmes de produire des quantités de denrées plus que ludiques, même en milieu urbain dense.

4.3.8. Limites de l'étude du Salon de l'Agriculture

La rédaction de cette étude est l'occasion d'une rétrospective sur le travail de terrain, qui nécessite une prise de recul et une réflexion sur les différents matériaux et données collectés, la lecture d'articles sur les Salon 2017 et Salon 2018 et un visionnage des nombreuses photos prises sur place. On prend conscience de l'emploi fait de son temps sur place, sur les choix qui ont guidé le parcours de certains stands plutôt que d'autres, et sur les possibilités de conduire autrement le terrain si, forts de cette prise de conscience, on a l'occasion de le refaire. On constate ainsi qu'il existe une forme diffuse de mise en avant du local chez des acteurs que l'on perçoit comme pourtant bien ancrés dans le régime, comme c'est par exemple le cas pour *Terres Oléo Pro* (voir photos en Annexe 2). On peut alors regretter les oeillères qui ont polarisé l'attention de terrain sur les acteurs spécifiquement axés « manger local », et le manque de prise en compte des apparentes préoccupations locales du régime lui-même. C'est une des limites de cette étude.

La présence forte d'AFN en 2018 (et dans une moindre mesure en 2017) a cependant fourni un matériel considérable permettant de caractériser le front de transition AFN/régime. Une étude plus poussée des manifestations du local, telles que visibles dans les représentations des multiples entités composant le régime, aurait constitué un travail sortant largement du cadre de ce chapitre voire de la thèse. La rhétorique du local semble bien commencer à imprégner le régime, ce qui constitue une piste de recherche intéressante qui pourrait également contribuer à caractériser le front de transition. Un tel travail nécessiterait probablement une approche « macro » lexicométrique, à l'aide d'un jeu de données conséquent concernant au moins une centaine d'entités du régime – et non une approche qualitative fine et interprétative comme c'est le cas concernant nos vingt-deux AFN. Ce type d'approche pourrait contribuer à dégager des éléments communs marquant l'émergence de la question locale au sein du régime. Mais à l'heure actuelle, l'impression que donnent les acteurs de régime est plutôt celle de la récupération d'une mode, d'une tendance aux fins de projeter une image

fausse de leurs préoccupations, qui si on les prend dans leur globalité ne paraissent pas désireuses d'évoluer en faveur de la relocalisation.

Une autre limite de ce travail est lié à la nature interprétative des données sur ces acteurs. Les éléments collectés, leur classification en thématiques et leur mise à l'épreuve d'une typologie est forcément simplificatrice. Ces éléments ont été choisis et extraits de manière partielle, ce qui fait que certains acteurs peuvent légitimement prétendre, si l'on devait sélectionner ou interpréter les données de façon différente, à rentrer dans une case de la typologie alors qu'ils n'y figurent pas. La typologie ne doit pas être vue comme une forme de classification précise d'acteurs qui peuvent différer fortement les uns des autres selon les critères employés ou mis à la loupe, mais plutôt comme une synthèse interprétative de ce qu'ils représentent dans la globalité (des vingt-deux AFN), avec une tentative d'inscription de chaque acteur dans une grille qui s'avoue naturellement simplificatrice, et ouverte à discussion.

4.4. Conclusion du Chapitre Quatre sur l'étude des salons

L'étude de ces deux vitrines majeures du régime de provision a permis d'étudier ses différents modes de représentation concernant des questions alternatives liées notamment au raccourcissement. Les manifestations de frictions entre régimes et alternatives ont donc pu être identifiées à travers de multiples vecteurs d'informations, de discours, d'imaginaires, et de représentations diverses.

Les enjeux portés par le commissariat de l'Exposition Universelle à travers le Pavillon 0 mettent en avant le *genius loci* du local, dans un contexte d'opacité, de gâchis, et d'insoutenabilité des systèmes alimentaires. Le Pavillon France met en avant l'importance de la distinction, notamment à travers les territoires, vecteurs d'identités et de qualités distinctives. De nombreuses facettes d'une possible crise du régime alimentaire sont mises en avant dans la scénographie vidéo de ce pavillon, nécessitant des rapports renouvelés aux techniques de production, la logistique, la diète. Les alternatives projetées à travers plus particulièrement à travers les pavillons liés au futur de l'alimentation mettent notamment en avant différents dispositifs d'agriculture urbaine, mais aussi des innovations liées à la logistique, la transparence (notamment au travers de mediums numériques), et différents types de personnalisation de l'expérience du mangeur, y compris concernant sa compréhension nutritionnelle.

L'étude des alternatives en représentation au Salon de l'Agriculture a permis d'identifier six dimensions de transition. Des innovations techniques portant cette transition s'articuleraient autour

de principes écologiques, qu'il s'agisse d'augmenter la performance via la remise au goût du jour de principes circulaires, ou de conférer à l'agriculture et l'alimentaire des qualités écosystémiques au service des villes. Une autre famille d'innovations se compose de mediums de reconnexion entre les populations et leur alimentation, qu'il s'agisse de les faire participer de nouveau à l'autoproduction via de nouveaux dispositifs techniques intégrables en ville, ou à mettre le pied à l'étrier de projets d'agriculture urbaine. En outre, de nouveaux circuits alimentaires axés sur la mise en relation numérique se développent, et auraient pour objet de reconnecter et faire d'avantage participer les urbains, de façon à la fois matérielle et virtuelle, à leur nourriture et leurs relations avec ceux qui la produisent. Enfin, les discours véhiculés par ces différents acteurs font apparaître une volonté de mouvement transitionnel, développant de nouvelles cognitions à travers un possible agenda collectif de relocalisation.

Ces résultats informent sur la nature des frictions en vigueur à la frontière entre régime et alternatives selon le cadre de la MLP. Ces frictions génèrent notamment des questionnements sur l'agriculture urbaine, les innovations logistiques, le numérique, la transparence, l'écologie urbaine, et des formes de reconnexion matérielles et cognitives des mangeurs avec leur alimentation et ceux qui la produisent. Il est temps désormais de partir directement à la rencontre des alternatives alimentaires en elle-mêmes, après les avoir appréhendé indirectement au travers des questionnements de régime. Le contexte géographique francilien qui circonscrit les terrains de la thèse offrait une multiplicité de rencontres possible, de par le nombre, l'essor, et le caractère hétérogène de ces acteurs. Le chapitre suivant permettra au lecteur d'en savoir beaucoup plus sur les valeurs, pratiques, contraintes, et projets d'avenir chez ces AFN franciliens, à travers les récits détaillés de sept d'entre eux.

CHAPITRE CINQ : ENQUETE SOCIOLOGIQUE AUPRES DES PHENOMENES D'EXISTENCE DES AFN FRANCILIENS

5.1. Introduction et méthodologie de l'étude

Les résultats présentés dans cette section proviennent d'une série de sept entretiens, pour couplés à des visites de sites ou de lieux où se réalisent les projets des AFN (ex : zones d'aménagement, espaces verts publics, toitures). Ces entretiens ont été effectués sur une période d'un an allant de février 2016 à février 2017, lors de la seconde année et début de troisième année de la thèse. Le cahier des charges de ces entretiens était le suivant : tous les acteurs rencontrés devaient être impliqués dans une forme ou autre de production de denrées fraîches – légumes et fruits, principalement – sur le territoire francilien, et viser une forme ou autre de relocalisation alimentaire. Le choix se porte sur les denrées fraîches du fait que la métropole francilienne, dont l'agriculture produit principalement en grande cultures, est fortement déficitaire en denrées fraîches ; de plus, l'alimentation locale gagne en pertinence lorsque la fraîcheur des produits est primale.

Les types d'acteurs répondant à ce cahier des charges et présentés ici sont très disparates. Ils ont des natures diverses : quatre associations, deux architectes, une maire. Ils ont des objectifs différents : production dans Paris, production aux portes du boulevard périphérique, production dans le périurbain ; ateliers, sensibilisation, pédagogie ; développement d'une filière inscrite dans un territoire ; expérimentation, innovation ; etc. D'autres axes de différenciation pourraient être évoqués. Le fait est, donc, que ces initiatives et acteurs alimentaires sont très différents les uns des autres, et qu'il est donc peu aisé de les catégoriser. Hormis leur implication commune dans l'alimentation locale francilienne, ils n'ont pas d'axe structurant : cette absence d'axe structurant entre acteurs est d'ailleurs en soi une caractéristique générale des alternatives alimentaires. En effet, l'une des difficultés de la thèse était d'arriver à « saisir » ce que sont les alternatives. C'est ce qui fait qu'on les appelle ici des *phénomènes d'existence*, un terme inclusif permettant d'accueillir leur diversité. Ces rencontres sont le produit d'une approche inductive, produisant, par sérendipité, des résultats qui, ensemble, construisent plusieurs axes thématiques qui sont précisés en fin d'introduction.

Depuis, de nombreux autres phénomènes d'existence, également disparates, ont fait leur apparition. Celle-ci s'est notamment manifestée par la présence soudaine au Salon de l'Agriculture

d'acteurs liés soit à l'agriculture urbaine, soit aux circuits courts numériques, parfois les deux en même temps, au cours des éditions 2017 et 2018. Ceux-ci sont documentés à travers d'autres chapitres de la thèse. Durant les deux premières années de la thèse, des entretiens ont aussi été effectués auprès de responsables de ruche de La Ruche qui dit Oui !, qui sont relatés dans l'étude de cas. La présente section ne prétend donc pas caractériser in extenso le panorama des alternatives, puisque de nombreux autres terrains de la thèse n'y figurent pas. L'objectif spécifique à cette partie est plutôt de démontrer la grande diversité d'origines, de motivations, de valeurs, de fonctionnements particuliers, de contraintes, d'innovations, et de projets, qui coexistent dans cette acception de l'alternative par le local.

La méthodologie employée, simple, se résume à des entretiens approfondis, de visu ou téléphoniques, d'une durée allant d'une heure à une heure et demie. A travers ces entretiens, donc certains in situ permettant d'observer les lieux d'activité des acteurs, des connaissances fines ont pu être acquises sur ces points-là. Certes, le nombre d'acteurs pouvant servir de terrains à une thèse sur le sujet débutant aujourd'hui est plus élevé que les sept présentés ici ; de même, d'autres acteurs franciliens déjà en existence et identifiés dans les autres chapitres empiriques de la thèse auraient pu faire l'objet d'entretiens. Néanmoins, le travail empirique de la thèse dans sa globalité recouvre un très grand nombre d'acteurs : plus de trente, en rajoutant à ces sept acteurs ceux qui font l'objet d'une étude documentaire, dans le chapitre sur le Salon de l'Agriculture ; et plusieurs centaines, si l'on rajoute ceux qui composent le réseau de La Ruche qui dit Oui faisant l'objet de l'étude de cas.

Des entretiens visant à couvrir de façon plus extensive les acteurs auraient été possibles, mais, cependant, les limites imposées par le cadre de la thèse auraient empêché ou fortement réduit l'emploi d'autres méthodologies – lexicométrie, analyse de réseaux, étude des représentations – qui se sont avérées prolixes en résultats. En outre, cette thèse ne se limite pas à l'étude des alternatives : plusieurs terrains importants concernent les acteurs du régime de provision. La thèse, après tout, vise à caractériser leurs interactions avec les niches alternatives pour mieux comprendre comment les régimes sociotechniques s'ajustent et effectuent leurs transitions. La contribution de ce chapitre n'est pas de dérouler in extenso un panorama couvrant le plus grand nombre possible d'alternatives, mais de montrer la grande variabilité de leurs phénomènes d'existence qui, par voie d'entretiens approfondis générant des connaissances fines, révèlent certains des particularismes dans leurs approches et les différents contextes dans lesquels se déroulent leurs projets. Les acteurs interviewés sont présentés en Fig.1 ci-dessous.

Nom (fonction)	Entité de rattachement	Type	Thématiques justifiant l'entretien	Localisation	Date de l'entretien
Raphaël LUCE (fondateur)	V'Île Fertile	Association (producteur)	Ferme urbaine bio-intensive valorisant les déchets organiques urbains	45bis Avenue de la Belle Gabrielle, 75012 Paris	Février 2016
Nicolas ZIESEL (fondateur)	KOZ Architectes	Architecture-Urbanisme	Cabinet d'architecte impliqué dans l'agriculture urbaine	12 Impasse Mousset 75012 Paris	Mars 2016
Bruno VITASSE (fondateur)	Zone-AH	Association	Association de « métabolisme urbain » développant la « ville comestible » comme pilier de la transition vers la résilience des métropoles	Les Grands Voisins Ancien hôpital Saint-Vincent-de-Paul 74, avenue Denfert-Rochereau 75014 Paris	Mars 2016
Valérian AMALRIC (fondateur)	Ilimelgo	Architecture-Urbanisme	Cabinet d'architecte impliqué dans l'agriculture urbaine, notamment la Cité Maraichère de Romainville	57, Rue de Lancry - 75010 Paris	Avril 2016
Corinne VALLS (maire)	Mairie de Romainville	Collectivité	Municipalité développant la Cité Maraichère de Romainville	Place de la Laïcité 93231 Romainville cedex	Avril 2016
Christel STACCHETTI	Le Triangle Vert	Association	Association coordonnant un important projet de territoire agri-urbain	5 Rue Alfred Dubois 91460 Marcoussis	Juin 2016
Bruno LIOTARD	Le Paysan Urbain	Association (producteur)	Association occupant le terrain de la future Cité Maraichère de Romainville	64 Avenue Gaston Roussel, 93230 Romainville	Février 2017

Fig.1 : Acteurs interviewés, dans l'ordre chronologique

Les questions posées sont globalement les mêmes d'un acteur à l'autre, et portent sur :

- L'HISTORIQUE du projet : origines de l'implication du porteur du projet, valeurs centrales, mise en place du projet sur les plans technique et financier.
- Le MODELE de développement du projet ou de l'entité.
- La VISION pour une agriculture et une alimentation urbaines durables.
- Les CONTRIBUTIONS apportées à la relocalisation alimentaire francilienne.
- Les CONTRAINTES de natures diverses, notamment techniques, réglementaires, et institutionnelles.

- Leur RESEAU à travers les collaborations qu'ils peuvent avoir avec d'autres acteurs de la relocalisation.

Selon les acteurs, certaines questions ont pu être précisées. Par exemple, pour les projets liés à un territoire particulier, comme pour le Triangle Vert, ou le Paysan Urbain implanté à Romainville, la question de l'ancrage territorial s'est posée. De même, dans le cas des architectes, des questions d'ordre technique se sont avérées particulièrement importantes. En outre, les entretiens, de nature ouverte, ont généré de nombreux autres résultats qui ne sont pas directement liés aux questions posées.

Si trois des entretiens ont trait au même territoire – la ville de Romainville –, c'est parce que pendant un temps, était envisagée une étude de cas focalisée sur la myriade d'acteurs impliqués dans l'agriculture urbaine et l'alimentation locale dans cette commune. Vu l'étendue des données et axes d'interprétations de l'unique étude de cas de cette thèse, une seconde étude de cas sur Romainville aurait été peu viable, et aurait induit un déséquilibre très fort entre études de cas. Les résultats des trois entretiens liés à ce territoire ont ainsi été reportés sur ce chapitre.

Les résultats des entretiens, déroulés dans la prochaine section, ont été restructurés en quatre axes :

- (i) *Produire en milieu urbain appelle à une félicité d'approches*
- (ii) *Chaque phénomène est situé par une fabrique métropolitaine particulière*
- (iii) *Une multifonctionnalité sociale-écologique qui mobilise les urbains et complexifie les métiers*
- (iv) *La réglementation pourrait évoluer afin de reconnaître l'agriculture en milieu urbain*

Le lecteur aura donc l'occasion de se rendre compte de la grande diversité d'approches de production, de contextes métropolitains, de stratégies non-productrices impliquant les populations, et de contextes réglementaires, qui concourent à construire une image mouvante et iconoclaste de cet agri-alimentaire alternatif. De plus, de par la focalisation de ce chapitre sur des acteurs qui produisent obligatoirement sur le territoire francilien – alors que nombre de producteurs livrant en circuit court en Ile-de-France sont situés en dehors de ce territoire, comme le montre d'ailleurs l'étude de cas sur La Ruche qui dit Oui – et notamment sur Paris ou en petite couronne, le fil conducteur analytique porte ici sur les particularités d'une production urbaine, et non pas que sur les particularités des circuits courts parfois localisés en dehors des villes.

5.2. Résultats de l'étude

5.2.1. Produire en milieu urbain appelle à une félicité d'approches

Les rencontres avec ces acteurs sont l'occasion de mieux appréhender les spécificités de la production agricole en milieu urbain. L'une des principales contraintes est le manque d'espace, duquel découlent des échelles de production parfois très réduites, et soumises à la pression foncière. Pour y faire face, les acteurs développent différentes approches. Les entretiens ont été l'occasion d'en savoir plus sur les spécificités, atouts, contraintes, et valeurs, liés à ces différentes approches. L'hétérogénéité des acteurs concourt à construire une image complexe et diversifiée de l'agriculture métropolitaine.

Approche bio-intensive

L'approche bio-intensive, adoptée par V'Île Fertile, permet à cette micro-exploitation maraîchère de produire dans un milieu urbain particulièrement dense, puisque l'exploitation se situe en petite couronne, à l'extrémité est du Bois de Vincennes et proche du RER de Nogent-sur-Marne. Si l'approche bio-intensive lui provient d'un ouvrage récent, *Le Jardinier Maraîcher : Manuel d'agriculture biologique sur petite surface* (Fortier 2012), et bien que ce manuel, apparemment populaire, ait été rédigé par un Québécois lui-même inspiré de pratiques maraîchères en provenance des Etats-Unis, il ne s'agirait selon V'Île Fertile que d'une « *réadaptation de pratiques datant du 19ème siècle développées à l'origine par des maraîchers français avant d'être introduites aux Etats-Unis* » : ce serait donc, selon lui, une sorte d'« *innovation par le regard dans le rétroviseur* ». C'est ce type de pratiques anciennes, poursuit-il, qui mériterait le nom « *d'agriculture intensive* » : intensive en ce sens qu'elle vise à produire le plus possible dans un espace donné, et que l'agriculture conventionnelle considérée aujourd'hui, paradoxalement, comme intensive, serait en réalité, « *extensive, puisque la mécanisation pousse à consommer plus d'espace : le vrai intensif se fait à la main, avec une réduction au possible des espaces entre les plants, et avec des rotations intra-annuelles pour maximiser l'usage des espaces et des saisons : c'est une intensification sans pesticides, mais surtout sans machines : le terme 'intensif' implique en fait 'intensif par main d'oeuvre', ce qui distingue le bio-mécanisé du bio-intensif* ». Ce sont donc « *des modes de culture qui demandent beaucoup de travail, ce que tout le monde ne comprend pas : la permaculture, par exemple, est devenue un concept très en vogue, mais cela pose problème car c'est en quelque sorte une agriculture du non-travail qui cache la réalité du terrain* », d'autant plus que « *le volet lié à la valorisation des déchets organiques prendrait aussi beaucoup de temps* ». L'approche bio-intensive se doit d'être « *rationnelle, peu idéologique (...) la rentabilité*

est vraiment importante, donc il faut être exigeant sur la rationalisation des pratiques, de simplification du plan de culture, de qualité de produit, et toutes ces choses demandent de l'expérimentation avec différents types de culture et différentes rotations : aujourd'hui, le mix vendu est composé de choux, navets, tomates, courgettes, mesclun, laitues, mais on a aussi essayé les fraises et framboises qui ne sont pas vraiment rentables par rapport à l'espace occupé ».

L'approche bio-intensive ainsi décrite livre plusieurs enseignements. Elle se réapproprie l'adjectif « intensif », et ce faisant vise à prouver qu'une production au plus près des villes est possible sous certaines conditions. S'affranchissant de capital technique sophistiqué, portée plutôt sur la low-tech (serres, outillages mécaniques), elle nécessiterait toutefois un capital travail important, tant sur le plan manuel que cognitif (expérimentation, planification). Elle fait renaître des techniques considérées aujourd'hui comme désuètes, mais autrefois répandues, non à travers d'anciens grimoires, mais à travers des ouvrages populaires récents. L'approche bio-intensive opère pour ainsi dire un triple renversement : le premier, par réappropriation de l'adjectif « intensif » ; le deuxième, par substitution entre capital technique et capital travail ; le troisième, par une forme d'innovation par retour en arrière. A partir de la volonté de relocaliser l'agriculture, elle propose une agriculture normée sur l'efficience (« intensité », « rentabilité »), sur l'importance d'un travail tant manuel que cognitif, et la renaissance de pratiques anciennes. Elle offre la vision d'une agriculture à la fois efficace et source d'emplois qualifiés adaptés aux modes de vie urbains.

Produits et canaux de niches

Si V'Île Fertile fait pousser des légumes communément répandus dans les assiettes, une deuxième approche vise plutôt à développer des produits de niche. C'est celle choisie par Benoît Liotard pour Le Paysan Urbain, qui, *« développe des produits de niche pour ne pas être en compétition avec les maraichers, n'étant de toute façon pas compétitif : c'est comme cela que je suis arrivé aux micro-pousses, qui ont une forte valeur-ajoutée sur petites surfaces, et qui n'étaient pas très répandues en France, alors qu'elles le sont depuis un moment aux Etats-Unis où j'habitais auparavant »*. Son idée initiale, faire *« un potager sur les toits pour un système de légumes en paniers »*, n'avait *« pas de sens économiquement »*, ajoutant que *« l'agriculture urbaine ça ne sert pas à produire grand-chose niveau quantités, en terme de volumes il faut rester un peu les pieds sur terre. Ses micro-pousses (exemples : radis noir, tournesol, betterave, brocoli, roquette, chou rouge) permettraient donc, plutôt que de produire un volume important, d'apporter « un produit un peu nouveau avec un vrai intérêt nutritionnel, car c'est très concentré niveau nutriments, c'est plutôt un produit de niche, sur le plan alimentaire et pas que sur le plan économique »*. La culture des micro-

pousses sur bacs remplis de terreau étant considérée hors-sol, elle ne lui permet pas d'obtenir la certification biologique. Elle partage néanmoins avec Le Paysan Urbain, la même vision low-tech de l'agriculture urbaine. C'est particulièrement le cas pour une activité annexe à la commercialisation des micro-pousses, un jardin potager visant plutôt à développer des compétences en maraichage de type, comme pour V'Île Fertile, bio-intensif : « *Notre jardin ne produit pas beaucoup, cela nourrit un peu les bénévoles, les gens qui viennent. Nous, on cherche surtout à valider des techniques productives de micro-surfaces (...) mais c'est surtout un objectif de recherche et développement, pédagogique, plutôt que de commercialisation. Là, on a fait un potager en carré à la française, biointensif, j'ai repris ce que j'ai appris à une formation au Potager du Roi, engrais verts, association de cultures, rotations, paillages, compost, des techniques classiques du biointensif* ». La commercialisation des micro-pousses de niche, elle, passe aussi par une variété de canaux, plutôt hauts de gamme, allant de La Ruche qui dit Oui ! (sujet de l'étude de cas de la thèse), le circuit court Kelbongoo, Baluchon (traiteur les ayant présenté à la Mairie de Romainville), la chaîne d'épicerie fines Causses, et les magasins bio indépendants et, à l'époque de l'entretien, le Paysan Urbain était en pourparlers avec la grande distribution traditionnelle (ex : Monoprix, Carrefour).

Rapports à la technique : low-tech et architecture innovante

La dimension low-tech de ces deux types d'agriculture urbaine les positionne diamétralement à l'opposé de certaines opérations d'envergure outre-Atlantique, comme par exemple les Fermes LUFA à Montréal (montreal.lufa.com), ou Aerofarms (aerofarms.com) dans le New Jersey. Cependant, ce n'est pas pour autant que l'agriculture urbaine francilienne s'affranchit de toute technicité. La question de l'intégration dans le tissu urbain, voire dans le bâti lui-même, pose nécessairement des questions d'ordre technique, et notamment architecturales. Les rencontres avec Nicolas Ziesel, de l'agence KOZ Architectes, et avec Valérian Alméric, de l'agence Ilimelgo, ont permis d'en savoir plus sur les valeurs et approches guidant l'architecture impliquée dans l'agriculture urbaine.

Le premier n'est « *pas convaincu par le modèle 'à l'américaine', de type Ferme LUFA, notamment en ce qui concerne le cycle d'utilisation de matériaux et ressources énergétiques nécessaires à l'édification et l'opération d'une ferme urbaine de grande taille, et la non-prise en compte du caractère holistique du système alimentaire : c'est le système qui doit évoluer, pas ses composantes* ». En somme, il critique la gourmandise matérielle de ce type de ferme urbaine de grande ampleur, mais également son individualisme vis-à-vis de l'ensemble de problèmes générés

par le système alimentaire. KOZ serait d'avantage convaincu par l'intégration entre elles d'opérations de petites échelles, liant agricultures urbaine et périurbaine. Un exemple d'intégration agricole, dans le cadre d'un projet (perdu) d'écoquartier à Nantes, visait à construire deux-mille logements autour d'un ensemble de quarante parcelles totalisant deux hectares cultivés en bio, et faisant travailler deux agriculteurs qui fourniraient non seulement les habitants mais aussi plus largement l'agglomération. Les parcelles auraient « *contribué à une meilleure qualité environnementale et donc à rendre l'écoquartier plus attractif, tout en créant une dynamique d'emploi* ». Cette approche visant l'amélioration de l'urbain par l'agriculture, plutôt que l'exploitation d'un espace urbain à des fins purement agricoles, contrasterait donc avec les approches nord-américaines. C'est d'autant le cas qu'au contraire de celles-ci, des techniques hors-sol privilégiées outre-atlantique comme l'hydroponie, ne semblent pas convaincre les donneurs d'ordre franciliens, comme l'explique Ilimelgo, en sa qualité de bâtisseur de la structure verticale (inaugurée depuis) de la Cité Maraîchère de Romainville : la municipalité ne souhaitait pas, selon eux, de « *méthodes high-tech comme l'hydroponie ni une productivité à tout prix* », et aurait plutôt sélectionné l'agence pour sa « *compétence de serriste* » et « *les efforts de l'équipe pour essayer de sourcer des matériaux doux comme des bio-plastiques* ». La technicité de cette structure verticale semble relativement poussée et innovante, puisqu'elle doit conjuguer ces compétences à d'autres aspects tels que ceux liés à « *l'irrigation technique, c'est-à-dire les fluides et la ventilation, d'un bâtiment devant à la fois produire de façon optimisée et être en mesure d'accueillir des visiteurs* », ainsi que, naturellement des compétences agronomiques : en somme, une « *véritable rigueur dans le dispositif technique, notamment l'ergonomie pour le maraîcher travaillant en intérieur* », mais aussi, en sus, des fonctions paysagères puisque la construction doit rester « *à l'échelle du quartier* ».

Attractivité urbaine du métier d'agriculteur en ville

En outre, les questions architecturales ne sont pas que liées à la technique et au design, mais reformulent aussi la culture liée à l'agriculture : KOZ considère que l'agriculture urbaine, par rapport à l'agriculture périurbaine et surtout rurale, a l'avantage de « *rapprocher le lieu de production au lieu de consommation en ville, car il existe une tension réelle entre l'isolement du mode de vie rural et les besoins d'une vie urbaine moderne, sociale, et culturelle, ce qui est important pour susciter des vocations agricoles* ». La réimplantation agricole poserait ainsi la question de l'attractivité du métier d'agriculteur pour une population jeune aujourd'hui très majoritairement urbanisée. Si l'agriculture urbaine ne peut, en raison de ses faibles surfaces,

prétendre produire autant que l'agriculture périurbaine, il ne s'agirait pas de les voir comme concurrentes mais comme complémentaires, la seconde induisant en outre, selon Ilmelgo, « *d'importants coûts en aménagement, équipements et infrastructures qui découlent inévitablement de l'étalement urbain (...) : l'agriculture urbaine paraît plus adaptée à l'idée de densifier la ville* ».

Recréer des filières et logiques de territoires

Si ces phénomènes d'existence participent diversement et de façon indirecte au renouveau de l'agriculture en petite couronne francilienne, les alternatives alimentaires ne se résument pas à un ensemble de producteurs isolés les uns des autres. D'autres acteurs peuvent être impliqués pour non pas produire, mais tenter de recréer une logique de territoire, en coordonnant des producteurs locaux au sein d'un même territoire, et parfois en les intégrant au sein de filières territorialisées. Deux entretiens ont été conduits auprès de deux acteurs qui développent un projet de territoire, et qui ont en outre des caractéristiques très différentes, puisque l'un se situe aux portes du métro (Mairie de Romainville), développe un projet peu commun de tour maraichère, et n'est, à l'époque de l'entretien, pas encore en phase opérationnelle ; tandis que l'autre, le Triangle Vert, se situe en grande couronne dans un espace nettement moins densément peuplé, et est déjà en phase opérationnelle depuis dix ans (ayant notamment publié un rapport sur les dix premières années d'opération). Les résultats obtenus à travers ces deux entretiens permettent de mieux comprendre les approches particulières que prennent des projets de territoire sur des géographies (ici fortement) différenciées.

Pour la Maire de Romainville, le renouveau de l'agriculture provient en partie de l'identité maraichère passée de cette ville (un tramway conduisait ses productions maraichères aux Halles de Paris jusque dans les années cinquante), mais surtout d'une démarche globale d' « *écologie urbaine, qui émane d'un questionnement pragmatique : comment faire des économies, un véritable enjeu pour une commune globalement pauvre ou cinquante pourcent de la population est en logements sociaux?* ». A travers des programmes de rénovation du coeur de ville (Cité Marcel Cachin et Cité Gagarine, notamment) sont financées, par l'ANRU (Agence Nationale pour la Rénovation Urbaine), des intégrations visant à réduire les coûts utilitaires, notamment « *à travers la végétalisation des toitures pour favoriser l'isolation et la rétention d'eau (...) et l'installation de panneaux solaires* ».

Ces programmes de rénovation de logements sociaux ont été pensés par la Mairie dès le début des années 2000 du fait du « *constat de l'arrivée dans le coeur de ville d'une population nouvelle amenant un mouvement de gentrification, et un clivage socio-démographique se poindre* ».

Au-delà des financements de l'ANRU centrés sur le bâti, la Mairie a donc souhaité aller plus loin et « *développer une activité économique susceptible d'assurer la pérennité de ces investissements, à travers l'installation d'Entreprises Sociales et Solidaires* » : via l'association A Table Citoyens fondée en 2012, trois d'entre elles ont émergé : Le Paysan Urbain, l'un des sujets d'étude de ce chapitre ; le traiteur Baluchon, qui a introduit ce dernier à la Mairie ; et les confitures ReBelle, aujourd'hui vendues en grandes surfaces. C'est, pour la Maire, « *un système économique qui va au-delà de la production : notre but est de recréer une filière, dimensionnée pour la municipalité et celles environnantes, au sein de la région* », avec des emplois diversifiés car « *le maraîcher ne suffira pas pour gérer les relations entre différents acteurs, des emplois seront aussi générés pour la distribution et le marketing, voire la transformation* ».

Elle souligne également les obstacles à la recréation d'une telle filière, tels que « *redéfinir le PLU (Plan Local d'Urbanisme), qui est un PLU urbain non-adapté à l'agriculture* » ; l'isolement du fait que le Ministère de l'Agriculture et la DRAAF Ile-de-France ne proposent « *aucune aide technique ou administrative car ils n'ont tout simplement pas les capacités ou l'expérience pour accompagner un tel projet* » ; le « *difficile refléchage d'une partie du financement ANRU vers l'agriculture puisque, lorsqu'il est consulté sur le sujet, le Ministère de l'Agriculture argue du coût de revient qui permettrait, en lieu et place de la construction de la tour, d'acheter de fortes surfaces en terres agricoles* ».

Complexité politique et relationnelle d'une coordination territoriale dans le temps

La rencontre avec le Triangle Vert, situé dans l'Essonne à une trentaine de kilomètres de Paris, offre d'autres perspectives sur les approches nécessaires pour mettre en place des filières inscrites dans un territoire. Ce projet agri-urbain, selon sa chargée de mission Christel Stacchetti, pense la provision alimentaire à une « *échelle régionale, avec une complémentarité des filières, sans opposer nécessairement filières longues et filières courtes : les agriculteurs sont libres de choisir leurs modes de commercialisation. Ils vendent sur place, en proche banlieue et sur Paris, et principalement sans intermédiaire car c'est là où ils comprennent qu'ils arrivent à valoriser leur production. Les maraîchers ont historiquement fonctionné de cette manière, et n'ont pas attendu le Triangle Vert pour faire du circuit court* ». Le rôle de l'association est ici de coordonner les échanges liés à la production agricole sur un territoire de plus de quatre-mille hectares, dont mille-six-cents hectares agricoles, se répandant sur six municipalités, via « *une structure de réflexion et de communication entre municipalités, agriculteurs, et usagers de l'espace* ».

L'entretien révèle ici les complexités d'une coordination sur un tel territoire, et le caractère innovant de cette structure. Là où le projet Séquano-Dyonisien innove lui plutôt par des intégrations agricoles dans le tissu urbain qui sont relativement complexes sur le plan technique, c'est le projet Essonnien « *en lui-même qui est innovant, par le fait de changer de regard, de constituer une armature d'espaces naturels à préserver (...), mettre tout le monde d'accord, qui est compliqué, d'autant qu'il y a une véritable culture de l'étalement urbain sur des surfaces agricoles qui sont considérées comme vides, et pouvant être mises à disposition pour tout autre usage (...) cela passe par un lobbying très intense, notamment auprès des instances d'aménagement, par exemple par notre participation à de nombreuses réunions en amont du SDRIF (Schéma Directeur de la Région Ile-de-France), pour que le Triangle Vert fasse valoir son projet de territoire, en montrant qu'il y a une valeur économique, mais aussi en faisant peser d'autres arguments (...). C'est aussi le fait de monter un projet et lui donner un nom qui permet de le faire exister auprès de ces instances, même si derrière il faut surtout passer beaucoup de temps à l'expliquer* ».

En effet, une difficulté pour l'association serait qu'il fonctionne à « *un échelon intermédiaire non-officiel qui est difficile de faire comprendre, d'une part parce que notre champ d'action était intercommunal, sans être dans l'intercommunalité administrativement parlant... 'était' car maintenant, les communes du Triangle Vert sont regroupées sur décision du préfet, même si cela n'a rien à voir avec notre projet ; et d'autre part du fait du statut particulier regroupant le public par les municipalités, le privé par les exploitants, et coordonnées par une association loi 1901, ce qui posait problème lors de nos demandes d'aide publique* ». Sans oublier que, « *à chaque changement d'équipe municipale, il faut resensibiliser les élus à l'importance du projet, leur faire comprendre les spécificités s'ils le découvrent en arrivant : c'est dû au fait que les délégués municipaux au sein du Triangle Vert sont maires-adjoints ou conseillers municipaux, et donc qu'ils doivent, s'ils ne sont pas élus, laisser la place aux nouveaux élus* ». Le travail de coordination et de communication s'avère donc très important pour favoriser l'objectif de maintien de ces importantes terres maraichères en Ile-de-France.

De l'importance d'exister à travers la constitution de statistiques fines propres

L'entretien apporte aussi des éléments sur les investissements techniques et actions de terrain qui ont, aux côtés des frais de fonctionnement de l'association (une employée à temps-plein à l'époque de l'entretien, deux au moment de la rédaction), mobilisé des financements, notamment de la Région Ile-de-France et du Conseil Général de l'Essonne. L'un des outils stratégiques les plus importants (en voie d'implémentation à l'époque de l'entretien) est la mise en place d'un S.I.G.

(Système d'Information Géographique) permettant de « trier les données, mieux connaître l'agriculture locale, générer des cartes thématiques, et d'organiser les connaissances, et globalement de permettre l'accès à la majorité de ces données à tous, et des cartes spécialisées en accès réservé à destination de la profession comme la Chambre d'Agriculture, l'Agence des Espaces Verts, l'Agglomération. C'est un véritable enjeu car on n'a pas accès aux statistiques officielles à l'échelle communale, parce-que l'échelle est trop petite (deux ou trois agriculteurs) pour garantir l'anonymat des données INSEE de Recensement Agricole avec la DRIAAF. On a demandé mais on a pas obtenu l'accès. La statistique fournit des données par ilots, ce qui fait qu'en zoomant à l'échelle locale on retrouve une réalité complètement distordue dans les statistiques, cela appauvrit la richesse des données. Par exemple, la statistique pourrait considérer qu'il ne reste plus de maraichage dans une zone céréalière, alors que sur le terrain il peut y avoir un maraicher qui y exerce une activité. L'idée ici est donc de croiser les données officielles et nos propres données de terrain via le S.I.G.. L'application peut servir à informer la gendarmerie en cas de déprédation pour savoir qui cultive la parcelle concernée. Il peut aussi être reproché au Triangle Vert de ne pas avoir cette information précise. Il s'agit donc d'une question de crédibilité, savoir c'est pouvoir. De plus pour soutenir le maintien du maraichage, il ne faut pas qu'il se trouve gommé des cartes, ce qui minorerait la richesse de ce qui se passe sur le territoire. Ce S.I.G., il vient d'une réflexion ancienne, mais financièrement on n'a que pu le mettre en place que récemment. Dans d'autres réseaux comme le nôtre, la pratique est à l'extrapolation, ce qu'on ne veut pas faire. L'outil doit aussi permettre d'autres applications comme : étudier et gérer les déplacements entre les parcelles, les hangars et les lieux de vente ; produire des cartes pour le grand public ou les institutionnels du type 'où trouver des produits locaux' ; informer les populations et les partenaires de l'association ; etc. ».

Produire... et transformer les aliments d'un même territoire

Le projet de territoire impulse également une dynamique de filières de transformation, puisque « des entreprises sociales et solidaires sur place sont en imbrication avec les exploitants : par exemple, la conserverie coopérative de Marcoussis est devenu un maillon structurant de la filière locale (...). Le fait d'avoir un projet de territoire permet aux entreprises ESS et aux exploitations d'avoir une vision de long-terme basée sur les ressources locales, et donc non-délocalisables... ce qui est sécurisant ». Qu'il s'agisse de reconstruire une filière agri-alimentaire dans un espace fortement urbanisé comme pour la Mairie de Romainville, ou de coordonner une

stratégie de maintien des terres maraichères face à l'étalement urbain comme pour le Triangle Vert, l'approche territoriale donne ici un aperçu de ses complexités.

Effervescence créative dans les tiers-lieux franciliens

Les innovations nécessaires à l'agriculture en milieu urbain – milieux urbains, devrions-nous préciser, pour rendre compte de l'hétérogénéité des multiples territoires franciliens – prennent donc des formes multiples, à la fois techniques (modes de production bio-intensifs ; designs architecturaux intégrant l'agriculture dans la fabrique urbaine), commerciales (produits de niche) et organisationnelles (création de filières à l'échelle d'une commune ; mise en place d'une instance de coordination inter-communale entre agriculteurs, municipalités, et populations). De fait, l'agriculture en ville mobilise une myriade d'acteurs qui expérimentent, innovent, et communiquent les uns avec les autres, se structurant parfois en réseaux de coopérations plus ou moins libres, et dont il n'est pas aisé de préciser les contours.

Cette effervescence s'appuie notamment sur une mouvance plus large, éminemment urbaine, liée aux dispositifs pouvant amener l'expérimentation, l'innovation et la création, ainsi que leur diffusion, à travers des concepts liés notamment aux « *communs* », au « désenclavement », aux « nouvelles formes de travail, comme le coworking ou les espaces partagés de démonstration », tous des concepts « *particulièrement développés dans le numérique* », comme l'explique Bruno Vitasse, de l'association Zone-AH. Ancien journaliste web pour France Agricole, il se demande si « *ces concepts peuvent être adaptées aux questions d'agriculture urbaine* », notamment à travers la mise en place de tiers-lieux d'accueil pour ces projets. A la suite d'une formation en agriculture urbaine à Montréal, il intègre le Collectif Babylone (villeresiliente.org/babylone/), dans lequel il fait entrer son projet de tiers-lieux sur l'agriculture urbaine, Zone-AH, dont les locaux eux-mêmes se trouvent dans un tiers-lieu, Les Grands Voisins, situés dans l'enceinte de l'ancien hôpital Saint-Vincent-de-Paul dans le 14ème arrondissement de Paris. L'un des tiers-lieux conçu par Zone-AH, le Cube, installé sur le terrain de l'ancien lycée hôtelier Jean Quarré dans le 19ème arrondissement de Paris, vise à « *accueillir des containers pour diverses cultures (aquaponie, fraisiers, culture de champignons), pour un usage destiné à la population ou aux professionnels de l'agriculture urbaine, et qui permettront de coloniser les friches urbaines* ». Il se dit également impliqué dans un projet d' « *expérimentation sur l'écosystème et le métabolisme des brasseries urbaines, le projet Zébu, qui consiste à créer une filière économique capable de gérer les aspects liés à la mutualisation des services autour d'un objectif : le zéro déchet, par la prévention des déchets, le recyclage, et la valorisation dans une filière circularisée de résidus, notamment avec les drêches,*

qui pourraient nourrir les poules, servir de substrat, faire un support pour les champignons, couvrir les sols, être méthanisées, etc. ».

A travers ce projet, il souhaite aussi, « toujours dans une logique d'économie circulaire, développer un projet participatif d'installation de houblonnières dans Paris et fournissant les micro-brasseries, Houblons de France (...). L'objectif n'est pas de remplacer Heineken mais de permettre aux micro-brasseurs parisiens de réellement maîtriser le goût et la personnalité de leurs bières, avec un vrai impact identitaire ». Plus généralement, Zone-AH considère que « *l'intérêt du tiers-lieu, c'est que c'est un outil ouvert à tous, qui permet de rassembler et mieux comprendre les besoins locaux, les acteurs existants, le profil des gens habitant autour du tiers-lieu: on est dans une approche de mise à disposition et d'accès facilité. Il se construit organiquement, sans cadrage strict. L'appropriation du lieu se fait par les usagers selon l'évolution de la communauté. Les Grands Voisins est un exemple concret de tiers lieu : Le Plateau Urbain sélectionne les projets hébergés, Aurore gère le site – leurs interlocuteurs sont la Ville de Paris et l'APHP, propriétaires des murs (...). Dans mon cas, ce lieu sera important pour le stockage des drêches, mais plus généralement me permet de recevoir des partenaires, des clients, d'expérimenter, de partager avec d'autres acteurs du collaboratif, animer des ateliers et organiser des événements sociaux, etc. (...) même si parfois, les tiers-lieux ont un problème de positionnement auprès des collectivités car leur approche est expérimentale (...) ces lieux sont nécessaires car, au niveau associatif, il y a de grands besoins de mutualisation du matériel, par exemple les véhicules utilitaires, les triporteurs ».* Toutefois, si l'expérimentation reste au coeur de Zone-AH, l'association développe des prestations pour faire rentrer des fonds (ex : aménagements de terrasses privées ou publiques ; aménagement de containers ; animation d'ateliers payants), tout en valorisant le bénévolat et en dépendant du mécénat, « *pour que l'association puisse tourner* ».

Conclusions sur la félicité d'approches pour une production agricole urbaine

L'agriculture en ville, soumise à des contraintes d'espace, génère ainsi une grande variété d'approches innovantes, dont les contours et enjeux ont pu être relatés grâce à ces entretiens approfondis. Elles visent pour certaines à optimiser la production dans des espaces réduits (V'Île Fertile ; Le Paysan Urbain ; Cité Maraichère de Romainville ; autres projets architecturaux intégrés au tissu urbain dense ; interstices urbains expérimentés par Zone-AH). Pour d'autres, elles visent à maintenir des activités maraichères, centrales à la relocalisation alimentaire, sur des territoires franciliens sujets à forte pression foncière (Triangle Vert). Elles font appel à des innovations à la fois techniques (bio-intensif ; innovations architecturales ; créations de nouveaux types de données

géographiques avec les S.I.G. ; expérimentations multiples au sein de tiers-lieux), commerciales (mobilisant de nouveaux types de produits alimentaires et de canaux de distribution), et organisationnelles au niveau de territoires (créations de filières à l'échelle d'une commune ; organisation d'une gouvernance coordonnée entre acteurs à l'échelle intercommunale) ou à travers des tiers-lieux favorisant la création et la diffusion de connaissances liées à l'agriculture urbaine. Elles démontrent que, loin de se limiter à une recette simple visant à implanter des méga-fermes urbaines intérieures éclairées au L.E.D., nourrissant les plants au substrat hydroponique, et artificialisant le climat de leurs enceintes, la réimplantation en ville de la fonction alimentaire pourrait se décliner, à l'avenir, de très nombreuses manières.

5.2.2. Chaque phénomène est situé par une fabrique métropolitaine particulière

Les espaces et contextes d'opération des différents projets s'avèrent tous très particuliers, et difficilement répliquables ailleurs. Ils semblent être le fruit de contingences diverses et localisées : géographie physique, présence d'infrastructure particulières, volonté politique locale, dynamique de renouvellement urbain, etc. Au cours d'explorations visant à mettre en place leurs modèles économiques et approches diverses, les acteurs ont été amenés vers des opportunités de développement, mais aussi confrontés à des difficultés. Collectivement, le récit de leurs expériences particulières et situées contribue à démontrer la formidable diversité de trajectoires que doivent emprunter ces multiples phénomènes d'existence. L'adaptabilité potentielle des différentes approches techniques et commerciales aux contraintes d'une agriculture métropolitaine, argumentée dans la section II.1, doit donc être relativisée ici par le fait que ces projets ont pu se développer – nonobstant certains obstacles – dans des contextes situés, par sérendipité.

Contingence agronomique d'une agriculture en ville

Dans le cas de V'Île Fertile, le projet s'est construit autour d' « *un espace très particulier, comme pour beaucoup de projets en agriculture urbaine* ». La valorisation des déchets organiques, composante phare du projet, est rendue possible par la situation de la micro-ferme, qui bénéficie à la fois de son urbanité, ce qui permet de « *recupérer plus facilement les invendus des marchés locaux, environ 20-30 kg par semaine* », et de sa situation dans le Bois de Vincennes qui lui permet de « *recupérer du bois provenant de l'élagage d'arbres, ou de fumier de cheval en provenance de la Garde Républicaine et d'un centre équestre* ». De plus, selon ses dires, l'obtention d'un terrain de qualité ou bien situé n'est pas automatique. Bien que lauréat de l'appel à projets Végétalisation

Innovante de la Ville de Paris, qui devait en principe « *mettre les lauréats en contact avec des fournisseurs de terrains potentiels (ex : bailleurs sociaux, collègues), beaucoup de terrains proposés avaient de mauvais sols, ou nécessitaient beaucoup d'investissements, autour de 50 000 euros : c'est finalement la Direction des Espaces Verts de la Mairie de Nogent-sur-Marne qui a proposé ce terrain dans le jardin tropical du Bois de Vincennes, ce qui est possible parce-qu'il a une géographie particulière, étant excentré et peu fréquenté pour les loisirs* ». Malgré ces atouts, toutefois, produire en milieu urbain poserait aussi un problème fondamental de coûts variables : « *les tarifs de l'eau en zone urbaine, puisqu'elle est traitée, sont bien supérieurs à ceux de l'eau non-traitée et non-potable utilisée par les paysans ailleurs, surtout qu'ils vont souvent pomper leur eau sans la payer* ».

Contingence politique et urbanistique d'une agriculture en ville

Le Paysan Urbain, lui, aurait surtout bénéficié d'une contingence politique et urbanistique. Son installation à Romainville serait le fruit d'une rencontre avec Baluchon, traiteur associatif faisant de l'insertion, qui, déjà installé sur place, l'aurait informé que « *la Maire de Romainville est à fond sur l'agriculture urbaine* ». La mise à disposition gracieuse d'un terrain a pu se faire par la contingence liée à la rencontre avec une maire impliquée et la présence d'un site temporaire lié à une importante opération de rénovation urbaine dans la ZAC de l'Horloge, comme l'explique Benoît Liotard : « *Le terrain sur lequel on se trouve accueillera bientôt un hôtel. On savait dès le départ que ce terrain serait éphémère, c'était le deal : sachant que l'accès au foncier est difficile alors que c'est l'enjeu principal de l'agriculture urbaine, c'est une mise à disposition gracieuse du terrain avec en plus de locaux en face (liés à l'aménagement de la ZAC), on ne peut pas rêver mieux, et ça nous permet de tester à mini-échelle. Le deal est que tout soit démontable le jour où on doit partir. On a une Convention d'occupation précaire qu'on renouvelle chaque année. On vise ensuite de rester à Romainville ou au moins dans la communauté d'agglomération, et on vient de gagner un terrain dans le 20ème arrondissement avec l'appel à projets Parisculteurs l'an dernier. Ce site est en train d'être préparé, l'idée est d'avoir plusieurs sites. La demande le justifie, ce sont des petites unités de production, et par rapport au volet insertion et au volet sensibilisation (par exemple, travailler avec les écoles, les habitants) cela a du sens. On a eu facilement accès à ces sites, on recherche maintenant des sites un peu plus pérennes cela dit, mais c'est plutôt le modèle social, environnemental, économique un peu ambitieux, et la partie sensibilisation, ancrage dans le territoire, création d'emplois en insertion qui plait au collectivités* ». Grâce à la conjonction d'une volonté politique et d'une opération de renouvellement urbain, le Paysan Urbain constitue, avec ses

deux serres de 160 mètres carrés, une forme d'occupation interstitielle, à la fois physiquement (car de très petite surface) et temporellement (une occupation éphémère qui relève presque du tiers-lieu).

Contingence socio-culturelle de territoires accueillants pour l'agriculture urbaine

Dans sa veille de territoires possiblement colonisables par des projets d'agriculture urbaine, l'agence KOZ Architectes identifie plusieurs caractéristiques qui pourraient les rendre plus ou moins accueillants. Outre la présence d'une structure éducative liée à l'agriculture ou l'alimentation (ex : lycée agricole), l'agence étudie attentivement « *la dynamique sociale, l'état d'esprit des lieux, comme par exemple la présence d'une ou plusieurs Amaps, de ressourceries, ou de magasins de vélos, c'est-à-dire tout ce qui incarne une prise de conscience dans la population locale de la nécessité d'un changement de modèle* ». Il y a aussi, « *en agriculture urbaine, une contrainte de pollution : on cherche donc à repérer les parcelles qui n'ont pas de passé industriel* ». Dans tous les cas, l'idée n'est pas, avec l'agriculture urbaine, d'« *amener une concurrence, mais plutôt un complément à l'offre agricole locale : on est plutôt portés sur la cohérence territoriale que sur la concentration capitalistique* ». Dans certains territoires plus que d'autres, notamment à Paris, la mise à disposition de nombreux espaces interstitiels ou temporaires de type tiers-lieu permet à des acteurs comme Zone-AH de mieux expérimenter, innover et diffuser des savoirs auprès des communautés impliquées dans l'agriculture urbaine.

Contingence géographique des territoires d'accueil

Ces caractéristiques de territoires, favorables ou défavorables à l'agriculture urbaine, ne sont pas que socioculturelles, par ailleurs, mais aussi parfois géographiques et physiques comme le souligne Ilmelgo : « *on n'est jamais hors-contexte... par exemple, les Fermes LUFA nécessitent des investissements importants en matériaux pour adapter la structure aux fortes chutes de neige à Montréal, une contrainte qui n'existe pas dans notre climat parisien : il faut toujours répondre à des besoins localisés* ». La géographie joue d'ailleurs un rôle majeur dans la détermination des contours du territoire d'action du Triangle Vert : « *l'échelle d'intervention s'est construite naturellement, de par les ruptures géographiques liées aux vallées et plateaux des communes, les coupures liées aux grands axes routiers comme la Francilienne, l'Autoroute A10 et la Nationale 20, et les lignes de haute tension rendant la zone inconstructible (...). C'est le côté 'enclavé' du territoire qui le protège de l'étalement urbain (...) en plus d'une identité maraîchère forte (...). C'est aussi parce que notre territoire est très particulier et enclavé qu'on ne cherche pas à essaimer*

sur le voisinage pour augmenter l'échelle, mais plutôt à diffuser nos pratiques dans d'autres projets de territoire comme le nôtre ».

Conclusions sur la fabrique métropolitaine accueillant les projets agricoles urbains

Ce qui marche dans un endroit ne marche donc pas forcément ailleurs, comme le résume la Maire de Romainville : le projet de la municipalité est « *situé et non-répliquable en d'autres lieux, de même qu'il n'est pas possible d'importer ici des recettes toute faites venant d'ailleurs* ». Une multiplicité d'approches, comme discuté dans la première section de résultats, serait alors nécessaire pour s'adapter à la variabilité des contextes géographiques, socio-économiques, culturels, des territoires, et pour s'appuyer sur la présence de particularismes locaux ou de dynamiques dans lesquelles peuvent s'inscrire des projets agri-alimentaires.

5.2.3. Une multifonctionnalité sociale-écologique qui mobilise les urbains et complexifie les métiers

La production agricole en milieu urbain telle qu'elle est représentée par ces acteurs a ceci de spécifique qu'elle appelle, justement, à des interactions avec les habitants des villes. Ceux-ci entrent ainsi, de façons directes et de façons indirectes, dans l'équation complexe que consiste d'exercer une activité agricole viable malgré les contraintes d'espace, de coûts, et d'intégration dans un tissu urbain sous pression foncière permanente et parfois pollué. C'est notamment à travers ces interactions que ces agricultures ont des portées écologique et sociale, qui semblent jouer un rôle nécessaire dans le situé agricole urbain. Aux côtés de problématiques liées à l'intégration technique de l'agriculture dans la fabrique urbaine et à la viabilité économique des projets, ces portées complexifient et contribuent à réinventer le métier d'agriculteur.

La proximité agri-humaine induite par la réintégration de l'agriculture en ville lui offre des possibilités de participation de populations larges et hétérogènes, et en ce sens, revêt une forte dimension sociale. Ces participations, qui prennent des formes multiples développées ci-dessous, rentrent en outre dans un ensemble de pratiques qu'ont peut inscrire dans le cadre du concept de *prosumption* (Toffler 1980), concept qui décrit les manières dont les populations contemporaines participeraient de manière toujours plus impliquée dans les processus de production des biens qu'elles consomment. Ce concept est largement développé et mis à jour, dans une acception nouvelle appliquée à l'alimentation, dans l'étude de cas de la thèse. Les résultats présentés ici

concernent plusieurs acteurs et modèles différents de celui de l'étude de cas, et relèvent donc d'autres formes de prosumption qui, lors de la conclusion de la thèse, seront rappelées au lecteur.

Trois formes de multifonctionnalité urbaine

L'un des points de départ de cette participation plus grande est le constat que, si elle se résumait à la simple production alimentaire séparée de toute interaction sociale, l'agriculture ne serait pas adaptée à la ville, et ce pour trois raisons : en ville, elle ne produit pas assez pour être autosuffisante économiquement ; elle ne bénéficierait pas du potentiel des villes en capital humain ; son intégration urbaine doit se faire en accord avec les aspirations sociétales. Ces trois raisons appellent à trois formes de multi-fonctionnalité : la création d'activités lucratives non-productrices ; l'intégration d'une force de travail gratuite où à coûts subventionnés ; la mise en place de contributions éco-systémiques. Ces trois formes sont de plus imbriquées entre elles, puisque la participation des populations, ainsi que l'implication publique et privée à travers des aides et subventions, dans ces activités qui développent la multi-fonctionnalité de ces projets, sont le produit d'une certaine vision positive commune quant aux impacts sociaux et écologiques que peuvent avoir ces projets agricoles urbanisés. Prises ensemble, cette multiplicité de formes de multi-fonctionnalité, qui semble pourtant nécessaire à la survie des projets, contribuent aussi à complexifier la nature du travail de leurs acteurs.

Multifonctionnalité par création d'activités lucratives non-productrices

Premièrement, donc, les acteurs rencontrés développent des activités lucratives non-productrices, mettant en avant que, au-delà de la production en soi, la multi-fonctionnalité de leurs projets est essentielle à leur pérennité. Pour V'Île Fertile, « *la multi-fonctionnalité est essentielle à la viabilité : ne produisant qu'une tonne annuellement, c'est-à-dire nourrir quatre personnes, peut-on vraiment parler d'agriculture ?* ». D'autant que, évoquant les coûts de son projet, ayant nécessité « *au total, cent-mille euros qui ont été levés (...) pour couvrir le salaire et les charges, l'investissement matériel – dont vingt-cinq mille euros rien que pour la rénovation des serres historiques – et une aide de la Mairie de Paris pour le raccordement électrique, de l'eau, du renouvellement de la terre, que j'estime à environ cent-mille euros supplémentaires (...) pour un chiffre d'affaires dégagé sur les deux premières années d'existence de neuf-mille euros, dont deux-mille euros de bénéfices l'an passé (...) ce n'est pas du tout rentable ! (...) Il faut donc faire dans le multi-fonctionnel, avec des activités de type événementiel, qui peuvent rapporter gros (par exemple,*

mille euros de revenus pour une journée de team building avec le cabinet d'audit KPMG), des ateliers payants pour les enfants, l'entretien de jardins-potagers chez les particuliers du coin ».

De la même façon, Zone-AH doit passer outre son orientation première, non-lucrative, qui est l'expérimentation, avec, *« pour faire rentrer des fonds, certaines prestations, comme l'aménagement de terrasses privées ou publiques, l'aménagement de containers, l'animation d'ateliers »*. En mettant à contribution financière les populations urbaines via ces activités non-productrices, ces projets seraient donc, comme le souligne Le Paysan Urbain, qui font *« des visites payantes organisées avec le département du 93, et des journées entreprises avec Unicités »*, *« un bon support pour créer des emplois en milieu urbain sur des métiers liés à l'environnement et au milieu végétal, ça a pour vocation importante de sensibiliser les gens, les reconnecter avec l'alimentation, leur faire voir comment les aliments ont été produits au niveau technique mais aussi au niveau social, suivant ce qu'on achète comme consommateur on peut vraiment influencer ça »*.

Les populations qui contribuent ainsi au financement des différents projets en vue d'assister à une démonstration de leurs savoirs-faire, voire de participer à un dispositif ou autre de sensibilisation, participent donc à la viabilisation des modèles agri-économiques urbains, tout en développant leurs propres connaissances en matière agri-alimentaire, et s'inscrivent ainsi dans un mouvement social visant la reconnexion agri-alimentaire qu'on ne peut retrouver à pareille échelle qu'en ville. Contributrice de ressources financières, ce type de multifonctionnalité ponctionne pourtant des ressources en temps pour produire de la nourriture et fait revêtir plusieurs casquettes aux porteurs de projets, complexifiant leur métier.

Multifonctionnalité par intégration d'une force de travail bénévole ou subventionnée

Une seconde forme de multi-fonctionnalité apparaît à travers l'intégration dans les projets de populations en tant que main d'oeuvre non-rémunérée, comme les bénévoles, ou dont la rémunération est subventionnée, tels que les travailleurs en insertion. Ces types de participation sont possibles dès lors que le projet a une forme associative, comme V'Île Fertile, Le Paysan Urbain, le Triangle Vert, et Zone-AH. Pour cette dernière, malgré les revenus générés par des prestations payantes (premier type de multi-fonctionnalité ici), *« il faut valoriser le bénévolat (...) pour que l'association tourne »*. Le Triangle Vert bénéficie aussi de l'appui de bénévoles, par exemple à travers leur assistance dans un *« observatoire photographique des paysages qui consiste à suivre l'évolution écologique des paysages agricoles, notamment la biodiversité, ce qui fournit un outil d'analyse pour les élus, et un support à la population pour parler de son territoire (...) c'est donc un projet participatif »*.

Toutefois, l'intégration de bénévoles peut aussi s'avérer volatile ou problématique, voire, pour certains d'entre eux, représenter une charge de travail importante pour les responsables d'association. Chez V'Île Fertile, l'enthousiasme initial suscité par le projet n'a pas été de très longue durée puisque, « *sur cent-cinquante bénévoles passés par l'association, seuls une petite dizaine de bénévoles sont encore actifs, et quasiment tous issus d'une vague récente* ». De plus, la « *structure horizontale au sein d'associations complique parfois les prises de décision* ». L'encadrement de certains bénévoles prendrait aussi beaucoup de temps, notamment lorsqu'ils sont issus de publics fragiles, le responsable de V'Île Fertile expliquant devoir « *gérer les problèmes humains des bénévoles, qui ne sont pas toujours très actifs, ou tiennent un discours parfois incompréhensible, se plaignant d'avoir tantôt trop de travail, tantôt pas assez (...) c'est un peu le problème aussi des gens en insertion... je ne me sens pas les compétences d'encadrer ce type de personne, il faut avoir la fibre pour encadrer des gens en insertion (...) Le travail collectif finit par prendre plus de temps que le travail individuel ! Tous les bénévoles ne sont pas dans le même sac, il y a de tout, mais certains sont chronophages à encadrer... même si certains d'eux peuvent être proactifs quand ils arrivent à s'approprier un projet spécifique sur la ferme* ».

Le discours du Paysan Urbain, qui intègre également des travailleurs en insertion, ne pointe pas de tels problèmes d'encadrement, mais c'est peut-être parce que les publics en insertion dans son association ne sont pas des bénévoles, mais des salariés en insertion, en contrats aidés, ou en service civique. Pour son coeur d'activité (les micro-pousses qu'il commercialise), il ne fait appel à des bénévoles, qui se cantonnent à des chantiers participatifs annexes liés au potager (dont il ne commercialise pas les produits). Etant « *dans un quartier prioritaire de la politique de la ville, on essaye de travailler le volet emploi, le volet lien social, travailler avec des associations locales, comme Baluchon avec qui on partage un conseiller en insertion (...). On rémunère les salariés en insertion avec les aides qu'on reçoit. Les postes en insertion ne nous coûtent presque rien. Notre objectif est d'être en statut 'entreprise d'insertion' et que les aides représentent moitié moins, mais qu'on compense par nos ventes. Le changement de statut nous permet donc quand même de garder des aides* ».

Même s'il ne s'agit plus de multifonctionnalité, on complètera ce panorama du travail gratuit ou subventionné avec le fait que, comme ailleurs dans le milieu associatif, le responsable de V'Île Fertile dit s'occuper de la ferme pendant son temps libre, « *c'est-à-dire au moins vingt-cinq heures par semaine, sur site ou en travail administratif hors-site* », alors qu'il travaille déjà à temps plein comme archiviste audiovisuel. Malgré ces problèmes, donc, l'agriculture en ville participe à la reconnexion avec l'alimentation de populations au profils divers, participant à divers facettes des projets comme bénévoles ou emplois subventionnés de différents statuts : cette forme de

multifonctionnalité par subventions en main d'oeuvre revêt notamment un caractère solidaire et de lien social, par son inclusion de publics parfois socialement fragilisés. Contributrice de main d'oeuvre gratuite ou bon marché, cette multifonctionnalité ponctionne aussi parfois du temps dans la vie du projet et fait également porter une casquette sociale aux porteurs de projet, complexifiant leur métier.

Multifonctionnalité par contributions écosystémiques

Si les populations participant à l'agriculture métropolitaine financièrement, moyennant prestation, ou comme main d'oeuvre de formes diverses, c'est peut-être parce qu'elle porte en elle une volonté affichée de participer à l'écologisation des villes, non pas qu'à travers une contribution à la relocalisation de la provision, mais aussi à partir de services écosystémiques. Les deux associations développant des modes de production bio-intensifs partent notamment de la valorisation de produits résiduels organiques (qu'ils appellent aussi déchets). Le Paysan Urbain, qui considère qu'il « *contribue au niveau écosystémique aux services de la Ville* », fait « *la collecte de déchets, c'est dans l'air du temps, les restaurateurs ont certaines obligations maintenant de trier leur déchets, autre exemple les copeaux de bois qui tapissent le sol viennent des élagueurs, ce qui nous a permis de recouvrir le bitume (avant c'était le parking d'une entreprise, puis un restaurant) (...). On utilise aussi les déchets des confitures Re-Belle (...).*

Il pointe aussi les limites de cette pratique, presque paradoxale, puisque d'un côté leur « *capacité de récupération est limitée* » ; et que d'un autre côté, ils ne peuvent être autosuffisants avec leur terreau, qui « *vient parfois des tourbières d'Allemagne, enrichie avec de l'azote organique, on se fournit par une coopérative bio mais qui fait même parfois venir du Chili ou du Canada. On aimerait remplacer par du compost de déchets urbains, pour l'instant on récupère nos restes de tiges, des drêches d'une brasserie à Pantin et de Nubio, des bouts de carton broyé, pour faire notre propre compost... on arrive progressivement à se passer de terreau* ». En outre, toute source organique n'est pas compatible pour les micro-pousses qu'il commercialise : les déchets du poulailler, « *c'est pour le compost de notre jardin car c'est pas le même circuit sanitaire, faut qu'on fasse plus attention avec notre substrat pour les micro-pousses que pour le jardin* ». Si leurs fientes ne peuvent être ainsi employées, le rôle des poules exemplifie les imbrications entre multifonctionnalité sociale et multifonctionnalité environnementale, par la mise en place, au moment de l'entretien, « *auprès des habitants, d'un système de poulailler avec récupération des déchets en échange d'oeufs pour les sensibiliser aux problématiques alimentaires et environnementales* ».

Cela dit, la réimplantation de l'agriculture en ville peut parfois générer des impacts négatifs sur l'environnement, comme le raconte V'Île Fertile qui, si son cas peut paraître isolé, pointe le problème de la difficile réimplantation agricole sur les nombreux sols pollués qui parsèment les villes, notamment celles ayant un passé industriel important : « *la Direction des Espaces Verts, considérant que les sols étaient pollués, a fait changer la terre, nécessitant l'apport d'une terre nouvelle par plusieurs camions, avec un impact financier et environnemental assez discutable, qui me reste en travers de la gorge, à vrai dire* ».

Constitutrice de ressources permettant de s'affranchir d'engrais, certaines formes de multifonctionnalité, qui visent aussi à réduire la charge des collectivités dans la gestion d'ordures le plus souvent peu valorisées, ponctionne également du temps dans la vie de l'association ; de plus, d'autres problématiques de fond comme la pollution lourde de certains sols urbains peuvent générer d'importants coûts intrinsèques à l'agriculture en milieu urbain, qui auraient pu être employés autrement. Le métier des porteurs de projet s'en retrouve ainsi encore d'avantage complexifié.

Des multifonctionnalités qui complexifient les projets de conception agri-urbaine

C'est sans doute aussi pour cette dernière raison liée à la pollution, en plus de l'impossibilité de déployer de grandes zones agricoles en concurrence directe avec le développement foncier, que l'agriculture doit parfois se réinventer lorsqu'elle se réimplante en ville. Des acteurs disposant de compétences techniques pointues peuvent être mobilisés, comme les architectes rencontrés. Pour le projet d'agriculture verticale qui est au coeur de la Cité Maraîchère de Romainville, un groupement de compétences spécifiques au bâti a du être mobilisé alors qu'ailleurs, pour simplement faire pousser des légumes sur un lopin de terre et non leur fournir un habitat aux normes urbaines, seules des compétences agronomiques auraient été nécessaires. Ainsi, comme le détaille Ilimelgo, les compétences de l'équipe lauréate dépassent largement le cadre de l'agriculture : « *Ilimelgo : architectes responsables de la conception du bâtiment. Secousses : architectes spécialisés dans les matériaux biosourcés ; Scoping : bureau d'étude ayant analysé l'irrigation technique des fluides et de la ventilation, la structure en béton, et l'économie du projet de construction. Terreauciel : compétence agronomique pour déterminer le business model et géré la relation avec l'opérateur. Landact : paysagisme* ». Peut-être justifié par la multifonctionnalité poussée de ce projet relativement unique, et de la probable démultiplication de sa capacité productrice relative à sa surface du fait de sa verticalité, son degré de technicité et la myriade d'acteurs qu'il fait intervenir contribue aussi à complexifier fortement le métier – les métiers, devrions-nous dire – de l'agriculture des villes.

Les contributions des populations urbaines prennent ainsi plusieurs formes : contributions financières ponctuelles d'urbains en quête de reconnexion avec l'alimentation, qui peuvent être de simples particuliers, ou amenés par des organismes publics ou privés ; contributions en travail non-rémunéré à travers le bénévolat associatif, ou les subventions du secteur public dans le cadre de programmes d'insertion ou d'emplois aidés ; allocation de temps personnel de responsables exerçant déjà une activité à temps-plein ; contributions écosystémiques via la mise à disposition de déchets organiques – le terme correct serait plutôt « produits résiduels organiques » – pouvant être valorisés sur le plan agronomique ; dispositifs participatifs visant à développer des connaissances sur l'écologie des territoires.

Ces deux derniers types de contributions illustrent à quel point les contributions sociétales sont imbriquées dans des considérations écosystémiques liées aux aspirations urbaines contemporaines. Les contributions publiques et parfois privées qui subventionnent certains des projets en aide financière directe, en aides indirectes via des emplois subventionnés, et en aides matérielles, démontrent aussi que les acteurs et les populations urbaines ne sont pas livrées à elles-mêmes dans cette quête d'une agriculture aux portées participatives et écosystémiques. Dans la mesure où ces projets ne peuvent fonctionner même subventionnés, ils font appel à une conjonction de participants – porteurs de projets, populations hétérogènes, organismes et institutions publics et privés – rassemblés dans une sorte de quadrangle d'enjeux autour de l'alimentation, l'écologie, la société, et l'implication d'organismes publics et privés : quadrangle qui ne peut être dessiné que par la présence de tous ces enjeux sur un même territoire, la ville. L'implication grandissante d'acteurs traditionnels du bâti – architectes, et autres catégories liés à la fabrique urbaine – qui mobilisent une technicité dans la conception peu courante jusque lors en matière agricole, contribuent à cette cornucopia d'urbains qui ensemble, confère une complexité grandissante au métier d'agriculteur implanté en ville.

5.2.4. La réglementation pourrait évoluer afin de reconnaître l'agriculture en milieux urbains

Les entretiens ont été l'occasion de se rendre compte de certaines réglementations qui peuvent impacter les projets agricoles en milieu urbain. Elles concernent des aspects disparates entre eux : leur évocation ici n'a pas pour objet d'en livrer une image complète ou thématifiée, mais de mettre en lumière le fait qu'il y a des particularismes réglementaires liés à l'interaction ville-agriculture. Ces particularismes sont contemporains, car réglementaires : ils peuvent être amenés à

évoluer, au fur et à mesure que l'agriculture se réimplante en ville. Un ensemble de données d'entretien liées à des questions réglementaires est présenté ci-dessous.

Incohérences réglementaires freinant les projets agricoles urbains

V'Île Fertile, par exemple, a du mobiliser « *des coûts absurdes pour rénover la serre historique pour trente-mille euros, simplement car le tunnel maraîcher que je voulais installer n'était pas possible sur ce site classé* ». Le Paysan Urbain, lui, explique que les œufs de ses poules ne peuvent être distribués même gratuitement « *au niveau réglementation, en termes sanitaires, il faut devenir adhérent ce qui permet de donner les oeufs* ». Par ailleurs, il fait face à une réglementation plus problématique puisqu'elle impacte les micro-pousses, son coeur de métier : il dit pouvoir fournir les magasins bios « *indépendants, car ils ont plus de flexibilité que les chaînes bio du fait qu'on a pas le label, qui considère qu'on n'a pas de lien à la terre, alors qu'on récolte comme pour les champignons, sur substrat. Au moment de l'élaboration du cahier des charges bio, ils ont prévu les clauses pour les champignons mais nous et nos micro-pousses on n'existait pas, c'est là où ça bloque, ils disent qu'ils ont peur d'ouvrir la porte à des productions hors-sol qui n'ont pas de vocation agroécologiques. On aimerait être en bio, il faudrait que cela évolue pour nous intégrer* ».

Marges de manœuvre des collectivités limitées mais en évolution

La Maire de Romainville explique, elle, que les débouchés pour la production de la Cité Maraîchère sera « *beaucoup plus orientée sur de la distribution aux particuliers et petits opérateurs privés (comme les restaurants), que les opérateurs publics (comme les cantines scolaires), car à part via une clause sociale (l'insertion), qui a elle-même ses limites, il est difficile de favoriser une filière municipale pour des appels d'offre brassant la région voir le pays ou même l'Europe entière* ». Sur le plan de l'aménagement, elle fait remarquer que, globalement, « *le PLU urbain est inadapté à l'intégration de l'agriculture, et qu'il faut donc généralement le modifier* ». Fait peu surprenant, les architectes rencontrés évoquent largement les aspects réglementaires. Ilimelgo considère que « *les PLU (Plans Locaux d'Urbanisme) modifiés apparaissent de plus en plus dans pas mal de communes, comme par exemple l'autorisation des surélévations pour l'agriculture urbaine, ou les intégrations dans le bâti* : il y a des dispositifs qui se mettent en place. De nouveaux matériaux sont autorisés, les gabarits augmentés (...). Des règles actuelles limitent l'accès qu'on voudrait à l'atrium de la tour, pour des questions de sécurité anti-incendies.

Pareil au niveau des réglementations hygiène. Il y a un modèle à défendre par rapport à un environnement législatif pas adapté. On est en discussion avec les instances réglementaires... ».

Conclusions sur la réglementation et son évolution

En somme, les acteurs rencontrés font face à deux types de contraintes réglementaires. D'une part, celles qu'ils partagent avec d'autres acteurs de l'alimentation, notamment pour ce qui est de pratiques alternatives visant à favoriser le local (réglementation concurrentielles des marchés publics ou à faire labelliser des produits inhabituels (cahier des charges bio), ou encore les normes d'hygiène pouvant pénaliser certaines pratiques informelles. D'autre part, elles font face, à des réglementations liées à l'aménagement qui ne sont pas toujours adaptées à l'intégration de l'agriculture en zone urbaine, comme les PLU urbains, qui connaissent toutefois des évolutions, ou l'application de normes de sécurité et d'hygiène dans des espaces agricoles visant l'accueil public.

5.3. Conclusions sur l'étude sociologique auprès des alternatives alimentaires

Les connaissances fines acquises par voie d'entretiens approfondis auprès d'acteurs impliqués de différentes manières dans la production alimentaire de produits frais (légumes et fruits principalement) articulent les relations entre leurs approches particulières et les spécificités de leurs localisations sur le territoire francilien, souvent dans ses zones les plus denses. En partant d'une approche inductive qui visait à appréhender des AFN franciliens hétérogènes au niveau de leurs parcours, valeurs, objectifs, fonctionnements, ressources, et contextes d'opérations, ce chapitre a généré des résultats qui donnent un sens particulier – un ensemble de thématiques, qui sont parfois communes à plusieurs de ces acteurs – à leurs différents récits.

Premièrement, leurs diversités de projets et d'approches incarnent collectivement une vision agri-urbaine qu'on peut qualifier au moins en partie d'« écologie low-tech ». Le type d'agronomie mobilisé, par exemple, semble porté sur un retour à des cycles naturels à travers des modes de production bio-intensifs et employant des techniques qu'on peut qualifier de low-tech. Toute « basse-technologie » qu'elles soient, celles-ci sont néanmoins sources d'innovations importantes du point de vue de la conception architecturale de projets qui doivent à la fois s'immiscer dans un tissu bâti (et non au milieu d'un champ), et conjuguer à l'attractivité urbaine de ces métiers agricoles nouveaux une ergonomie adaptée. Ces innovations low-tech trouvent de plus un espace de génération et dissémination privilégié en ville, et plus particulièrement à travers des espaces de type tiers-lieux, très créatifs.

Deuxièmement, les contraintes d'espace qui limitent la production ont forcément une influence sur la nature des produits alimentaires proposés. Il peut s'avérer nécessaire de focaliser une production par ailleurs coûteuse au mètre carré sur des aliments à haute valeur ajoutée, distinctifs, pouvant se commercialiser en petites quantités à travers des canaux commerciaux visant une certaine spécification et rareté relative de produits.

Troisièmement, les acteurs rencontrés ne fonctionnent généralement pas en vases clos, mais sont souvent intégrés au sein de dynamiques collectives plus larges, qui s'articulent autour du renouvellement, voire de la récréation, de filières agri-alimentaires au sein de territoires relativement circonscrits. A une logique de filière par produit, succéderait ainsi une logique de co-intégration territoriale. Les résultats rendent compte des complexités d'une telle démarche de territoire, que ce soit aux niveaux administratif, urbanistique, ou celui des relations politiques et institutionnelles. L'un des résultats les plus marquants sur ce point, concernant l'importance d'exister sur le plan statistique et qui nécessite, dans le cas du Triangle Vert, la création de données propres à l'aide d'outils géographiques, montre de façon exemplaire à quel point les territoires doivent, quelque part, se « réifier » pour peser dans les décisions en matière de politiques agricole et alimentaire.

Quatrièmement, ces AFN font face à des contextes situés, et ce sur plusieurs plans. En effet, les conditions dans lesquelles s'insèrent leurs projets ne sont pas neutres, ou vides : au contraire, les contextes d'implantation sont d'avantage « pleins » que si ces projets se déployaient dans un espace rural. Le type d'agronomie que certains d'entre eux développe n'est pas qu'influencé par la qualité de la terre et du climat, comme pour l'agriculture rurale : elle nécessite, et valorise sa spécificité urbaine, en mobilisant des ressources par nature urbaines (ex : compost des ménages). Mais cette agriculture construit aussi son rapport à l'urbanité sur d'autres plans, puisque son développement peut aussi être conditionné par les règles urbanistiques en place, le rapport qu'entretient le monde politique à l'idée de réintroduire l'agriculture en ville, ou l'intérêt que peuvent susciter ces nouvelles pratiques au sein des populations locales. Enfin, outre le type de terre ou de climat, la géographie particulière de certains territoires peut aussi protéger l'agriculture, ou freiner l'étalement urbain sur des zones agricoles anciennes, pour maintenir une agriculture périurbaine, au plus près des villes si l'on prend l'acception classique d'une terre agricole se déployant sur des hectares, plutôt que des dizaines de mètres carrés.

Cinquièmement, de par leur implantation au coeur de bassins de population, ces alternatives sont à même de mobiliser au mieux de très nombreuses populations auprès de leurs projets, et ce à travers trois modalités que nous avons pu identifier. De plus, ces populations mobilisées répondent à des profils divers, et ne sont donc pas que le fait de quelques urbains très axés sur leur alimentation.

En effet, les populations qui participent à des projets lucratifs dont la finalité n'est pas la production (ex : ateliers, pédagogie, évènements), ne sont pas les mêmes que les bénévoles ou travailleurs subventionnés qui participent au fonctionnement courant d'une entreprise associative. On considère ici que si ces AFN parviennent à attirer ces différentes populations, c'est aussi qu'elles projettent une véritable identité écologique, qu'il peut être désirable de palper en se rendant sur place, d'autant que les contributions écosystémiques que promettent ces agricultures urbaines pourraient, aux yeux des populations, leur conférer une véritable légitimité à exister en ville, au-delà même de l'intérêt agronomique qui peut être suscité. Les résultats d'entretiens ont aussi l'intérêt majeur de montrer en quoi ces trois types de multifonctionnalité sont certes sources de promesses, mais aussi de complexification et de charge de travail supplémentaire dans la gestion quotidienne de ces AFN urbains.

Sixièmement, les résultats mettent en avant certaines des incohérences, ou inadaptations dont peut souffrir l'agriculture en ville. Si les données sur ce point sont moins prolixes que les autres catégories analytiques de ce chapitre, elles ont néanmoins l'intérêt de montrer en quoi la réglementation pourrait être amenée à évoluer et ce, sur plusieurs aspects : adaptation aux conditions de pollution des sols urbains, règles des Plan Locaux d'Urbanisme (PLU), règles de concurrence, cahiers des charges des labellisations pour les productions hors-sol souvent nécessaires en ville, etc. Une tentative de recensement des multiples problématiques réglementaires auxquelles font face les formes diversifiées d'agriculture en milieu urbain pourrait être utile et éventuellement servir de base pour un guide à destination de futurs projets de ce type.

En somme, ce chapitre a été l'occasion d'explorer les diversités de façons de faire en exergue chez ces AFN, qui découlent d'expérimentations et d'innovations pour arriver à exister dans un milieu urbain relativement hostile. Ce sont potentiellement ces initiatives au plus près des urbains qui pourraient contribuer à créer et à disséminer un imaginaire commun dans les populations de ce que pourrait être une agriculture future qui s'affranchirait des certitudes du régime.

Conclusion de la Deuxième Partie

Ces études à la frontière entre acteurs de régime et alternatives par le local ont permis d'identifier un certain nombre de dynamiques de transition qui seraient en plein essor depuis une dizaine d'années, concomitamment avec la dernière crise économique majeure à la fin des années 2000. On peut considérer qu'il y aurait deux grands phénomènes :

- Des proximités renouvelées matériellement et numériquement, au service de la qualité et de la transparence, et qui sont réinscrites dans les territoires à travers des innovations organisationnelles et techniques. Faisant face à des critiques systémiques, les professionnels de l'alimentaire travaillent la question de la qualité autour de notions de transparence, qui permettrait de construire de nouveaux axes et signes de valorisation pour satisfaire de nouvelles demandes sociétales liées au développement durable, à la santé, à l'identité, et parfois à l'éthique. Des innovations développent de nouveaux médiums de transparence, à travers de nouvelles relations au service de proximités renouvelées entre les mangeurs et leur nourriture. Ces innovations sont à la fois organisationnelles, s'appuyant sur de nouvelles logiques de territoires qui sont le théâtre d'une convergence d'acteurs divers qui incluent entre autres les mangeurs eux-mêmes ; et techniques, s'appuyant notamment sur des technologies de mises en relations numériques qui reconfigurent les liens entre matériel et virtuel.
- Une réinscription de l'agriculture au coeur de ville qui trouve de multiples justifications et génère des formes différenciées pour s'adapter à des situés urbains différenciés. L'agriculture s'intègre en ville matériellement, et contribuerait, au-delà d'une production forcément réduite, à deux choses : d'une part, reconnecter les populations avec l'agriculture, voire les faire participer activement à la provision alimentaire des villes ; et d'autre part, à améliorer l'écologie urbaine et la qualité de vie des villes via des contributions écosystémiques. Contraintes par leur implantation en ville, ces initiatives développent une grande diversité d'innovations techniques, commerciales comme organisationnelles, qui s'adaptent aux particularismes des territoires dans lesquels ils sont implantés, mobilisant associatifs, collectivités, architectes, et citoyens, souvent autour de logiques de réintégration fonctionnelle des filières au sein de territoires.

La transparence et la reconnexion agri-alimentaire semblent donc au centre des transitions qui émergent des frictions entre régime et alternatives, émanant tant de critiques systémiques sur la

durabilité du système sur les plans environnemental et économique, que d'exigences nouvelles chez les mangeurs sur les plans de la qualité et de leur compréhension des aliments. En parallèle, l'agriculture se réimplante en ville, participant au renouvellement de cette transparence et de nouvelles proximités, ainsi qu'à de nouvelles visions de la ville soutenable de demain. Des réseaux divers d'acteurs semblent alors voir le jour, portés ensemble sur la genèse collective d'un régime alimentaire basé sur des relations de proximités à la fois matérielles et virtuelles, au service de nouvelles exigences et critères sociétaux liés à de multiples définitions de qualité des produits et d'appréhensions de leurs processus d'élaboration, et manifestant de plus une réintégration fonctionnelle de filières au sein de territoires. L'étude de cas qui suit constitue une exemplification détaillée de ces transitions, et apporte d'importantes contributions conceptuelles sur les transitions en cours dans le régime de provision alimentaire.

TROISIEME PARTIE :
ETUDE DE CAS SUR
LA RUCHE QUI DIT OUI

Introduction à la Troisième Partie

Cette étude de cas, qui fait office de Troisième Partie, s'appuie sur les conceptualisations de la Première Partie, ainsi que sur les résultats empiriques au niveau du régime, des AFN, et de leurs différentes modalités d'interactions, qui sont étudiées dans la Seconde Partie. Le sujet de l'étude, *La Ruche qui dit Oui !*, (« la Ruche ») est présenté en détail lors du Chapitre Six, en partant de son modèle particulier et des représentations qu'il fait à travers ses sites web, et nous fait alors nous interroger sur des questions concernant les implications transitionnelles de cette forme d'alternative par le circuit court numérique. Le Chapitre Sept présente les données et méthodologies mobilisées, qui sont un peu particulières du fait d'une grande richesse de données ouvertement accessibles, et de la possibilité de mobiliser un outil bien adapté à ces données, CorText.Manager, dont la plateforme se situe au laboratoire de rattachement du doctorant, le LISIS (Laboratoire Interdisciplinaire Sciences Innovations Sociétés). Le Chapitre Huit déroule les résultats de l'analyse de ces données, qui prennent pour les unes la forme de traces numériques, et pour les autres sont collectées auprès de différents acteurs participant au réseau. Il conclut par une synthèse des résultats. Ceux-ci sont alors repris, discutés et réinterprétés dans le Chapitre Neuf qui conclut la Troisième Partie sur le plan d'une contribution théorique triple : au champ des transitions et au champ des AFN, mais également à un troisième champ, celui de la *prosumption*, qui se voit mobilisé pour enrichir les perspectives de raccordements conceptuels entre transitions de régime et alternatives qui trouveraient leur expression à travers ce modèle particulier d'alternative alimentaire basée sur une architecture matérielle-virtuelle au service d'une transparence duale et particulièrement poussée.

CHAPITRE SIX : MODELE ET REPRESENTATIONS VIRTUELLES DE LA RUCHE

Ce chapitre vise à présenter les particularités d'un modèle axé sur un développement en réseau à la fois numérique et matériel, et d'en détailler les représentations que fait cet acteur à travers ses sites-web et les données qu'elles véhiculent. Le lecteur pourra ainsi mieux comprendre les raisonnements derrière les méthodologies et résultats présentés dans les deux chapitres suivants. Le chapitre conclut avec certains questionnements quant aux implications transitionnelles de ce modèle particulier à la croisée des circuits courts et du monde de la *tech*.

6.1. Origines et modèle

Origine et mise en contexte

La Ruche qui dit Oui ! (« la Ruche »), immatriculée sous le nom *Equanum SAS* (Société par Actions Simplifiées) a été fondée en novembre 2010 par Guilhem Chéron, Marc-David Choukroun, et Mounir Mahjoubi. Ce nouvel acteur se présente comme un circuit court alimentaire basé sur l'idée d'un marché virtuel-matériel de produits locaux, structuré autour d'une plateforme numérique, qui centralise un réseau d'opérations de distribution alimentaire appelées « ruches ». Comme bien d'autres marchés alimentaires, ces distributions ont lieu dans des localités et créneaux horaires précis, et pour des durées prédéterminées. Ces opérations de distribution sont gérées par des « responsables de ruches », qui ne sont pas des employés de la société Ruche qui dit Oui, mais, pour la plupart, des autoentrepreneurs indépendants (dans certains cas, des associations montées ad hoc), qui collaborent avec la plateforme, appelée « Ruche-Mama », au sein d'une architecture commune, sur la base d'une sorte de franchise.

La Ruche a connu une croissance importante dès ses débuts, soutenue par des apports en capitaux et une reconnaissance par nombre de mangeurs souhaitant conjuguer qualité alimentaire, proximités avec les producteurs, et accessibilité accrue aux circuits courts par le numérique. Le réseau de la Ruche s'étend désormais à travers 1377 ruches à l'heure d'écriture, la majorité en France (779, dont 163 en Ile-de-France, l'aire géographique qui circonscrit la présente étude de cas), et 598 dans les pays frontaliers (213 en Italie ; 133 en Belgique ; 101 en Allemagne ; 93 en

Espagne ; 40 en Suisse ; 18 aux Pays-Bas). Le réseau n'est donc pas de dimension purement française mais bien internationale, ou du moins européenne (avec des noms différents selon les pays, par exemple : « Marktschwärmer » en Allemagne ; « L'Alveare che dice si » en Italie) : depuis l'observation de cet acteur débutée en 2015, la tendance semble d'ailleurs être à son expansion par delà les frontières, concomitante à une réduction des effectifs en France, qui comptait près de mille ruches il y a encore deux ans. Il faut donc noter que le nombre de ruches à l'échelle du réseau évolue de façon dynamique, et ce même d'un mois à l'autre : ainsi, les données de l'étude de cas se réfèrent, elles, à 168 ruches, c'est-à-dire le nombre de ruches franciliennes en existence lors de la collecte des données numériques en septembre 2018, et non aux 163 ruches comptabilisées à l'heure d'écriture (environ un an plus tard).

Les ruches disposent toutes d'un site web propre, bien que toutes aient la même maquette et structure les uns les autres, éléments qui sont imposés par la plateforme Ruche-Mama. Les aliments fournis recouvrent la majorité du spectre diététique, tournant à la fois autour d'aliments de type brut (ex : chou-fleur, miel) et transformé (ex : pains, conserves) à travers tout type de catégorie de nourritures qui incluent notamment les fruits et légumes, les produits laitiers, les œufs, les viandes, les poissons et fruits de mers, les céréales, les boissons non-alcoolisées, les boissons alcoolisées, l'épicerie, et même plusieurs catégories de produits non-alimentaires liés à l'hygiène, la maison, le jardinage, etc. Ces denrées diversifiées sont approvisionnées auprès de chaque ruche par des « fournisseurs », qui doivent, selon le modèle, être localisés dans un rayon maximum de 250 kilomètres de chaque lieu de distribution, c'est-à-dire de chaque ruche. A de rares exceptions près, cette limite de 250 kilomètres semble respectée, du moins si l'on en croit les données collectées pour cette étude.

Selon le site web principal de la Ruche (laruchequiditoui.fr ; nous.laruchequiditoui.fr – ce dernier renvoyant au magazine en-ligne, qui existe aussi en format papier), il y aurait, en chiffres, 1500 ruches (visiblement arrondis par rapport au recensement opéré par leur cartographie depuis le même site), 10 000 fournisseurs, 195 000 distributions effectuées depuis septembre 2011, 210 000 acheteurs réguliers, 49 km de distance moyenne parcourue par les produits, 200 millions d'euros reversés aux « producteurs » (fournisseurs) depuis la création, 10 000 articles de presse portant sur la Ruche depuis sa création, 250 000 visites par mois sur leur magazine (« Oui ! Le Magazine »), 340 000 fans sur Facebook, et enfin, 300 000 lignes de code auraient été nécessaires pour bâtir le site internet de la Ruche. Ces chiffres, même s'ils évoluent ou peuvent ne pas être entièrement précis, permettent au moins de donner au lecteur une mesure de la magnitude de cet acteur dans l'univers des circuits courts. Ces chiffres peuvent certes paraître peu importants par rapport aux chiffres que représenteraient les volumes de ventes d'une poignée d'hypermarchés. Néanmoins,

dans l'esprit d'une start-up, la Ruche est capable, avec relativement peu d'employés (une centaine, effectif stable depuis environ deux ans), en s'appuyant sur des réseaux de collaborateurs relativement indépendants (bien que soumis aux mêmes règles de fonctionnement), de se développer de façon importante par-delà les frontières, un peu comme Airbnb ou Uber.

Les fournisseurs peuvent en principe collaborer avec les ruches qu'ils souhaitent, étant soumis à relativement peu de contraintes contractuelles, ce qui doit leur permettre de tester leurs relations avec différentes ruches à travers le réseau, du moment que leurs distances respectives n'excèdent pas 250 kilomètres. La promesse de la Ruche est donc celle d'une nourriture locale, et, comme le proclame leur site web principal, le réseau permet d'« acheter en direct des producteurs » pour que « tout le monde s'y retrouve », de « rencontrer les producteurs » lors des distributions, de « manger mieux » et « soutenir l'agriculture locale » dans un esprit de flexibilité totale (« achetez ce que vous voulez, quand vous le voulez »). Le rapport à l'alimentation et aux fournisseurs/producteurs qui est développé porte de toute évidence sur la proximité, mettant l'accent sur la qualité, via des formes de désintermédiation, dans une logique de soutien aux fournisseurs/producteurs. L'étude de cas cherche à soumettre ces promesses à étude empirique, et pose ainsi un certain nombre de questions : par exemple, comment la qualité est-elle définie par les mangeurs et fournisseurs qui se trouvent virtuellement et physiquement en interaction via ce réseau virtuel-matériel ? Quels types de relations sont développées à travers ces nouvelles formes de médiations ? Sur quelles thématiques portent les différents discours qu'elles véhiculent ? Quelles sont les spécificités, s'il y en a, des lieux accueillant les distributions ? Les questions sont nombreuses, et ne sont pas toutes posées ici : elles le seront au cours de l'étude de cas. Quoiqu'il en soit, de par son modèle particulier et novateur, la Ruche qui dit Oui paraît constituer un objet d'étude très riche.

Un modèle à l'articulation duale numérique-matérielle

Avant d'aborder l'étude en soi, il convient de préciser l'articulation particulière d'un réseau constitué d'une dimension virtuelle d'une part, et d'une dimension matérielle d'autre part. La plateforme s'appuie sur des technologies de type Web 2.0 qui n'auraient, de même que des plateformes comme Airbnb ou Uber, pas réellement pu voir le jour il y a une quinzaine d'années. L'avènement de la Ruche est donc aussi liée à une temporalité particulière liée à des développements technologiques récents. Cette plateforme est centrale au fonctionnement du réseau, puisqu'elle en constitue le point d'accès pour la mise en relation entre des mangeurs locavores et les ruches dans lesquelles, virtuellement, les fournisseurs trouvent un espace d'expression privilégié

auprès des mangeurs, et matériellement, les rencontres physiques entre mangeurs et fournisseurs pourront ensuite avoir lieu. La Ruche, donc, articule une double dimension, composée de :

(i) Une plateforme numérique à travers laquelle les mangeurs (appelés « membres ») sélectionnent, commandent, et effectuent le paiement pour les produits alimentaires, sans contrainte particulière (pas d'abonnement de durée, pas de montant minimum de commande). Cette structure virtuelle est gérée par les employés de la Ruche, dont beaucoup travaillent comme développeurs informatiques front-end et back-end (d'où les « 300 000 lignes de code » affichées fièrement par la Ruche), dont le rôle est de s'assurer, aux côtés du développement stratégique du réseau, que la plateforme et ses flux fonctionnent de façon optimisée et fluide, puisque c'est à travers la plateforme que s'effectuent la sélection des produits et leur paiement. Pour ces services de mise à disposition et de gestion des paiements, la plateforme se rémunère à hauteur de 8.5 % du prix de vente total des produits : c'est-à-dire que pour cent euros d'achats auprès d'un fournisseur, celui-ci se verra déduire huit euros et cinquante centimes. Les contenus virtuels affichés, eux, sont remplis par les fournisseurs directement, lorsqu'ils remplissent les informations demandées concernant leurs propres caractéristiques comme fournisseurs, ainsi que des caractéristiques optionnelles qu'ils sont libres de véhiculer à travers des discours en rédaction libre ; ils font de même lorsqu'il s'agit de décrire les produits et leurs caractéristiques. D'autres contenus, enfin, sont remplis par les responsables de ruches, lorsqu'il s'agit par exemple de communiquer avec leur communauté de mangeurs. Ce travail d'édition de la plateforme virtuelle n'est donc pas effectué par les salariés de la Ruche (c'est-à-dire la plateforme Ruche-Mama). Enfin, ces contenus spécifiques sur les fournisseurs et leurs produits ne sont accessibles qu'aux individus qui sont enregistrés auprès d'une ruche, dans une limite de trois ruches simultanément, mais qui peuvent être changées à tout moment et en l'espace de quelques clics. Etant donné que chacune des ruches a ses propres réseaux de fournisseurs, et donc de produits, ainsi que des créneaux de distributions, et localisations différentes, malgré la même architecture fonctionnelle et la même maquette esthétique, elles se différencient donc potentiellement assez fortement les unes des autres.

(ii) Une structure matérielle qui consiste en un réseau décentralisé de marchés temporaires, qui distribuent les produits alimentaires aux membres entre quarante-huit et soixante-douze heures après leurs commandes en-ligne, à un jour et heure fixes (ex : tous les mardis de 18h à 20h). Ces distributions ont lieu dans ce qui est appelé communément des tiers-lieux, c'est-à-dire des lieux qui accueillent temporairement les distributions, mais qui ont une raison d'être toute autre le reste du temps (ex : cafés ; locaux associatifs ; cinémas). Comme déjà précisé, ces tiers-lieux doivent être situés dans un rayon maximal de 250 kilomètres pour être dans l'aire de captation d'un fournisseur donné. Cette structure matérielle est entièrement mise en place et gérée par un responsable de ruche,

qui doivent ainsi trouver les fournisseurs (avec l'aide partielle de la Ruche-Mama qui dispose d'un annuaire de fournisseurs) ; trouver les (tiers-)lieux d'accueil des distributions ; constituer une base de clients-mangeurs ; accueillir et gérer les distributions ; gérer les différents imprévus (par exemple, si un fournisseur pose des problèmes de qualité ou de fiabilité, ou si l'un des clients a oublié de collecter ses produits commandés et pré-payés, ou si le lieu d'accueil n'est plus en mesure d'héberger les distributions, etc.). Pour ces services, les responsables de ruches (qui peuvent gérer plus d'une ruche s'ils le souhaitent, ce qui est avéré dans certains cas), reçoivent le même montant que la plateforme pour leurs services, soient 8.5 %: après rémunération de la plateforme numérique, et rémunération de la structure matérielle, le fournisseur ayant vendu ses produits cent euros perçoit donc au final quatre-vingt-trois euros. Les fournisseurs sont toutefois libres de fixer leurs prix, ainsi que les montants minimums de commande (en agrégat à l'échelle d'une ruche, pas à l'échelle de consommateurs individuels) qui enclenchent leur déplacement, sans quoi la « ruche ne dit pas oui » (le nom de la Ruche provient de ce principe de quotas en-deça desquels le fournisseur peut choisir de ne pas se déplacer). Les fournisseurs sont responsables de la livraison en temps et en heure des produits auprès des responsables de ruche. Les membres se rendent ensuite aux distributions, collectent leurs produits commandés et pré-payés, interagissent et ont des discussions liées à l'alimentation avec les fournisseurs et avec d'autres membres, dans un esprit qui se veut convivial, le tout, sous l'égide du responsable de ruche. En revanche, il n'y a aucune circulation de monnaie lors de ces distributions. Ce type de dispositif hybride immatériel-matériel constitue donc un cas d'étude intéressant au sein des recherches en sciences sociales liées à la provision et à la consommation alimentaires.

Dès lors que les origines et le modèle ont été présentés, l'étude nous invite maintenant à nous glisser dans la peau d'un internaute locavore qui découvre la Ruche pour la première fois et, surtout, qui se voit présenter un grand nombre d'informations au sujet des fournisseurs et des produits commercialisés via le réseau. Le but de la section qui vient est de chercher à comprendre pourquoi la Ruche met en avant une telle foison de données, et de lier les rationalités de cette mise en avant de données avec les critères de définition des AFN tels qu'ils ont pu être relevés par la littérature sur les AFN.

6.2. Pourquoi la Ruche effectue-t-elle une telle mise en public de ses données ?

6.2.1. Immersion dans les données de la Ruche

L'une des particularités fortes de la Ruche est de donner accès, à tout internaute enregistré auprès d'une ruche, à un large ensemble de données concernant l'intégralité des fournisseurs de cette ruche et des produits que ceux-ci y commercialisent. Le récit qui suit tente de recréer l'expérience de l'internaute qui se rend pour la première fois sur les sites de la Ruche (le site de la Ruche-Mama, et l'un ou plusieurs des sites de chaque ruche), avant d'ensuite se rendre aux distributions physiques. Ce récit, quelque peu romancé, vise à montrer en quoi ce modèle particulier de vente de produits locaux par plateforme numérique peut soulever un grand nombre de questionnements lorsqu'on le découvre pour la première fois, y compris pour des individus qui seraient déjà au fait des circuits courts en règle générale. Il s'agit donc aussi de comprendre quels peuvent être les objectifs liés à cette mise en données. Les éléments du récit sont issus de questionnements personnels tirés d'observations in situ lors de distributions, et en ligne sur les sites web des différentes ruches, ayant eu lieu tout au cours de la seconde et troisième année de thèse – qui plus est en tant que client régulier pendant un certain temps, ayant pu de fait « goûter » et cuisiner les différents produits offerts par sa ruche située dans le 3ème arrondissement. Il s'agit donc d'un récit mélangeant ethnographie, littérature et, dans sa restitution, une vision analytique.

Le voyage de Carl à bord du vaisseau Ruche

Quels objectifs peuvent bien servir les multiples données mises à disposition ouvertement par la Ruche à l'internaute Carl – personnifions ainsi l'internaute lambda, qui, par bouche-à-oreille au travail ou chez des amis, par le visionnage d'un reportage télévisé ou à la lecture d'un article de presse, par une recherche active de produits locaux qui lui a fait à un moment taper « circuit court » dans un moteur de recherche et tomber sur le site internet de la Ruche qui dit Oui (quatrième résultat dans Google au moment de l'écriture de cette section, douzième lors de la rédaction du manuscrit), se voit un jour franchir le pas et monter à bord de cet *U.F.O. (Unidentified Food Object)* ?

Montée à bord de la Ruche

Une fois entré dans le vaisseau Ruche, l'esprit de Carl ne résiste certes pas à l'atavisme cartésien de vouloir rentrer l'engin dans une case catégorielle : lui, surtout, qui sait ce qu'est un circuit court, manger local, et de saison. Est-ce alors d'un simple « supermarché 2.0 » qu'il s'agit ici ? D'un « magasin de producteurs 2.0 » ? Ni l'un ni l'autre de ces termes ne suffisent à Carl pour

comprendre ce qu'est la Ruche. Un supermarché, médite Carl, ne lui donne aucune information sur la marge que peut bien percevoir le producteur du kilo d'oignons qu'il voit défiler sur le tapis roulant lorsqu'il passe en caisse à l'hypermarché du coin. Et puis, continue-t-il sa réflexion, ce ne serait même pas tout de savoir ce qu'ils gagnent, les producteurs, encore faudrait-il qu'ils soient en position de fixer leurs propres prix, or Carl sait qu'ils doivent parfois vendre à des prix peu rémunérateurs quand ils sont mis sous pression par ces diables de l'agro-industrie, de la grande distribution, ou même au sein de leurs propres coopératives... Au supermarché, résume-t-il, la chaîne de valeur n'est pas transparente, et les producteurs ne sont pas vraiment libres de fixer leurs prix, ou alors si, mais réellement sous l'effet de contraintes sur lesquelles ils n'ont aucune prise.

Mais alors, pense soudainement Carl, la Ruche, c'est peut-être une version numérique d'un de ces magasins de producteurs dont il a déjà entendu vanter les bienfaits ? Après tout, si ce sont les producteurs qui gèrent leur propres magasin, ce sont bien eux qui vont fixer leurs prix librement et donc en transparence vis-à-vis des clients. Oui, la Ruche, finalement, c'est peut-être ça. Pourtant, Carl ne sait pas s'il peut résumer l'U.F.O. Ruche à un simple magasin de producteurs en ligne. Il remarque en effet qu'il n'y a pas que des producteurs à bord du vaisseau. C'est vrai que le gros des troupes, pour ainsi dire, ont bien l'air d'être des producteurs de denrées toutes plus succulentes les unes que les autres. Carl les a tout de suite vus à l'oeuvre bêchant la terre (l'air plus joyeux que le *Pauvre Martin* de *Georges Brassens*), traitant les vaches ou confectionnant des pâtes fraîches, pains et autres confitures. Ces producteurs occupent à eux seuls le vaisseau Ruche presque entièrement, et ont l'air bien plus occupés à produire de la nourriture qu'à mettre à jour l'interface web, gérer les flux de paiements ou prendre en charge les clients lors des livraisons ! Qui, alors, s'occupe de tout cela ?

Visite du pont de commandement

En ouvrant le sas pour monter sur le pont supérieur, sorte de poste de commandement du vaisseau, Carl perçoit un début de réponse à ces questionnements. Il peut en effet y observer un petit contingent d'employés, bien peu nombreux par rapport aux producteurs, et dont beaucoup semblent passer leur temps à tapoter des instructions compliquées sur des écrans couverts de lignes de code dont la téléologie lui paraît absconse (« j'espère qu'ils ne sont pas nous lancer dans une simulation de type *Kobayashi Maru* comme dans *Star Trek* », s'amuse Carl). Notre ami discerne toutefois que les instructions ont bien un lien avec ce qui se passe dans le reste du vaisseau, puisqu'il voit passer, entre deux lignes de code, des termes familiers comme « artichaut », « 1kg bœuf bourguignon », « lait cru de vache Jersiaise », « œufs bio », et caetera. Ces geeks participent-

ils de la même mission que les producteurs, mais avec un rôle (très) différent ? Il semblerait que oui.

Des alvéoles de tailles et formes différentes

Peu versé dans les obscurs langages de programmation *back-end* et *front-end*, Carl s'éclipse discrètement, traverse une longue passerelle et se retrouve soudainement nez à nez avec un mur immense, ressemblant, et ce n'est pas fortuit, à l'intérieur d'une ruche. Nichées dans ce mur, Carl voit une foule d'alvéoles disséminées de façon disparate, même si beaucoup d'entre elles semblent converger vers une sorte d'épicentre. Carl n'a pas le temps de les compter toutes qu'un chorus d'habitants de ces alvéoles, qui se présentent comme des « Responsables de Ruche(s) », l'accueillent chacun à leur tour en lui vantant les mérites de leur ruche et de ses producteurs. Carl, qui vient de saisir que les producteurs, geeks et responsables de ruches collaborent tous ensemble à bord du vaisseau, remarque également que, si la forme des alvéoles, pardon, des ruches, est toujours hexagonale, elles n'ont pourtant pas toutes la même taille, et surtout pas toutes le même décor : certaines de ces petites ruches prennent l'apparence d'un domicile, d'autres d'un café chaleureux, d'autres encore d'une régie de quartier fonctionnelle ou encore d'une gare SNCF effervescente !

Pourquoi une telle différence, se demande Carl ? Les responsables l'éclairent à ce sujet en expliquant qu'en réalité ces petites ruches, appelés « lieux de distribution », ne leur appartiennent pas. Ils y sont accueillis temporairement pour des distributions de nourriture, ce qui abonde la liste des spationautes Ruche d'un quatrième type d'acteurs : les propriétaires de ces lieux qui, s'ils mettent leur local à disposition, ne semblent que rarement participer aux distributions. Celles-ci, apprend Carl, n'ont d'ailleurs lieu que pendant deux heures un jour par semaine. S'il voulait décider en dernière minute d'aller chercher ses produits à un autre moment, cela ne lui serait pas possible, du fait de ces créneaux spécifiques et fixes. Mais au fait, tous ces gens travaillent-ils pour rien ? Non, lui répondent les responsables de ruches. Ceux-ci perçoivent exactement 8.5 % du prix de vente, et ce même montant, prélevé pour chaque ruche, rémunère les geeks du pont supérieur, mais permet aussi de payer la grande majorité des coûteux frais de fonctionnement du vaisseau *E.S.S. Ruche*. *E.S.S.*, se souvient Carl, cela veut dire « Entreprise Sociale et Solidaire ». De mémoire, ce type de statut confère certains avantages aux entreprises. Dans le cas présent, le siège de la start-up, hébergeant la petite centaine de geeks du pont supérieur, aurait été fourni à titre gratuit par la Mairie de Paris. Non, cela ne ressemble vraiment pas ni à un supermarché 2.0, ni à un magasin de producteurs 2.0, conclut Carl après ce tour néanmoins passionnant de l'U.F.O Ruche.

Un réseau de ruches en rhizome

Le déploiement des ruches semble également se faire en rhizome, c'est à dire que les ruches se développent en relative autonomie les unes aux autres, ce qui se manifeste de trois façons. D'une part il n'y a pas de lien hiérarchique apparent entre les geeks de la Ruche-Mama et les responsables de ruche, ceux-ci assumant généralement un rôle de « partenaires franchisés » sous statut auto-entrepreneur ou d'associatif. Le partenariat avec la plateforme Ruche-Mama est toutefois imposé, de même qu'une conformité aux règles de prix, de distance, de nomenclature et de maquette web fixées par elle pour tous les franchisés. De plus, la plateforme est décisionnaire lorsqu'il s'agit de sélectionner les projets d'ouvertures de ruches, notamment en ce qui concerne l'emplacement des nouvelles ruches, afin qu'elles ne fassent pas doublon en étant située à trop grande proximité de ruches existantes dans le maillage territorial.

Toutefois, au-delà de cette pré-sélection, il ne semble pas y avoir de coordination des ruches qui soit clairement définie au niveau du « pont supérieur » de la Ruche-Mama. D'autre part, les ruches opèrent d'une façon relativement indépendante les unes des autres. Les responsables choisissent leurs propres fournisseurs et non à travers une centrale d'achat qui déploierait une quantité négociée à gros volumes au sein de ses franchisés (de nombreux fournisseurs peuvent néanmoins être amenés à fournir plusieurs ruches). Troisième aspect du rhizome Ruche, les responsables ne paraissent pas avoir de profil ou de formatage particulier. La diversité des parcours, personnalités, valeurs et objectifs que Carl commence à discerner chez eux expliquerait pourquoi les produits, le type de lien avec les producteurs, l'ambiance ou plus simplement la taille et la nature des lieux d'accueil d'une ruche peuvent changer du tout au tout, y compris à l'échelle des ruches d'un même quartier. Pour Carl, ce caractère décentralisé et indépendant, en rhizome, sont autant d'éléments de plus faisant de la Ruche un acteur alimentaire d'un genre inédit, un U.F.O..

La différence entre une ruche et une AMAP

Quid des AMAP, dans ce cas ? Une ruche est-elle si différente d'une AMAP ? La réponse se fait rapide dans l'esprit de Carl. Les différences entre AMAP et ruches lui paraissent fondamentales. D'abord, une AMAP suppose une contractualisation, généralement d'au moins six mois, où les consommateurs s'engagent à recevoir un panier chaque semaine (moyennant un nombre limité d'aménagements en cas de non-disponibilité pour recevoir sa commande) ; panier composé de ce que le producteur juge pertinent de leur fournir ; et sur la base d'une avance de trésorerie en quatre chèques maximum, et non un encaissement à la commande ou par prélèvement mensuel. Ce

système paraît aux antipodes de ce que propose la Ruche, où les consommateurs sont libres de commander quand bon leur semble, de choisir leurs produits et en ne payant qu'au moment de la commande quelques jours auparavant. Ensuite, il ne lui semble pas que chez les AMAP les producteurs livrent dans un rayon de 250 km (maximum) comme avec la Ruche : une différence kilométrique non-négligeable du point de vue environnemental (le transport se faisant principalement par voie routière) et au niveau de l'offre de produits du fait d'un rayon de captage fort plus réduit chez les AMAP. Troisième différence qui lui saute aux yeux, les producteurs des AMAP perçoivent l'intégralité du prix de vente, les distributions étant organisées à titre bénévole contrairement à celles des ruches qui se font à titre onéreux (8.5 % de commission pour le responsable, 8.5 % également pour la plateforme). On peut parler ici de systèmes à zéro intermédiaire (AMAP) contre un intermédiaire (la Ruche via sa plateforme et ses responsables) voire deux si l'on dissocie les responsables de ruche des salariés de la Ruche-Mama – dissociation ayant d'autant plus de validité aux yeux de Carl que les responsables ne sont pas des employés de l'E.S.S Ruche mais le plus souvent des acteurs indépendants sous statut auto-entrepreneur le plus souvent, le restant du temps en statut associatif.

Un déplacement de la consom'action ?

Ce qui paraît curieux à Carl, par contre, c'est la prévalence de bénévoles qui semblent donner de leur temps libre pour assister le responsable de ruche, il est vrai souvent débordé lors de distributions au laps de temps très court. Ce n'est pas une règle immuable que des bénévoles participent à l'édifice Ruche, mais sur la base des quelques distributions qu'il a pu observer lorsqu'il était à bord, cela semble avoir lieu dans une majorité de cas. Ce n'est pas le fait qu'il y ait des bénévoles qui interroge Carl. Après tout, les AMAP font appel aux bénévoles pour assurer les distributions... bénévoles qui ne sont autres que les clients *consom'acteurs* de l'AMAP ! La différence notable, c'est que la Ruche délègue officiellement cette tâche du *consom'acteur-bénévole* à un responsable permanent, qui reçoit à juste titre une rémunération... mais que ceux-ci délèguent à leur tour une partie des distributions à des bénévoles qui sont parfois au nombre de trois ou quatre ! Ces bénévoles sont alors de véritables militants acceptant de travailler à titre gracieux dans un système pourtant mis en place par une entreprise à but lucratif. C'est comme s'il y avait eu un *déplacement* des modalités de l'engagement militant tracées par de nombreuses AFN, dont les AMAP, au début des années deux-mille. Ces modalités avaient alors trouvé un nom, la *consom'action*, et prolongeait la lignée des luttes écologiques et sociales des années soixante-dix. Elles étaient, et sont toujours portées par des *consom'acteurs* qu'on peut considérer comme des

experts profanes. On peut ainsi qualifier les Amapiens (et les participants dans d'autres circuits alternatifs moins connus), de par la portée, voire la rigidité des engagements qu'ils prennent en termes financiers, logistiques et personnels, qui nécessitent donc a priori une réflexion relativement poussée (Ce modèle me convient-il malgré ses nombreuses contraintes ? Le producteur s'y retrouve-t-il vraiment ? Comment ma famille va-t-elle s'adapter aux produits que celui-ci m'imposera ? Ce modèle est-il réellement plus écologique ?).

La Ruche pourrait être vu comme un des symptômes de ce déplacement, déplacement qui prend la forme d'un retour au bénévolat classique, mais cette fois pour le compte d'un responsable de ruche rémunéré, et par extension, pour le compte d'une entreprise certes estampillée E.S.S., mais néanmoins portée par un but lucratif. Pis, malgré maintenant Carl, dont la tête a du mal à intégrer cette dissonance cognitive du bénévolat à titre lucratif, ce bénévolat, ces avantages E.S.S., ce travail de création de valeur que fournissent les auto-entrepreneurs et associations, ne constitueraient-ils pas tous, à leur insu, des formes de subventions d'une entreprise qui a su mobiliser ces forces vives autour d'un projet dont la portée sociale la dépasse largement ?

Une déflexion de la critique du régime par la responsabilité individuelle ?

Poursuivant sa critique, Carl perçoit autre chose. Plus qu'un déplacement, ne s'agirait-il pas là d'une véritable *scission* du consomm'acteur, dont les deux nouvelles émanations prendraient désormais la forme d'un mangeur dépolitisé d'une part, et d'un militant déclassé d'autre part, absorbé au sein d'un capitalisme qui veut nous faire du bien ? Carl se rend bien compte que cette scission n'a pas forcément lieu chez les consomm'acteurs initiaux. Ce qu'il entend par scission, c'est l'idée que, plutôt qu'une montée en régime de la consommation sur la même droite que les consomm'acteurs politisés héritiers des luttes sociales et écologiques des décennies précédentes, nous assisterions avec la Ruche à une massification du « manger local, manger mieux » non par prolongement mais à travers des modalités toutes autres. Celles-ci s'accompliraient par bifurcation et par déflexion de la portée critique du rapport à un régime de provision alimentaire préjudiciable à la préservation de la santé de la planète et par de nombreux aspects nuisible aussi à celle de ses habitants, au bénéfice de notions de participation et de responsabilité individuelle, sans pour autant remettre en cause le cadre moelleux du consommateur libéré et maître de ses choix, c'est à dire le cadre du capitalisme marchand. Dernier point de distinction, et toujours selon la *Charte des AMAP*, celles-ci s'engagent à ce que leurs producteurs soient en agriculture biologique. Autant dire que l'offre en produits est a fortiori plus réduite en rapport à ce que peut proposer la Ruche.

La Ruche qui dit Oui est bien un U.F.O. (Unidentified Food Object) de la mise en rayon numérique

Carl a désormais bien assimilé les spécificités du modèle économique décentralisé de la Ruche ; les différents types d'acteurs qui participent à son développement et les façons dont ils s'articulent et collaborent entre eux ; ainsi que les infrastructures matérielles et les technologies qui y sont mises en œuvre. Ces dimensions font apparaître des différences fondamentales entre la Ruche et d'autres types de circuits comme ceux de la grande distribution, les magasins de producteurs et les AMAP. La Ruche demeure par bien des aspects un *U.F.O (Unidentified Food Object)*. Ses particularismes ne la dispensent toutefois pas d'employer des méthodes éprouvées par d'autres types de circuits lorsqu'il s'agit de mettre en avant les atouts de son modèle économique et les qualités de ses produits. Prenons les emballages des produits de l'industrie agro-alimentaire, qui sont couverts de données servant à mettre en avant les produits concernés. D'abord, une petite proportion de la surface d'emballage correspond aux *données réglementaires* : composition, valeur nutritionnelle, date de fabrication, date limite de consommation, provenance pour certains produits. Ces données obligatoires ont bien la conséquence de mettre en avant certaines qualités des produits, mais elles sont à part puisqu'elles ne découlent pas d'une volonté de mise en avant de ces qualités par leurs fabricants, étant généralement imposées par le régulateur. La majorité restante de l'emballage sert justement à mettre en avant les attributs choisis par le fabricant. Ceux-ci peuvent viser à générer une *émotion gustative* (« croquant », « tendre », « croustillant »), à mettre en avant la présence d'*ingrédients nobles* (« jambon de Bayonne », « cèpes », « café 100 % Arabica »), à faire part d'une *vertu nutritionnelle ou sanitaire* (« -35 % de sel », « sans sucres ajoutés, ni colorants, ni conservateurs ») ou à mettre en avant une *spécificité régionale* par une marque (« Saveurs Paris Ile-de-France », « Nos Régions ont du Talent »).

A un niveau conceptuel situé entre les attributs réglementaires et les attributs choisis, les fabricants ont également la possibilité de valoriser leurs produits par l'obtention d'un ou de plusieurs *labels* correspondant à un cahier des charges plus ou moins strict (« Agriculture Biologique », « Label Rouge », « Max Havelaar », « Bleu Blanc Coeur ») et présentant l'avantage de résumer par un simple signe un ensemble exhaustif et parfois complexe de qualités aux yeux des consommateurs pour peu que ceux-ci aient une compréhension au moins schématique de ce que le label représente. Les industriels font également emploi du *storytelling*, permettant par conjonction d'un récit et d'images fortes de faire artificiellement issir leurs produits d'un savoir-faire séculaire, d'une histoire familiale, d'un enracinement dans un terroir ou, dans une déclinaison autre, d'une éthique de responsabilité sociale et environnementale (RSE) montrant l'implication de l'entreprise dans un

projet de développement africain ou le reversement d'une micro-proportion des profits à des œuvres caritatives.

S'entrecroisent donc allègrement à l'échelle d'un simple emballage récits et informations, éléments de communication dont l'antinomie entretient le flou artistique entre ce qui tire vers le vrai et ce qui pousse vers le faux quand le consommateur s'interroge sur ce qu'est cet aliment qu'il voit devant lui – s'il fait partie de ces consommateurs qui font encore consciemment la différence entre un aliment et un produit. Mais alors, quels éléments voit-on mis en avant par les fournisseurs de la Ruche ? Contrairement aux contraintes matérielles posées par les emballages, les panneaux publicitaires et les spots télévisés, les fournisseurs paraissent ici disposer de moyens d'expression uniques, dans la mesure où ils sont libres de mettre en avant les éléments qu'ils souhaitent, dans la quantité de texte qu'ils souhaitent, en les disposant en accès libre et permanent via les mini-sites des ruches auxquelles ils appartiennent. En plus des informations qu'ils mettent en avant de leur propre fait, certaines informations sur les fournisseurs sont rendues obligatoires par la Ruche (ex : nombre d'employés ; date de début d'activité), tandis que d'autres sont collectées (ex : nombre de livraisons d'un fournisseur dans une même ruche ; nombre total de livraisons d'un fournisseur dans le réseau). Tous ces différents types de données ont une finalité : elles composent une grande partie de l'identité que souhaite avoir la Ruche dans le paysage de la provision alimentaire de demain. Leur étude permet ainsi de mieux comprendre ce que la Ruche souhaite incarner en ce sens, par le *type de transparence* qu'elle a choisie de mettre en avant.

Parcours du néo-consommateur Carl : liberté, simplicité, flexibilité et foison de données

Sélection d'une ruche

Carl veut maintenant passer de la théorie à la pratique et décide de passer commande à la Ruche pour la première fois. Quelles données se présentent à lui, et quelle identité la Ruche souhaite-t-elle mettre en avant à travers elles ? Notre ami les découvre en plusieurs étapes. La première étape, qu'il a déjà effectuée, lui fait parcourir le site web principal ce qui lui a permis de comprendre le fonctionnement global et le modèle économique de la Ruche, et de comprendre ce qu'est une ruche. Cette étape ne comporte pas de données en soi, simplement une explication du système et une apologie de ses avantages supposés. Avec la deuxième étape, notre néo-consommateur effectue son choix de ruche à l'aide d'une carte. Pour guider son choix, il ne lui faut véritablement savoir que le lieu et le créneau (jour et horaire) de distribution qui pourraient lui convenir. Ces données essentielles sont visibles au niveau de la carte, de même que le nom de la

ruche, qui indique parfois le nom précis du lieu d'accueil (ex « La Gaîté Lyrique ») ou plus vaguement le nom de la voie dans laquelle se trouve le lieu de distribution (« Avenue de Flandres »). En troisième étape, ayant repéré les ruches lui offrant la meilleure combinaison de lieu et de créneau, Carl clique sur ces ruches et ce faisant, découvre de nouvelles données. Ci-dessous, l'écran qu'il voit lorsqu'il se connecte pour la première fois à la ruche de « Paris 03 Gaîté Lyrique » (Fig. 1) :

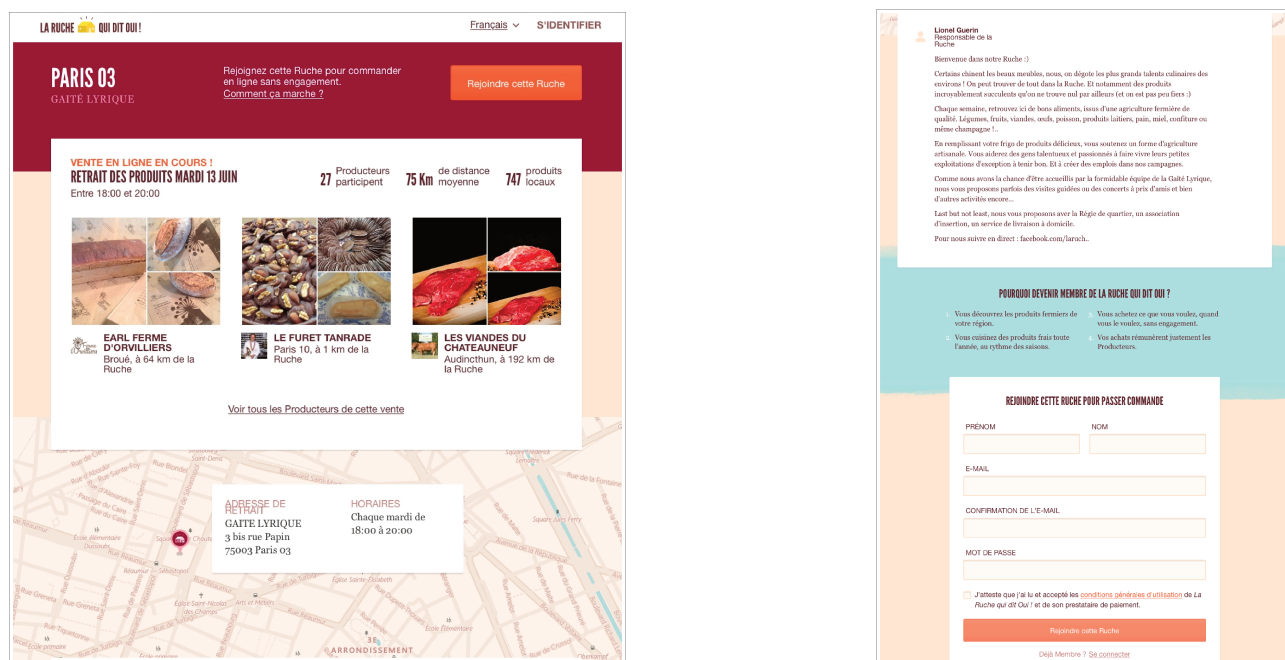


Fig. 1 : Présentation des principales informations visibles depuis l'écran d'accueil du site web d'une ruche (copie écran). Ecran d'accueil de la Ruche Paris 03 Gaîté Lyrique présentant le lieu et créneau de distribution, le nombre de producteurs, de produits, et le kilométrage moyen entre la ruche et ses producteurs, et une mise en avant de certains des producteurs (haut de l'écran, à gauche), un message d'accueil de la part du responsable de ruche, une synthèse des atouts du système Ruche, et un formulaire permettant de rejoindre la ruche en question (bas de l'écran, à droite).

Découverte des fonctionnalités virtuelles et première préhension des données

Maintenant qu'il a sélectionné sa ou ses ruches selon le lieu et le créneau qui lui sont adaptés, il retrouve la synthèse du fonctionnement du système Ruche et de ses avantages supposés déjà abordés sur le site web principal. En haut de l'écran, il lui est rappelé que la Ruche permet de commander « sans engagement ». Plus bas, il est informé qu'il commande « ce qui vous plaît ». Encore plus bas, on lui rappelle qu'il peut acheter « ce que vous voulez, quand vous le voulez, sans engagement ». La thématique de liberté (choix, absence d'obligation) est ainsi bien présente. Mais il découvre surtout de nouvelles données sur la ruche concernée. Celles-ci semblent cohérentes avec sa progression : après avoir pris connaissance du lieu et créneau de livraison, Carl peut maintenant savoir combien de fournisseurs sont inscrits dans sa future ruche (ici, 27 « producteurs »), combien

de produits il peut trouver actuellement dans la ruche (ici, 747 produits) et la distance moyenne entre ces fournisseurs et la ruche (ici, 75 km). Ces données donnent une idée de la variété de produits proposés par la ruche et de voir que ses fournisseurs sont, non contents de rentrer dans le rayon maximum autorisé de 250 km, en réalité très largement en-dessous. L'internaute gourmand peut également accéder à la liste de tous les fournisseurs d'un simple clic. Toutefois, les informations les concernant sont limitées à leur nom, leur localisation et leur distance depuis la ruche en question. A ce stade, il n'est pas encore possible de cliquer sur chaque fournisseur pour en savoir plus : pour ce faire il faut rejoindre une ruche via le remplissage d'un formulaire en bas de page. Celui-ci demande le minimum : nom, prénom, adresse email, mot de passe : la simplicité est de mise. Enfin, dans le cas où une vente serait en cours, la date de la prochaine distribution est affichée.

Une fois le formulaire rempli et la ruche rejointe, l'accès à son mini-site web est instantané. Il est à noter que le néo-client peut s'inscrire dans plusieurs ruches simultanément, à hauteur de trois maximum. L'instantanéité de l'inscription et donc de l'accès lui permet aisément, s'il le souhaite, de comparer différentes ruches dans le réseau, d'en changer à tout moment ou de commander ses produits dans plusieurs ruches à la fois. Lorsqu'il a une commande en cours, il ne lui est toutefois pas possible de quitter la ruche avant que la distribution n'ait eu lieu. Il est donc limité à trois commandes simultanément, mais cette limitation ne concerne que son adresse email : il peut, en usant de comptes supplémentaires, s'inscrire à autant de ruches qu'il le souhaite. La flexibilité est ainsi de mise, ce qui distingue la Ruche d'autres modèles d'AFN comme les AMAP ou les coopératives qui passent par un engagement contractuel auprès du producteur ou des obligations de travail bénévole que peuvent avoir les consommateurs d'un magasin coopératif. De nouvelles données apparaissent donc une fois la ruche rejointe, réparties dans quatre onglets : « Accueil », « Vente », « Producteurs » et « Discussions ».

Ces nouvelles données, foisonnantes, s'avèrent pour certaines incontournables aux yeux de Carl dans le choix de ses produits. Par exemple, s'il ne veut acheter que des légumes labellisés bio, ou s'il a besoin de savoir combien de temps se conserve la pièce de viande qu'il souhaite acheter, il a besoin des données correspondantes. D'autres données lui paraissent au contraire beaucoup moins importantes, voir fortuites. Lui importe-t-il de savoir quelles ruches livrent tels fournisseurs, ou le nombre d'employés de son maraîcher ? Pourquoi, alors, la Ruche met-elle à disposition ces données non-essentiels ? S'interroger sur les rôles joués par ces différentes données, et plus particulièrement les rôles de celles qui ne semblent pas indispensables pour guider le choix d'un produit, revient à étudier le *type de transparence* qu'a souhaité mettre en avant la Ruche, ce qui constitue un des éléments majeurs de sa distinction vis-à-vis d'autres acteurs de la provision

alimentaire, conventionnels comme alternatifs. Il faut d'abord clarifier ce qui est entendu par « donnée essentielle » et « donnée non-essentielle » aux yeux du consommateur. La montée en informations est de fait progressive et commence par des données essentielles pour aller vers des données non-essentielles.

Montée en information, structuration des données et données essentielles et non-essentielles

Ouverture de la vente : nomenclature et rayonnage des catégories alimentaires

Carl ne découvre rien de neuf sur l'onglet d'accueil, qui ne fait que répéter les grandes lignes du système et le lieu et créneau de la ruche, ainsi que quelques données non-essentielles comme le nombre de membres et des messages du responsable de la ruche. La montée en informations ne débute qu'à partir du moment où il clique sur l'onglet « Vente ». Si celle-ci est ouverte, apparaît alors une liste de produits, classés en familles et sous-familles de produits selon une nomenclature définie par la Ruche-Mama. En parcourant plusieurs ruches, on se rend compte que cette nomenclature ne contient pas exactement les mêmes catégories d'une ruche à l'autre. Une ruche, pour avoir le droit d'ouvrir, doit a minima avoir un fournisseur dans les familles de produits du tronc commun à toutes les ruches : « Fruits & Légumes », « Crèmerie », « Viandes », « Boulangerie & Pâtisserie ». En revanche, bien d'autres familles de produits sont représentées à travers le réseau de ruches, mais pas toutes dans chaque ruche. Ainsi le consommateur peut souhaiter changer de ruche si les produits de la mer en circuit court dont on lui a vanté les mérites ne sont pas vendus dans la ruche qu'il a choisie de rejoindre sur la simple base du lieu et créneau de distribution. Inversement, il peut découvrir que sa ruche affiche des familles de produits qu'il n'imaginait pas exister au sein de ce système, comme par exemple une catégorie « Maison & Jardin » ou « Artisanat & Loisirs ». A titre d'illustration, on peut comparer les familles de produits entre la ruche « Paris 13 Dunois » et celle de la ruche « Bas Montreuil » (voir Fig. 2).



Fig. 2: Nomenclature générale des produits en vente dans une ruche (copie écran). Ici : ruches Paris 13 Dunois (en haut) et Bas-Montreuil (en bas)

Le rayonnage s'avère assez fin, s'articulant en sous-familles de produits qui lui permettent de naviguer de façon assez précise vers le type de produit qu'il recherche (ex « Boeuf », « Oeufs », « Poissons fumés », « Viennoiseries »). A droite, il voit également une case « Filtrer : uniquement les produits biologiques », ce qui lui permet s'il le souhaite de ne voir apparaître que les produits certifiés agriculture biologique, ceux-ci étant accompagnés du label AB sur leur photo. Carl voit ensuite une liste de produits plus ou moins longue selon qu'il les affiche tous à la suite (réglage par défaut), par famille de produit ou par sous-famille de produit. Au-delà de cette affichage jusqu'aux sous-familles de produits, le déroulement des denrées affichées ne suit plus une hiérarchie par produit (ex : les pommes, puis les melons ; le poulet, puis le bœuf etc.) mais par fournisseur (tous les produits d'un même fournisseur, puis ceux du fournisseur suivant, etc.). L'ordre d'affichage des fournisseurs ne semble d'ailleurs pas suivre de logique particulière, comme ce serait le cas s'ils étaient listés par ordre alphabétique ou par l'affichage prioritaire de fournisseurs biologiques, par exemple. L'interrogation subsiste donc chez Carl sur la façon dont les responsables de ruche, qui décident de cet ordre d'affichage, effectuent cette hiérarchisation. L'affichage structuré autour des fournisseurs plutôt qu'autour des types de produits focalise de fait l'attention du consommateur sur le fournisseur et non les produits. Cette structuration est la même que dans un marché classique où chaque fournisseur a son propre stand présentant l'intégralité de ses produits ; et est distincte de celle en vigueur dans la grande distribution qui structure son rayonnage autour des différents types de produits, sans que le consommateur en magasin ne puisse savoir de quels producteurs ils proviennent (dans le cas d'aliments bruts, à moins de scruter la cagette pour trouver l'étiquette indiquant le fournisseur) ou de quels producteurs proviennent les ingrédients (dans le cas d'aliments transformés).

Questionnement : la Ruche est-elle un marché de plein vent numérique ?

Alors, la Ruche ne serait-elle qu'un marché de plein vent version numérique, se demande alors Carl ? Les similitudes que peuvent avoir la Ruche et les marchés dans la structuration de l'offre ne les exempte pas de différences fondamentales. Elles relèvent toutes deux des mêmes ambiguïtés, mais y répondent de façon différenciée. Les fournisseurs des marchés ne sont pas nécessairement des producteurs de denrées alimentaires, et n'en sont parfois que les acheteurs, c'est à dire des intermédiaires : voilà l'ambiguïté d'intermédiation précitée, puisque le consommateur reste dans le flou à cet égard. Les fournisseurs de la Ruche sont nécessairement des producteurs de denrées, mais ne fabriquent pas toujours l'intégralité de leurs produits : voilà une autre déclinaison

de cette ambiguïté. Les fournisseurs de la Ruche peuvent mettre en vente des denrées produites par d'autres avec qui ils ont choisi de collaborer pour élargir leur gamme de produits à la Ruche et mettre en commun leurs frais logistiques. Ce rôle diffère donc de celui joué par les fournisseurs des marchés, qui ont acheté les produits auparavant et réalisent une marge sur ceux qu'ils vendent et des pertes sur les invendus. A la Ruche, il n'y a pas d'invendus, ni d'achat préalable d'une marchandise nécessitant une marge pour rémunérer le risque qu'elle ne se vende pas, les coûts associés à son stockage et le coût de l'emplacement au marché. Le rôle de facilitation de la Ruche permettant de réduire à néant ce risque d'invendu et de diminuer les coûts logistiques, dévolu d'une part aux responsables de ruche et d'autre part à la plateforme, est rémunéré de façon fixe (deux fois 8.5%).

Quoi qu'il en soit, le consommateur qui choisit ses produits sur le mini-site d'une ruche voit son attention centrée sur le fournisseur-producteur (qui produit une majorité des denrées proposées et ajoute éventuellement quelques denrées produites par ses voisins). Cette focalisation sur le fournisseur semble aux antipodes de la grande distribution, qui effectue son rayonnage par produit. Jusqu'à preuve du contraire, il n'existe pas de magasin où l'on trouve un rayon entier proposant l'intégralité des produits *Bonne Maman* en vente dans le magasin ou un rayon regroupant tous les produits de la *Marque de Distributeurs (MDD)* d'une enseigne. La structuration s'y fait par produits, mettant les différents fournisseurs en concurrence les uns avec les autres. A l'opposé, depuis l'onglet « Vente » de sa ruche, le consommateur voit en premier lieu ses choix guidés par ce que ses fournisseurs fétiches ont à lui offrir, plutôt que de voir ses choix guidés d'abord par la recherche d'un produit avant de devoir ensuite effectuer son choix entre tous les fournisseurs qui sont en concurrence pour lui vendre ce produit. En ce sens, le processus de décision à la Ruche s'approcherait d'avantage de celui qui s'opère dans le commerce de bouche spécialisé, quand le mangeur choisit d'acheter son pain dans une boulangerie plutôt qu'une autre, ou d'aller chez tel charcutier ou tel fruitier : ce type de choix semble d'avantage guidé par une recherche de qualité et de distinction que par la possibilité de trouver la plus grande diversité de produits en un même endroit, et de préférence au coût le plus bas.

Ce peut aussi être le cas du mangeur qui va au marché car la qualité des fruits et légumes y est meilleure, mais le marché peut aussi servir à des mangeurs qui ne sont pas à la recherche d'une plus grande qualité mais d'un prix encore plus réduit qu'en grande surface. La Ruche, cela dit, paraît davantage nourrir une image de qualité que de bas prix. Cette structuration de l'offre autour du fournisseur et de la qualité de ses produits n'est pas étonnante, se dit Carl. A partir du moment où il sait que l'aire de captation des produits se trouve dans un rayon de 250 km maximum autour de sa ruche, il lui est évident qu'il ne pourra pas s'attendre à la même diversité que dans d'autres formes de commerce, et c'est par la qualité, donc par la confiance accordée à un fournisseur en particulier,

que la Ruche entend se démarquer des autres formes de commerce – une stratégie semblable à celle du commerce de bouche spécialisé orienté vers la qualité, la contrainte kilométrique en plus.

Données essentielles, données non-essentielles ?

Notre ami Carl navigue donc à travers les rayons virtuels qui, dans un premier temps lui permettent de filtrer les produits selon leur famille de produits (ex : fruits et légumes) et sous-famille de produits (ex : légumes) ou selon qu'ils sont labellisés bio ; et dans un deuxième temps, il lui est offert, par le regroupement de produits par fournisseur, une vision d'ensemble de sa gamme de produits, et une focalisation sur le fournisseur plutôt que sur les produits précis (ex courgette), qui ne sont pas mis en concurrence visible les uns avec les autres. Individuellement, les produits ont systématiquement au moins un nom, un descriptif plus ou moins exhaustif, un ou deux volumes de commande possibles et les prix correspondants, une durée de conservation garantie et le nombre d'unités encore disponibles à la vente. Jusqu'ici, les données fournies par la Ruche paraissent essentielles en ce sens que le consommateur Carl n'a pas a priori besoin d'autres données que les familles de produits en vente (via la nomenclature), la connaissance du mode de production, le type de produit, un rapide descriptif, les volumes, le prix, la durée de conservation et le nombre d'unités encore en stock. Un cas particulier concerne le descriptif, qui est en format libre, et peut donc varier selon les produits de quelques mots à des séries de paragraphes entiers. Cette catégorie de données peut donc contenir à la fois des éléments essentiels et des éléments non-essentiels dans le choix d'un produit alimentaire. Les données telles qu'elles sont visibles lorsque l'on clique sur un fournisseur sont illustrées en Fig. 3 ci-après. Les données visibles lorsque l'on clique sur la liste des produits de ce fournisseur sont illustrées à la suite en Fig. 4.

On rentre ici dans le domaine de la subjectivité propre à chaque consommateur, qui peut considérer superflu comme nécessaire de lire un descriptif produit au contenu plus ou moins distinctif selon ce que le fournisseur a souhaité communiquer. On retrouve ce même élément de subjectivité lorsque le consommateur souhaite aller au-delà du produit et d'un clic, considère maintenant les données sur les fournisseurs, dont la plupart peuvent lui paraissent non-essentielles. Comme déjà mentionné, c'est notamment par des interrogations sur la raison d'être de ces données non-essentielles qu'il est possible de mieux comprendre le type de transparence que souhaite mettre en avant la Ruche – pour quelles raisons les met-elle en avant si elles n'ont pas d'utilité fonctionnelle ? Ces interrogations sont d'autant plus significatives que ces données non-essentielles constituent la majorité des données visibles au consommateur à travers les mini-sites de la Ruche.

Elles sont de deux sortes : les données fournisseurs d'une part, et les données d'activité des fournisseurs dans le réseau de ruches d'autre part.

Les données fournisseurs sont leurs métiers, leur adresse, le nombre de kilomètres les séparant de la ruche, leur année d'installation, leur nombre d'employés à plein-temps et leur discours de présentation générale. Ces données sont remplies systématiquement par tous les fournisseurs, ce qui les rend représentatives. Pour cette raison, deux autres catégories de données, « Mes métiers et pratiques » et « Nombre d'hectares exploités » ne sont pas retenues dans l'analyse car elles ne sont remplies que par une minorité de fournisseurs : dans le cas des hectares, ceci n'est pas étonnant vu l'incommensurabilité spatiale entre une ferme et un atelier de fabrication en milieu urbain – mais cette donnée n'est hélas même pas exploitable pour une comparaison entre fournisseurs aux activités a priori comparables car elles ne sont que peu remplies même chez les fournisseurs de types « producteurs » pour qui cette donnée a un sens (ex : céréaliers, éleveurs) plutôt que « transformateurs » (ex : boulangers, bouchers). L'adresse et le nombre de kilomètres jouent un rôle cohérent auprès du consommateur dont la venue à la Ruche est au moins en partie motivée par la promesse de produits régionaux, dans un rayon de 250 km maximum, et si possible venant de moins loin. Une cartographie des fournisseurs est d'ailleurs mise à disposition du consommateur, qui peut ainsi se représenter visuellement le degré d'éloignement des différents fournisseurs.

Leurs métiers constituent une catégorie de données complémentaire aux produits qu'ils proposent. D'une part, elle offre une vision globale du fournisseur qui enseigne au consommateur que ceux-ci peuvent avoir plusieurs métiers, que certains métiers semblent se combiner plus qu'avec d'autres ou que le métier correspondant au produit qu'il achète porte un terme spécifique qui ne lui était pas familier (ex : pisciculteur, éleveur caprin). Le consommateur rentre par là même dans la « science » de la production alimentaire, ce qui peut être vu comme une forme de *reconnexion* avec les aliments et ceux qui les fabriquent, qui est un thème récurrent dans la littérature AFN. D'autre part, elle clarifie aux yeux du consommateur quels sont, parmi les produits mis en vente par un fournisseur, ceux que celui-ci fabrique effectivement et les distingue de ceux qu'il met en vente pour le compte d'un tiers (ex un « céréalier-éleveur » qui mettrait en vente des fruits et légumes d'un agriculteur voisin). Il peut souhaiter, pour diverses raisons, ne vouloir acheter que les produits fabriqués par le fournisseur : s'il juge, par exemple, que la promesse de transparence ne peut être tenue que par celui qui contrôle les étapes de la production. Les métiers jouent donc à la fois un rôle de diffusion de connaissances et un outil d'aide à la décision dans les choix du consommateur.

Les données concernant l'année d'installation et le nombre d'employés d'un fournisseur ne semblent au contraire pas servir un objectif particulier. On peut s'interroger de prime abord sur l'intérêt pour un consommateur de savoir qu'un fournisseur est installé depuis 2016 ou les années soixante-dix, ou qu'il a un ou quatre employés à temps-plein. Le nombre d'employés étant en règle générale bien en-dessous de dix, et souvent inférieur à cinq, l'objectif peut être de montrer au consommateur que la Ruche rassemble plutôt de petites structures, ce qui impliquerait une vision de type *small is beautiful*, décriant l'image d'une agro-industrie à grande échelle. Dans un sens différent, ce chiffre peut vouloir démontrer que les achats à la Ruche soutiennent l'emploi local : ici ces données apportent une qualité de tangibilité à cette notion de soutien aux producteurs notamment chère aux consom'acteurs. De même, s'agissant de l'ancienneté, l'objectif de ces données peut être, par une information en apparence anodine, de mettre en route une réflexion chez le consommateur, une émotion bienveillante à l'égard des fournisseurs, débouchant sur une forme d'engagement chez le consommateur, qui n'aurait pas eu lieu sans cette mise en tangibilité du fournisseur. Le consommateur, se mutant en consom'acteur, se pose désormais des objectifs : « ce maraicher vient de s'installer récemment, ce doit être un jeune, j'ai envie de le soutenir » ou « ce vieil éleveur installé depuis les années soixante-dix mérite qu'on le soutienne car son métier est difficile » - il en va de la subjectivité de chacun, or sans tangibilité, cette subjectivité bienveillante ne peut probablement pas avoir lieu.

Une possible consom'action par... consommation de données virtuelles ?

Carl revient sur la réflexion qu'il a eue à bord du vaisseau Ruche, lorsqu'il imaginait une scission des consom'acteurs, en simple consommateurs d'un côté, et en acteurs-bénévoles plus militants d'un autre côté. Le simple consommateur de produits locaux aurait quand même l'impression d'être acteur en y achetant des produits qu'il pourrait tout autant acheter en grandes surfaces ou en commerces de proximité qui font fi de la notion de local : en ce sens, cet individualisme consommateur ne mène-t-il pas à une forme quelque peu insidieuse de déresponsabilisation vis-à-vis du système alimentaire ? Surtout, comment placer la Ruche dans ce spectre de consom'action allant de la consommation hédoniste individuelle à des formes de solidarité militante comme, par exemple, en AMAP ? La Ruche ne serait-elle pas alors un vecteur par lequel les consommateurs se mutant en *néo-consom'acteurs*, de par les réflexions bienveillantes que ceux-ci engagent en étant exposés aux données, qui mettent en tangibilité les fournisseurs qui ne sont ainsi plus abstraits, même lorsqu'ils ne se déplacent pas aux distributions ?

La donnée, qu'elle concerne l'ancienneté, le nombre d'employés, le détail des métiers et de l'exploitation ou d'autres aspects, semble concrète, et se démarque des simples imageries romantiques répandues dans l'industrie agro-alimentaire pour faire revêtir un caractère traditionnel à des produits standardisés par l'industrie. Les discours, dans la catégorie de données « discours de présentation générale » ou « descriptifs produits », sont écrits par les fournisseurs, en format libre, et non pas par les départements marketing de groupes agro-alimentaires contraints de faire tenir un discours chatoyant sur un emballage, sans avoir nécessairement mis le pied dans une exploitation. Le fait que ces discours et descriptifs produits, justement, soient rédigés directement par les fournisseurs, constituent une des caractéristiques fortes de la Ruche du point de vue de la transparence. Qui d'autre que le fournisseur peut exprimer avec exactitude ce qui se passe dans son exploitation ou son atelier, détailler l'origine géographique de ses matières premières ou faire valoir un mode de production qui ne serait certes pas toujours labellisé bio, mais ne correspondrait pas non plus à une agriculture conventionnelle portée vers l'hystérie chimique ? Ces éléments textuels, fort disparates et complexes, ne peuvent être explicités ici, même sous une forme simplifiée. De par la relative liberté d'écriture, en contenu comme en volume, que semblent avoir les fournisseurs, l'objectif de la Ruche pourrait être de n'entreposer aucun filtre entre ce qu'exprime un fournisseur et ce qu'en apprend le consommateur. Ces données sont à sa disposition, à tout moment, qu'il achète le produit ou non. Il a loisir de se renseigner de façon exhaustive sur les fournisseurs et leurs produits derrière le confort de son écran d'ordinateur, chez lui. Il n'a pas à plisser des yeux devant une étiquette au contenu plus ou moins opaque, dans la cohue d'une grande surface bondée et bruyante. La commande par internet, renseignée par une galaxie de données, semble rendre moins austère, plus ludique l'acte de renseignement sur un produit, plus facile à assouvir le besoin de transparence, qu'éprouvent de nombreux consommateurs. C'est en ce sens, se dit Carl, que la Ruche, par sa mise en données virtuelle, peut rendre plus confortable l'accès à la consom'action, auprès de publics qui n'y seraient peut-être pas venus naturellement, au contraire des consom'acteurs plus anciens qui n'ont pas attendu l'arrivée de la Ruche pour manger local et scruter les étiquettes chez Carrefour ou Leclerc comme dans les stands des marchés de plein vent. Les *néo-consom'acteurs* de la Ruche pourraient-ils faire essaimer la consom'action, et accompagner la transition du régime de provision alimentaire ?

Les données d'activité concernent l'interaction entre les fournisseurs et les ruches : la date de première distribution dans le réseau de ruches, le nombre total de distributions effectuées dans le réseau, le nombre de ruches différentes qui ont été fournies et leurs noms, la date de première distribution dans chaque ruche déjà fournie, le nombre de distributions effectuées dans chaque ruche fournie, la date de dernière distribution dans une ruche. Ces données, toujours du point de vue

de l'utilité pour le consommateur qui les découvre, soulèvent pour la plupart des interrogations d'une nature différente que les données fournisseurs. Là où l'ancienneté, le nombre d'employés ou les discours et descriptifs peuvent légitimement jouer un rôle de rapprochement entre fournisseurs et consommateurs par la mise en tangibilité des premiers aux yeux des seconds, il n'est pas clair pourquoi ils souhaiteraient obtenir le détail des déplacements des fournisseurs dans le réseau. La vocation de ces données paraît presque scientifique. Elles figureraient bien dans un rapport annuel ou dans une base de données uniquement accessible en intranet aux fournisseurs, aux responsables de ruche et à la Ruche-Mama. C'est à dire qu'elle ne semblent pas être de nature à s'adresser aux consommateurs, et pourtant, elles leurs sont bien accessibles dès qu'ils cliquent sur le détail d'un fournisseur.

LA BELLE POUSSÉ (DU PAYSAN URBAIN) Accueil Produits Carte

Gérard Munier
Agriculteur urbain
Situé à Romainville, à 6 km de votre Ruche
[Voir sur une carte](#)

Mes 10 produits
Voici les produits que propose La Belle Pousse (du Paysan Urbain).

Méti-Méti de micropousses
Micro-pousse de coriandre
Micro-pousses de Cresson
Micro-pousses de Folie de Radis
Micro-pousses de Moutarde
Micro-pousses Saveurs d'Orient

[Voir les produits en détail](#)

Mon exploitation
2015 année d'installation 12 employés à plein temps

On nous appelle « micro-pousses »
Nous étions des graines BIO de légumes (radis, brocoli, pois vert, ...) ou d'herbes (roquette, moutarde, ...), nous avons été semés dans du bon et vrai terreau BIO, nous avons germé quelques jours dans le noir, puis avons grandi quelques semaines sous le soleil et avec les petits soins des paysans urbains dans notre jolie serre de Romainville (93). Nos fines et fibres gambettes portent de belles feuilles tendres et colorées !

Nous avons du goût !
Jeunes et fraîches, nous ne servons pas qu'à la déco ! Nos saveurs vont épater vos amis à l'apéro, réveiller vos salades, booster vos sandwichs, vos soupes ou vos smoothies, et apporter de subtiles saveurs à vos poissons, viandes blanches, pâtes ou gratins.

Ya pas plus frais que nous, alors par pitié, ne nous passez pas au four, ne nous jetez pas dans l'eau bouillante, épargnez nous l'autocuiser et ne nous noyez pas dans la vinaigrette !

Nous prenons soin de vous !
Car le plus chouette, c'est que nous sommes un concentré de vitamines *, sels minéraux et protéines. Alors si vous nous adoptez **, vous allez tenir la forme !
Et tout cela sans engrais, sans pesticides, sans manipulation génétique, bref juste des graines (bio) et du terreau (encore bio). Vu notre petite taille, nous sommes toujours cultivées en bac, alors le diplôme BIO, c'est compliqué !

... et de la planète
On déteste le gaspillage. Alors pas d'éclairage artificiel, pas d'arrosage intempestif et le précieux terreau qui nous a vu grandir, il est re-composé pour ensuite faire pousser nos petites sœurs.

Nous sommes locales et solidaires
La mondialisation, c'est pas notre truc ! Nous les micropousses de Romainville, on préfère voyager en vélo cargo électrique, alors n'essayez pas de nous trouver en Chine.
Et comme on aime l'économie sociale et solidaire, on a décidé de pousser en coopérative et de nous faire dorloter par des travailleurs en insertion.

Alors, adoptez-nous !
Pour profiter pleinement de nos bienfaits, nous sommes récoltées et lavées juste avant d'être conditionnées et livrées à votre revendeur favori –
Gardez nous au frais dans votre réfrigérateur et ne tardez pas plus de 7 jours pour nous déguster ! Voir nos produits et recettes (lien p 2,3)
Pour en savoir plus [labellepousse.fr](#)

* D'après une étude réalisée en 2014 sur 25 variétés de micropousses par l'université du Maryland pour le Département de l'Agriculture des Etats Unis (USDA), la concentration en vitamines des micropousses est 4 à 6 fois supérieure à celle du légume mature correspondant
** En conservant une alimentation équilibrée

Tourne-sol : concentré en protéines, vitamines A,B, D, E et sels minéraux
Avec : mes grosses tiges blanches et gourmandes et mes petites feuilles croquantes et douces avec une petite saveur de noix je suis la micropousse favorite des petits et grands !
Mes plats favoris
J'aime prendre l'apéro grimée sur des petits cubes de comté ou de cantal ou me glisser dans le sandwich crudi-émmental
Dans le mixer, je suis très à l'aise avec l'avocat, la pomme ou la framboise pour composer de délicieuses sautes et smoothies
Côté salades, mes meilleures copains sont la tomate, le maïs, l'avocat, la carotte
Pois vert : riche en anti-oxydants, protéines, vitamines C et K et fibres
Avec : mes petites villes et mes jolies feuilles rondes légèrement bleutées, je suis la plus bohème des micro-pousses en rigolant les amateurs de pois frais, un peu sucré mais pas trop
Mes plats favoris
J'apporte une touche de frais à vos viandes blanches et poissons, je réveille toutes vos purées et soupes de légumes
Dans le mixer, je suis très à l'aise avec la betterave rouge (cuite) le concombre et les fromages frais
Méti-méti de printemps (radis, brocoli, moutarde, chou rouge)
cocktail de vitamines, sels minéraux et anti-oxydants
Petites feuilles rondes vert tendre, grandes feuilles pourpres, tiges blanches imberbes ou poisses, blanches vertes ou rouges, les micro-pousses aussi aiment la diversité
Mes plats favoris
Ma spécialité, c'est de mettre de la joie et du goût dans presque toutes vos salades (taboulé, niçoises, piémontaises, cesar, ...).
Je suis aussi très à l'aise pour accompagner les viandes rouges et blanches, les filets de poisson, et presque tous les légumes à la vapeur, en purée, en gratin et en potage.

[Retourner](#)

Mes métiers et pratiques
Agriculteur urbain

Pas d'information disponible
Le Producteur n'a pas encore renseigné d'information concernant cette activité. Si vous souhaitez en savoir plus sur ce sujet, n'hésitez pas à demander au Producteur de renseigner ces informations.

Photo de mon exploitation
La Belle Pousse

Fig. 3 : *Présentation des principales informations visibles depuis la fiche d'un fournisseur sur le site web (copie écran). Ici, le « Paysan Urbain » - qui se rappelle ici à notre souvenir puisqu'il fait l'objet d'un entretien approfondi relaté dans le Chapitre Cinq de la thèse. On y voit présentés ses produits, mais on découvre aussi son année d'installation (2015), son nombre d'employés (douze), et une description relativement détaillée de son activité et de son métier.*

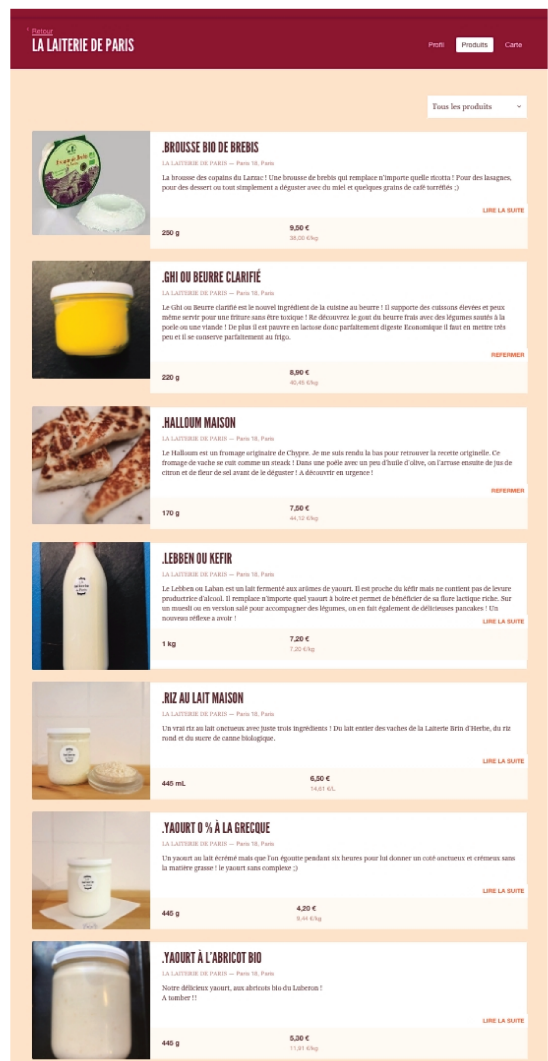
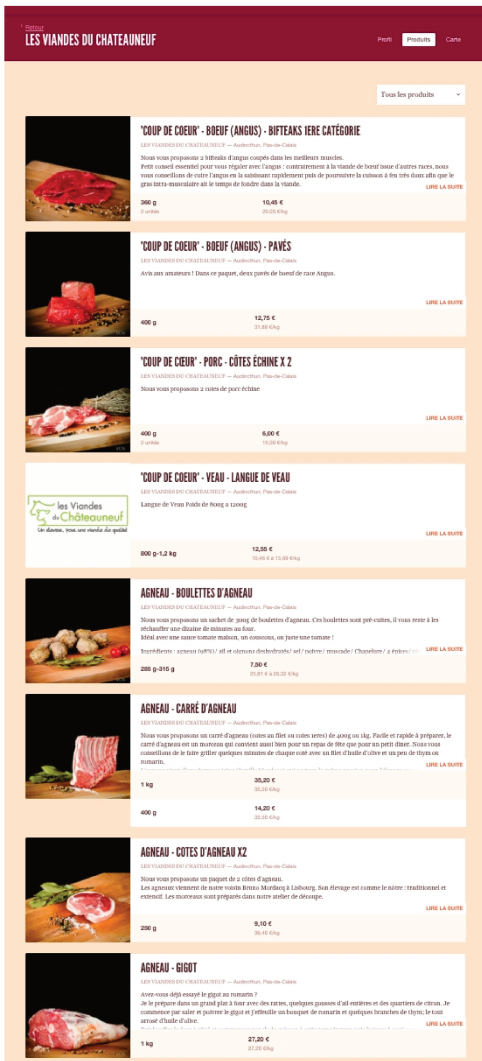


Fig. 4 : Présentation (partielle) de la liste de produits affichés sur le site web lorsqu'ils sont mis en vente par un fournisseur (copie écran). Ici, Les Viandes du Chateaufeuf, et La Laiterie de Paris. Chaque produit a sa description, accompagnant les nécessaires données de poids et de prix. Certaines descriptions peuvent faire plusieurs paragraphes : dans ces deux exemples, les volumes de descriptions sont plutôt homogènes.

Que signifient donc ces données ?

Doit-on voir ici une volonté de la Ruche d'étudier, par la mise à disposition des données numériques, le comportement de ses consommateurs quand ils y sont soumis ? Si les mangeurs manifestent un engouement particulier pour les éleveurs ou les céréaliers qui sont en bio, ou les maraichers situés à moins de cent kilomètres des distributions, ces éléments ne donnent-ils pas des orientations stratégiques à suivre pour la Ruche ? Cette sorte de laboratoire à ciel ouvert bénéficie de l'interaction continue entre les données sur les fournisseurs, leurs produits et leur activité dans le réseau d'une part, et le comportement d'achat des consommateurs d'autre part – ces dernières données étant collectés automatiquement et centralisées à chaque transaction via le système de

paiement géré par la Ruche-Mama. L'utilité de ces données semble alors être triple : rassurer les consommateurs sur la transparence par la mise en tangibilité des fournisseurs grâce à des données volontairement précises ; les guider dans leurs choix de consommation ; et se servir de l'interaction entre les données et ces choix pour étudier leurs comportements d'achat en vue d'une stratégie de développement suivant des orientations particulières.

On peut s'interroger sur l'utilité des autres données d'activité. Il se peut qu'elles ne servent qu'à renforcer le sentiment de transparence générale sur les fournisseurs, d'une façon presque performative : *c'est parce que je sais que le fournisseur accomplit telles actions que je lui accorde plus de confiance*. Les données en elles-mêmes peuvent néanmoins aussi avoir un intérêt fonctionnel à leurs yeux, s'il leur importe de savoir par exemple qu'un fournisseur approvisionne un grand nombre de ruches, ou qu'il appartient au réseau depuis longtemps. Il se peut également que ces données ne soient pas destinées aux consommateurs – le point de vue duquel a été adopté depuis le début de cette section – mais à un tout autre public, les fournisseurs, et plus particulièrement d'éventuels futurs fournisseurs qui ont, comme tous les internautes, accès aux données de la Ruche par les mini-sites. Cette mise à disposition des données d'activité aurait-elle également pour objectif d'attirer de nouveaux fournisseurs ? Sans données, les fournisseurs potentiels n'ont pas d'éléments pour évaluer comment s'intégrerait une activité de fourniture à la Ruche dans leur logistique de production et de distribution. Avec ces données, ils disposent d'éléments leur permettant de savoir quels fournisseurs sont déjà en relation avec quelles ruches, où ceux-ci se situent, quels sont leurs métiers, quand ils livrent leurs ruches, etc. Il est plausible qu'ils puissent alors se mettre en relation avec ces fournisseurs pour en savoir plus sur ce qu'implique être fournisseur de la Ruche, et dans un second temps organiser les modalités d'une logistique commune, entre autres.

Des données virtuelles... mais comment vit-on une distribution, matérielle, elle ?

Carl est passé à l'acte : désormais inscrit dans une ruche, il a parcouru les produits en vente cette semaine, et s'est informé, au gré de sa curiosité, de ses envies gustatives, et de son temps, sur les produits, et leurs fournisseurs. Il a effectué le paiement, connaît le créneau, et se rendra prochainement dans sa ruche – non sans s'être mis un rappel sous forme de post-it, histoire de ne pas oublier d'aller collecter les denrées qu'il a commandées et d'ores et déjà payées, sans quoi, elles seraient perdues. Selon la ruche qu'il aura sélectionné, Carl se rendra dans un café, un cinéma d'art et d'essai, sur les bords de Marne, chez un particulier, une régie de quartier, un commerce de bouche, un centre sportif, ou qui sait où encore. Les lieux accueillant les distributions s'avèrent en effet très variés. Ces (tiers-)lieux font l'objet d'une étude, dans le Chapitre Huit, qui débouche sur

une typologie des lieux d'accueil matériels de la Ruche. Cette étude est importante dans la mesure où la Ruche ne se limite pas à un réseau de commerce alimentaire en ligne, fut-il unique dans sa capacité à fournir une gamme plutôt complète de produits locaux qui plus est pétris d'informations parfois exhaustives. Lors de ces distributions en ces lieux matériels variés, Carl aura l'occasion de rencontrer des fournisseurs non plus virtuellement, mais en chair et en os, ainsi que le responsable de sa ruche, véritable commissaire-priseur des relations entre membres et fournisseurs d'une ruche. Notre ami n'est toutefois pas certain du degré d'interaction réel qu'il pourra avoir avec les fournisseurs, et, alors qu'il marche vers le lieu de distribution, il se pose un certain nombre de questions. Les fournisseurs viennent-ils vraiment tous aux distributions ? Combien de temps restent-ils ? Ont-ils le temps de discuter ? Ont-ils des choses plus intéressantes à dire que ce qu'ils racontent déjà sur le site web de la Ruche ? Et surtout, les produits sont-ils bons ? Qu'en pensent les autres qui, comme moi, vont goûter ces produits ? Et à la longue, n'est-ce pas trop contraignant de se fixer un créneau hebdomadaire ? Y aura-t-il assez de choix toute l'année ?

Alors qu'il continue à s'interroger, Carl arrive sur place et pousse la porte du lieu de distribution. Le scénario d'une distribution à la Ruche semble souvent suivre la même trame, si l'on se base sur les observations effectuées dans une quinzaine de ruches au cours du terrain. Un ensemble de stands, généralement entre cinq et dix, communs à plusieurs fournisseurs, se voient temporairement disséminés à travers l'espace du lieu d'accueil (qui peut être très variable, comme nous le verrons dans l'étude des tiers-lieux). Ces stands sont généralement tenus soit par un bénévole, soit par le ou la responsable de la ruche, soit par un fournisseur ou la personne que le fournisseur a chargé de la livraison. Dans certains cas, le responsable de ruche ne tient pas un stand, mais papillonne entre les stands pour s'assurer que tout se déroule comme prévu, tout en redirigeant les membres vers les différents stands où se trouvent les produits qu'ils ont commandés une fois que ceux-ci lui ont communiqué leur numéro de commande. Parfois calme, parfois effervescente, l'ambiance d'une distribution à la Ruche varie selon le lieu, le volume des membres, les attitudes des membres, le créneau horaire, le moment dans le créneau (le début et la fin paraissent souvent plus calmes) : dans les grandes lignes, cependant les distributions semblent s'effectuer plus ou moins de la même façon.

C'est ensuite à chaque membre de décider de s'attarder pour discuter avec les fournisseurs, ou au contraire de simplement collecter ses produits pour repartir aussitôt. L'ambiance d'une ruche peut donc aussi être fortement influencée par les profils de ses différents membres. Il est néanmoins difficile de dessiner le portrait d'une ruche sur la base de ses membres, puisque dans ce système hautement flexible, les membres peuvent être volatils et se renouveler continuellement.

Si le volume et la diversité assez inédite des données numériques chez la Ruche n'avaient pas été aussi importants et n'avaient donc pas pris autant de poids dans l'étude de cas, une étude ethnographique plus poussée, et comparative, des distributions matérielles dans différentes ruches, aurait été possible. Les ruches auraient ainsi été mieux caractérisées, à travers leurs ambiances diverses et les agencements particuliers qui étaient potentiellement observables au sein de leurs différents lieux d'accueil. Les ruches auraient aussi possiblement pu faire l'objet d'une mise en profil de leurs membres, en dépit de la volatilité chez ces derniers, inhérente à ce système fluide et flexible. Les compétences et outils en place au sein du laboratoire d'accueil du doctorant, et surtout les choix scientifiques et méthodologiques qu'a fait ce dernier, ont toutefois orienté l'étude d'une façon qui ne pouvait rendre possible une ethnographie d'une telle ampleur, malgré tout l'intérêt qu'elle pouvait présenter.

Conclusion sur la mise en public des données Ruche

Le parcours de Carl au sein de la Ruche a été l'occasion de se poser plusieurs grandes questions. La première de ces interrogations était de se demander en quoi la Ruche était un acteur alimentaire d'un genre inédit – un *U.F.O. (Unidentified Food Object)* – plutôt qu'une simple version numérique et immatérielle de systèmes déjà mis en place dans d'autres canaux de provision alimentaire estampillés conventionnels (ex : supermarchés, marchés) ou alternatifs (ex : magasins de producteurs, AMAP). Par son déploiement en rhizome, par les types d'acteurs qui participent à son réseau, par ses infrastructures et technologies, la Ruche paraît unique dans le paysage de la provision alimentaire. Deuxième interrogation, Carl a entamé une réflexion sur le type de consommateur qui peut essaimer au contact de la Ruche – ce serait potentiellement un *néo-consom'acteur*, impliqué de façon différente des consom'acteurs au sens classique, plus militants, portés par des logiques différentes de celles de la Ruche, qui par la mise en tangibilité des fournisseurs par les données, pourrait être un vecteur de rapprochement entre fournisseurs et consommateurs par des modalités qui n'existent pas dans d'autres circuits, quand bien même alternatifs. C'est d'autant le cas que la structuration des produits se fait autour des fournisseurs, qui ne sont pas mis en concurrence les uns avec les autres, mais potentiellement valorisés et rendus plus intimes dans la subjectivité des mangeurs. Troisième interrogation, la raison d'être de ces données ne se limiterait pas aux simples consommateurs comme Carl, mais pourrait, notamment pour les données d'activité des fournisseurs, s'adresser en priorité aux potentiels futurs fournisseurs qui un jour entendent parler de la Ruche et se disent qu'elle peut constituer un débouché large, flexible et valorisant pour au moins une partie de leur production.

6.2.2. Liens entre les données Ruche et les thématiques des AFN

Recentrer les données sur le concept d'AFN pour faire ressortir l'hybridité de la Ruche

A ce stade, il paraît utile, dans un premier temps, de recentrer ces nombreuses catégories de données accessibles sur le concept d'alternative, notamment à travers les critères relevés par la littérature sur les *Alternative Food Networks* (AFN). Ce recentrage a pour effet de borner l'objet « Ruche », ce qui permet deux choses. Premièrement, il permet de placer la Ruche dans le contexte hétérogène et mouvant des alternatives alimentaires. Deuxièmement, l'exercice de faire rentrer la Ruche dans la case « AFN » permet justement de mieux relever les caractéristiques qui ne sont pas en résonance avec la littérature actuelle sur les AFN, c'est à dire de voir en quoi la littérature sur les AFN comporte des lacunes ne la permettant pas de conceptualiser des acteurs comme la Ruche, et logiquement, d'arriver à justifier en quoi la Ruche constituerait un hybride entre alternative et régime, voire une mutation au sein de l'univers des AFN au fur et à mesure que les logiques de celles-ci infusent le régime, et que les logiques de celui-ci se diffusent chez les alternatives. Ce recentrage est ainsi salutaire puisqu'il évite de se perdre dans une litanie de données complexes lorsque l'on s'attelle à une question aussi ouverte que « Qu'est-ce que la Ruche qui dit Oui ? ». L'emploi de la littérature AFN comme grille d'analyse des données de la Ruche permet ainsi de relever les ambiguïtés et décalages émanant de celles-ci en mettant à l'épreuve des concepts forcément réducteurs (les critères normatifs émanant de la littérature AFN) à la réalité complexe (les données caractéristiques de la Ruche dans toute leur multiplicité).

Les critères relevés par la littérature sur les AFN

Sans chercher à reconduire les éléments de la bibliographie AFN effectuée en Chapitre Deux, on peut résumer les critères de définition des AFN qui paraissent les plus répandus de la façon suivante :

- Proximité géographique : la distance kilométrique entre un lieu de production et un lieu de consommation
- Proximité organisationnelle : le nombre d'intermédiaires entre un producteur et un consommateur
- Lien producteurs/consommateurs : l'existence d'un échange physique entre un producteur et un consommateur

- Transparence : la circulation d'informations précises et fiables sur la chaîne de valeur (quel acteur de la chaîne reçoit quoi) et sur les produits (modes de production, lieux de production, provenances des ingrédients), éventuellement par un label (ex : *AB, AOC, Label Rouge, Saveurs Ile-de-France, Bleu Blanc Coeur* etc.)
- Solidarité producteurs/consommateurs : l'existence d'un soutien explicite dépassant l'acte d'achat (bénévolat, contrat)
- Inclusivité et lien social : la mise en place d'une démarche pour inclure des populations ne venant pas spontanément aux produits en circuit court
- Distinction : la mise en circulation de produits qui ne sont pas adaptés aux logiques marchandes dominantes, produits devenus ainsi rares, proposant des qualités spécifiques qui sont mises en avant pour les distinguer d'un produit standard, notamment quand il s'avère plus cher que celui-ci
- Qualité : mise en avant subjective d'une qualité gustative et/ou d'une texture supérieure ou spécifique à celle d'un produit standard ou d'un produit spécifique fourni dans des conditions jugées inférieures (ex : fraîcheur, maturité)
- Mode de production ou techniques de transformation : promotion d'un mode de production en agriculture biologique, en agriculture biodynamique, en agriculture raisonnée, d'un respect de l'environnement ou des animaux, avec ou sans label, etc. ; techniques de transformation d'ingrédients relevant de processus qualitatifs (ex : maturation longue, techniques de précision artisanales ou manuelles, savoirs-faire spécifiques, etc.)
- Nutrition : mise en avant de la qualité nutritionnelle des produits de par leur nature propre (variété, race), leurs caractéristiques (ex : fraîcheur, mode de production)
- Démarche environnementale : actions visant à réduire l'impact de la production et transformation alimentaire, leur conditionnement (ex : emballages), stockage, transport, ou actions visant à contribuer aux services écosystémiques des villes
- Non-allergènes : présence de produits s'adressant aux populations intolérantes ou allergiques (gluten, lactose...) ou nécessitant un contrôle de leur alimentation pour raison médicale ou personnelle (faible teneur en, ou absence de, sucre, sel...)

Maintenant que ces critères communs ont été établis, et que la Ruche a été définie via ses catégories de données, il s'agit d'étudier ses formes de filiation avec le concept d'AFN. Comme il l'est mentionné plus haut, concernant les données sur les ruches, seul le type de lieu de distribution semble un lien pertinent avec le concept d'AFN : ni la localisation, les créneaux horaires, les familles de produits ou le nombre de membres n'ont un quelconque rapport avec une forme

d'alternative alimentaire. Cette section se concentre donc sur les liens entre les critères AFN et les fournisseurs, via leurs données fournisseurs, produits et d'activité.

Conditions et données fournisseurs répondant potentiellement à ces critères

Le lien entre les critères de définition des AFN relevés dans la littérature et les caractéristiques de la Ruche est à la fois lié aux conditions auxquelles doivent répondre les fournisseurs pour participer au réseau, et aux données que ceux-ci génèrent à travers leurs caractéristiques, celles de leurs produits, et leur activité auprès de différentes ruches. Les conditions propres au réseau Ruche font qu'un fournisseur fixe librement ses prix ; que le consommateur sait en transparence quelle proportion du prix de vente revient au fournisseur ; que celui-ci se situe théoriquement à moins de 250 km du lieu de consommation ; et que chaque fournisseur met en accès libre un certain nombre de données le concernant. Ces conditions ne constituent pas en soi des données, puisqu'elles sont fixes et invariables (excepté par un éventuel changement de politique, ce qui n'est pas survenu jusqu'à présent). En revanche elles sont incontournables pour faire le lien avec les conditions et systèmes mis en place au sein d'autres AFN. De plus, ces conditions constituent une promesse d'alternative (transparence, liberté, rapprochement producteurs/consommateurs etc.) qui doivent être mises à l'épreuve de l'analyse des données pour gager de sa véracité, de sa cohérence, ou de relever ses ambiguïtés, afin d'arriver à positionner la Ruche vis-à-vis de la littérature AFN. Ainsi, les conditions et données fournisseurs, produits et d'activité en lien avec les critères AFN susmentionnés sont les suivants :

1. Sa localisation par rapport à une ruche doit se situer dans un rayon de 250 km, sur la foi de sa boîte postale.
2. L'intermédiation avec son consommateur final correspond à 16.50 % du prix d'un produit répartis à égalité entre deux partis : un responsable de ruche indépendant et l'entreprise Ruche-Mama via sa plateforme. Il fixe cependant librement le prix de vente de ses produits et son quota minimum de livraison.
3. Il fournit en transparence, à de très rares exceptions, des informations obligatoires sur ses métiers, sa date de début d'activité et son nombre d'employés à temps-plein.
4. Le site web indique des données d'activité à la Ruche la date de sa première distribution dans une ruche, le nombre de distributions effectuées, le nombre de ruches différentes fournies, le nom de chacune des ruches fournies, le nombre de fois que chaque ruche a été fournie, la date de première livraison pour chaque ruche et les ruches dont le responsable s'est rendu au moins une fois chez le fournisseur et si oui, quand.

5. Un filtre permet de savoir s'il propose à la vente ou non des produits labellisés bio.
6. Il décrit librement son activité et les caractéristiques de ses produits par un discours via l'interface web.
7. Il peut être amené à participer à des distributions et ainsi échanger directement avec les consommateurs, mais il n'y a aucun moyen de quantifier sa fréquence et son temps de présence.

Tous ces éléments sont utiles pour placer la Ruche dans la galaxie des AFN et mettre les définitions existantes de celles-ci à l'épreuve de ce nouvel acteur du « manger local ». L'utilité scientifique de ces éléments, ainsi que leurs ambiguïtés vis-à-vis des définitions existantes sont explicitées ci-dessous. Pour plus de clarté, les données de la Ruche sont indiquées en italique (on notera que nombre de ces données sont retravaillées depuis les données natives : les détails de ces transformations sont explicités dans la section méthodologique de l'étude de cas, en Chapitre Huit).

Localisation

Les fournisseurs d'une ruche se situent en moyenne à une distance bien inférieure au rayon maximum, ce que confirme l'analyse des *distances calculées basées sur les coordonnées géographiques* des couples ruches-fournisseurs dans la section de résultats en Chapitre Neuf. En revanche, cette distance est calculée à partir de coordonnées géographiques qui sont déterminées sur la foi de la boîte postale du fournisseur. Comme pour toute entreprise, celle-ci ne reflète pas nécessairement le lieu de production. Le cas d'un groupement de producteurs de viande situés dans le Parc Naturel Régional du Morvan à un peu plus de 250 km de Paris mais domiciliés dans le 7ème arrondissement de Paris et donc à quelques kilomètres seulement des ruches approvisionnées a permis de découvrir ce stratagème de localisation artificielle – étayé par un deuxième cas, celui d'un site de vente en ligne de vins domicilié à Paris mais dont les vins proviennent pour la majorité d'en dehors du rayon autorisé. C'est une ambiguïté de localisation, qui semble toutefois très peu répandue : l'analyse des données n'en fait donc pas cas.

Intermédiation

La Ruche n'emploie pas le terme d'« intermédiaire » mais celui de « prestataire de services ». Cette distinction voulue nécessite l'examen de la définition d'intermédiaire. D'une part le fournisseur est libre de fixer le prix qu'il veut pour chacun de ses produits et le quota de livraison

minimum pour lequel il est prêt à livrer une ruche, et ce pour chaque distribution. Il paraît donc libéré des contraintes de volume et de calendrier de récolte que pourrait lui poser une coopérative ou une centrale d'achat, qui sont des intermédiaires. De plus, le consommateur final sait exactement quel part du prix affiché revient au fournisseur. En revanche, un montant substantiel est prélevé au producteur pour rémunérer la mise en relation entre fournisseurs et consommateurs et la gestion des paiements via le site web. Un cas particulier concerne la mise à disposition d'un espace physique d'échange entre fournisseurs et consommateurs et sous l'égide d'un responsable de ruche, puisque de façon quasi-systématique ces lieux sont fournis à titre gracieux par des tiers, propriétaires de différents lieux (ex : restaurants, cinémas, régies de quartiers) qui se mutent en tiers-lieux accueillant les distributions. De plus, peut-on parler de « prestation » (de service) dans la mesure où cette prestation est obligatoire ? Bien que les prestations offertes par la Ruche soient uniques, dans quelle mesure semblent-elles justifiables pour un potentiel AFN ? Cette notion de prestation atypique obligatoire constituerait alors une sorte d'ambiguïté d'intermédiation.

Transparence : métiers, ancienneté et taille

Les *métiers* d'un fournisseur constituent des données importantes à plusieurs titres. D'abord elles informent sur leur plausibilité locale. Pour certains produits, le principal, voire unique ingrédient, n'est non-seulement pas local, mais même pas plausible comme productible en France ni même en Europe, comme par exemple le café (torréfacteurs) et chocolat (chocolatiers, pâtisseries...). Ensuite, le degré de diversité de métiers d'un fournisseur peut le rapprocher du concept d'AFN. S'il transforme sa propre production au lieu de la vendre cela implique qu'il dispose de capacités supplémentaires pour valoriser ses outils et son temps de travail. Cela veut aussi dire que la matière première de son produit transformé est de provenance locale et que le contrôle de sa qualité est intégral puisqu'elle est issue de sa propre production. Plus généralement une multiplicité de métiers plutôt qu'une spécialisation poussée peut être source de résilience pour une exploitation face à des chocs tels que la chute du cours d'une denrée produite, la hausse du cours d'une denrée achetée, une épidémie ou face à des tendances sociétales comme l'affaiblissement de la demande pour certains types de produits (par exemple, la viande de boeuf). La principale difficulté des données métiers de la Ruche est de faire le lien avec les métiers affichés et les entrées et sorties pour les produits proposés. Un fournisseur qui aurait le double métier de « céréalier » et « éleveur » n'emploie pas nécessairement ses céréales pour nourrir ses bêtes, et un « éleveur laitier » et « fromager » n'emploie pas nécessairement son lait pour fabriquer son fromage. Enfin, l'emploi d'une matière première achetée ailleurs plutôt que produite en propre peut être considérée comme une forme

d'intermédiation en amont à l'égard de consommateurs qui aspirent à manger local. Ce type d'information détaillée ne peut toutefois apparaître que dans les discours des producteurs et non parmi les données obligatoires.

La date de début d'activité d'un fournisseur ne préjuge pas par nature de sa proximité aux AFN. On peut toutefois émettre l'hypothèse que la Ruche par ses débouchés suscite des vocations nouvelles ou du moins attire des fournisseurs dont l'activité est émergente ce qui doit se manifester par leur relative faible *ancienneté* d'activité. On peut creuser l'hypothèse en supposant que de nombreux fournisseurs récents visent une clientèle demandeuse de produits aux caractéristiques de qualité et de distinction proches de ceux promus par les AFN – que cette clientèle se fournisse par la Ruche ou d'autres canaux commerciaux. Ce critère permet également de ventiler d'autres familles de données afin de mieux déterminer, par exemple, vers quels métiers ou quels types de territoires se destinent ces fournisseurs émergents.

La *taille* d'un fournisseur (mesurée par son nombre d'employés à plein-temps) peut être vue comme un critère implicite le liant aux AFN, du fait que celles-ci opèrent le plus souvent sur des échelles de production et de commercialisation ne leur permettant pas de produire et livrer de vastes volumes. Ce critère permet également une ventilation d'autres familles de données pour déterminer, par exemple, quels types de métiers ou de territoire regroupent les plus petits fournisseurs ou au contraire les plus gros. La taille d'un fournisseur permet aussi de s'interroger sur son parcours hebdomadaire de livraison au sein de la Ruche. Une opération comportant un employé à temps-plein est-elle par exemple en mesure de livrer un grand nombre de ruches sur plusieurs jours, ou de livrer des ruches très éloignées les unes des autres ? Ce parcours de livraison, ainsi que le parcours historique d'un fournisseur dans la Ruche, constitue une deuxième famille de données de transparence fournies par le site web qui est détaillée ci-dessous.

Transparence : données d'activité à la Ruche

Le parcours hebdomadaire et historique d'un fournisseur au sein de la Ruche permet-il de le mettre en lien avec le concept d'AFN ? Pas vraiment. En revanche il traque ses déplacements au sein d'un réseau – ce que n'offrent pas d'autres études sur les AFN – schématisant son intégration progressive dans le réseau, potentiellement par plusieurs phases, ce qui permet tout bonnement de comprendre comment se développe le réseau Ruche au sens large. Les fournisseurs se dirigent-ils en priorité vers les ruches les plus proches géographiquement ? Expérimentent-ils la livraison auprès de multiples ruches avant de se fidéliser autour d'un réseau plus restreint, et si oui, au bout

de combien de temps ? Y a-t-il des différences de parcours d'intégration selon les métiers, la distance, l'ancienneté ?

Produits labellisés bio

Nombre d'AFN posent comme condition un mode de production à base d'agriculture biologique. Celui-ci n'est pas l'apanage unique des AFN, puisque l'on trouve des produits bio dans de très nombreux canaux de distribution ; ni ne retrouve-t-on uniquement des produits bio parmi les denrées issues des AFN. Ce critère, qui constitue le seul « filtre » lorsqu'un consommateur fait une recherche de produits sur le site web, demeure cependant significatif pour caractériser la Ruche en terme d'AFN. En effet, à l'échelle de la provision alimentaire, les produits bios demeurent à l'état de niche vis-à-vis de l'écrasante majorité des denrées vendues. L'existence de ce filtre montre qu'il y a bien une démarche, et qu'une part importante des produits sont bios (sans quoi, les filtres seraient trop restrictifs). Si au contraire il s'avérait que les produits bio étaient entièrement marginaux au sein de l'offre de la Ruche, la Ruche serait un acteur complexe à greffer sur la littérature AFN : or, ce n'est pas le cas. Tout en accordant une importance à l'agriculture biologique, la Ruche s'affranchit en même temps de l'obligation d'un certificat bio pour ses fournisseurs comme ce peut être le cas chez certains AFN.

Discours des fournisseurs

Les explications données en format libre par les fournisseurs sur leur activité et les descriptions de leurs produits constituent une catégorie de données complexe, de forme irrégulière et au contenu arbitraire. Cette famille de données varie de zéro mot à plusieurs dizaines de lignes et son contenu peut aller de leurs histoires personnelles aux vertus écologiques et humanistes de leurs modes de production à une injonction à faire fi des intermédiaires en passant par les revendications d'un terroir ou la mise en avant des qualités gustatives ou nutritionnelles de leurs produits, ou encore l'invitation adressée à tout consommateur qui souhaiterait visiter l'exploitation. L'analyse globale des discours complexes des fournisseurs nécessite donc un classement thématique par le recensement de mots et des associations de mots récurrents qui met au jour leurs préoccupations centrales lorsqu'ils s'attèlent à justifier aux consommateurs l'intérêt particulier de leurs métiers et de la nourriture qu'ils commercialisent dans une niche où le rapport entre prix et demande paraît peu élastique. Ces explications peuvent dans certains cas lever des ambiguïtés amenées par des données peu claires – l'ambiguïté de localisation d'éleveurs en plein Paris par exemple – ou confirmer le

caractère intégré des métiers d'un fournisseur – comme le cas d'un céréalier qui confirmerait fabriquer ses farines à partir de son propre blé. Le volume de données à analyser nécessite une systématisation, c'est-à-dire une analyse lexicométrique des discours (de deux types : discours fournisseurs, et discours produits) par logiciel avec *Iramuteq* et *Cortext* : la méthodologie est détaillée en Chapitre Huit.

Participation aux distributions

La livraison des ruches par les fournisseurs implique leur présence physique lors des distributions et leur rencontre des consommateurs qui est une caractéristique AFN récurrente. « Implique » car leur présence ne paraît ni obligatoire ni possible s'il leur faut livrer plusieurs ruches simultanément du fait de l'éclatement logistique spatial et temporel inhérent au déploiement en réseau de micro-marchés définis par la petitesse et l'instabilité de leur surface de commande et leur temporalité restreinte. L'observation des distributions indique toutefois la présence fréquente de fournisseurs parfois prolixes ou de représentants-livreurs moins interrogeables. Il est techniquement peu pratique de questionner l'intégralité des fournisseurs sur leur fréquence de présence personnelle ou représentée pour chaque ruche, mais le nombre de fois qu'un fournisseur a livré une ruche donnée indique ses créneaux horaires et points de livraison récurrents et par estimation sa plausibilité de présence. L'approvisionnement de deux ruches proches et sur créneaux successifs rend une présence plausible quand une livraison de quatre ruches plus éloignées sur le même créneau la rend impossible. Ces données sont approximatives mais ont l'avantage d'être systématiques. Elles permettent non seulement l'étude d'une plausibilité de présence la raccordant aux attributs AFN mais aussi l'étude d'une possibilité de présence dans un réseau de micro-marchés caractéristique de la Ruche.

Critères AFN auxquels les données ne peuvent pas répondre

Certains critères des AFN que l'on peut considérer comme récurrents ne font clairement pas partie des spécifications des fournisseurs de la Ruche. Par exemple, l'égalisation (partielle) du rapport entre producteurs et consommateurs, par exemple à travers des formes de contractualisation par système de paniers garantissant aux producteurs des débouchés fixes ainsi qu'une avance de trésorerie, n'a pas lieu à la Ruche. La solidarité sociale que l'on retrouve chez certains AFN et qui consiste en des efforts d'intégration de populations défavorisées par la pratique de prix contrôlés ou différenciés selon le revenu ou par la sensibilisation via des campagnes d'information ciblés et des

ateliers pédagogiques ne fait pas non plus parti des missions des fournisseurs, ce qui n'étonne pas car ces missions sociales sont davantage l'apanage d'organismes associatifs subventionnés.

D'autres critères AFN récurrents ne peuvent être examinés avec les données disponibles sur les mini-sites des ruches. C'est le cas du lien territorial que cherchent à recréer certains AFN. Une ruche recrée-t-elle une vernaculaire de mangeurs d'un même territoire ou quartier, et ce faisant les rapproche-t-elle ? La réponse à cette question est ambiguë. La tenue de distributions régulières et fréquentes auprès d'une clientèle aimantée par les promesses de « Manger mieux, manger juste », dans un lieu d'accueil convivial qui est mis à disposition pour des raisons extra-financières tels qu'une conviction ou un sens de l'entraide, paraît fournir un espace fécond d'interaction entre mangeurs, fournisseurs, responsables, bénévoles et parfois l'équipe permanente du lieu d'accueil. D'un autre côté, cette clientèle est volatile, ne commandant pas nécessairement d'une semaine à l'autre, et se renouvelant à l'envi. L'intensité du lien territorial d'un tel espace d'échange dépend ainsi de la régularité avec laquelle ces échanges peuvent avoir lieu entre mêmes individus. Répondre à cette question nécessiterait l'impossible travail de suivi de l'identité de chaque consommateur pour chaque commande passée auprès de chacune des ruches. De plus, il faudrait ensuite collecter des données primaires en questionnant un panel représentatif de consommateurs sur le degré d'interaction qu'ils pensent avoir entre eux et avec les autres partis, notamment les fournisseurs. De fait, cette question du degré d'interaction perçu par les consommateurs fait partie d'une autre section de l'analyse, les *questionnaires consommateurs* détaillés dans la section de résultats du Chapitre Neuf. Les pratiques environnementales mises en avant par de nombreux AFN ne peuvent pas non plus être étayées par les données. Elles ne font pas partie des critères d'information sur les ruches. Toutefois, certaines d'entre elles révèlent des pratiques aux objectifs de durabilité, comme par exemple la réduction des emballages et la livraison en triporteur électrique. Il n'est cependant pas possible de savoir si ces pratiques sont répandues.

6.2.3. Interactions entre les données

Pour rappel, on distingue quatre grandes familles de données : (i) les données sur les ruches, (ii) les données sur les fournisseurs, (iii) les données sur les produits, et (iv) les données d'activité, catégorie un peu à part du fait qu'elles sont générées automatiquement, découlant des interactions des fournisseurs et responsables de ruche, mais sans qu'il n'y ait d'intentionnalité de la part de ceux-ci dans la création de ces données. Les nombreuses catégories de données (issues des familles de données ruches, fournisseurs, produits ou d'activité) offrent de nombreuses possibilités de croisements entre elles. Ensemble, et ainsi en interaction, les données secondaires permettent de

mieux caractériser ce qu'est la Ruche, au-delà de son modèle particulier et de ses représentations, et donc de mieux appréhender les enjeux spécifiques qu'elle recouvre en tant que concept novateur d'AFN et vecteur potentiel de transition de régime par la provision en circuit court numérique. Le diagramme ci-dessous en *Fig. 5* recense certaines des catégories de données qui ont paru intéressantes à exploiter dès le début de l'enquête. Une grande part d'entre elles sont reprises pour l'étude de données numériques dans le Chapitre Neuf présentant les résultats. Le diagramme ci-dessous a pour objet non pas de préciser quelles données seront exploitées, mais plutôt de présenter au lecteur leur variété, leur structuration autour des ruches, fournisseurs, produits, et activités découlant des interactions ruches-fournisseurs ; ainsi que la multiplicité de croisements possibles :

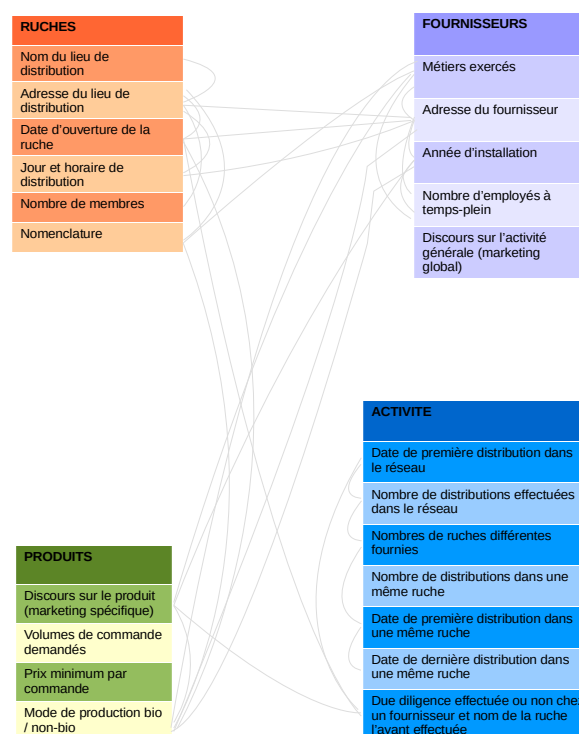


Fig. 5 : Synthèse des catégories de données et corrélations pertinentes.

Le fait qu'une catégorie de données ne donne lieu à aucune croisement ne signifie en aucun cas qu'elle n'est pas exploitée : toutes les données qui seront sélectionnées in fine pour l'analyse ont une valeur intrinsèque, et certaines ont une valeur extrinsèque lorsqu'elles peuvent être croisées avec d'autres données. Les croisements s'opèrent à la fois à l'intérieur d'une même famille de données (ex : entre catégories de données ruches) et entre données de familles différentes (ex : entre catégories de données ruches et catégories de données fournisseurs).

6.3. Conclusion du Chapitre Six sur les enjeux du modèle et des données de l'étude de cas

Les conditions mises en place au sein du réseau Ruche et la félicité des données ruches, fournisseurs, produits et d'activité rendues accessibles via les 158 mini-sites permet indubitablement d'intégrer cet acteur de la provision alimentaire aux débats conceptuels sur les AFN. C'est à la fois d'une part par les points de raccord entre la littérature et les caractéristiques apparentes de la Ruche, et d'autre part par les critères AFN qui ne ressortent pas a priori des conditions et données, que l'étude de cet acteur a vocation à enrichir la littérature sur les AFN, et notamment celle sur les notions d'hybridation entre alternative et régime sociotechnique en matière de provision alimentaire. Cette première conclusion ne préjuge en rien de son appartenance à l'univers des AFN : cette question est débattue à travers l'analyse scrupuleuse des données des 158 ruches franciliennes et de l'intégralité de ses fournisseurs (incluant leurs produits et leurs données d'activité), à l'aune des critères relevés par la littérature AFN. Cette multiplicité de données, articulées entre quatre familles de données (ruches, fournisseurs, produits, et ce qu'on appelle les données d'activité liées aux interactions entre ruches et fournisseurs), et offrant de nombreuses possibilités de croisements entre elles, offrent une opportunité inédite de caractériser, dans son intégralité et à travers de multiples dimensions, un large réseau en circuit court – à l'échelle francilienne, sachant qu'exactement le même exercice aurait pu être conduit sur le réseau à l'échelle nationale, et même, du fait de son implantation par delà les frontières, européenne, offrant d'intéressantes perspectives de recherche faisant usage des mêmes données et méthodologies développées dans cette étude de cas pour le réseau francilien ; et ce type d'analyse de données et de méthodologies d'analyse pourraient aussi être mobilisés pour étudier d'autres acteurs alimentaires qui fourniraient ce type de données relevant d'enjeux transitionnels alimentaires.

CHAPITRE SEPT : METHODOLOGIE DE L'ETUDE DE CAS SUR *LA RUCHE*

Le terrain sur la Ruche qui dit Oui s'articule autour de deux types de données. Premier type de données, les données numériques, qui sont constituées par les deux principaux types d'acteurs de ce réseau : responsables de ruche et fournisseurs. Ces données sont rendues disponibles en accès libre via les 158 mini-sites web chacun dédié à une seule ruche. Elles sont de nature commensurables (ex : ancienneté du fournisseur ; nombre de livraisons effectuées dans le réseau) ou textuelles non-commensurables (ex : discours des fournisseurs) ; en plus des données, les différents acteurs et entités auxquelles s'appliquent ces données (ruches ; fournisseurs ; produits ; activité des interactions ruches-fournisseurs) ont chacun un identifiant (données n'ayant aucune valeur analytique mais essentielles à certaines analyses, notamment celles du réseau d'interactions ruches-fournisseurs). Ces données, certes très riches, ne donnent toutefois pas la perspective des responsables de ruche, ni des consommateurs, ce qui nécessite de collecter des données primaires auprès de ces-derniers, par voie d'entretiens approfondis (responsables) et de questionnaires (consommateurs rencontrés lors d'observations des distributions). L'étude de cas fait donc appel de façon complémentaire à ces deux types de données, numériques d'une part et primaires d'autre part, dans une méthodologie de type qualitative-quantitative.

La force des données numériques est qu'elles recouvrent l'intégralité des ruches, des fournisseurs, et des interrelations entre ces deux acteurs qui structurent le réseau, et ce à travers beaucoup de dimensions et parfois beaucoup de détail. Leurs faiblesses sont qu'elles ne contiennent aucune donnée sur les mangeurs (consommateurs), ni sur les responsables de ruches (excepté les différentes communications que font ceux-ci à l'encontre des consommateurs, qui ont un intérêt analytique réduit). Pour obtenir des informations, indispensables pour caractériser la Ruche dans son ensemble, sur les consommateurs et les responsables, des questionnaires (consommateurs) et entretiens longs (responsables) ont été conduits. En outre, les données virtuelles ont parfois amené à se documenter outre les données : c'est le cas pour l'étude des tiers-lieux d'accueil des distributions, qui sont aussi une dimension d'étude importante pour comprendre le réseau.

C'est à travers ces différentes modalités de rencontre et d'étude (de visu et virtuelles) auprès de ces différents acteurs humains (responsables de ruches, consommateurs rencontrés et questionnés lors de distributions, producteurs analysés par voie virtuelle) et entités non-humaines (produits commercialisés, tiers-lieux d'accueil), dans une méthodologie que l'on pourrait qualifier de

« composite », que l'on peut reconsidérer la Ruche via la lunette des critères de définition que l'on retrouve dans la littérature scientifique sur les formes alternatives de provision alimentaire. Les données, ainsi que leur procédure d'extraction ou de collecte, et les différentes méthodologies et outils sont détaillés dans les prochaines sections de ce chapitre.

Une possibilité d'étude des fournisseurs, au lieu ou en plus de l'étude de leurs traces numériques, aurait consisté à effectuer des entretiens ou questionnaires auprès d'eux. Ce fut le cas, de façon parcellaire, auprès de quelques fournisseurs lors des premières observations de distributions de la Ruche au cours de la première année de thèse. Ces observations in situ ont toutefois révélé que (i) les fournisseurs ne pouvaient être physiquement présents à toutes les distributions des ruches qu'ils approvisionnent, n'ayant pas le don d'ubiquité ; (ii) la logistique liée aux distributions – les relations avec les membres sur différents stands de distribution, notamment – pouvaient être entièrement prises en charge par des personnes tierces, qu'elles soient d'autres fournisseurs livrant les produits de façon conjointe, ou des livreurs engagés pour livrer en lieu et place du fournisseur, ou encore des bénévoles portant assistance aux responsables de ruche ; et (iii) les fournisseurs peuvent certes être présents, mais être trop occupés avec les distributions pour échanger avec les membres, et a fortiori avec les chercheurs les questionnant. Si les fournisseurs ne peuvent toujours être physiquement présents, ou mentalement présents pour échanger malgré une présence physique, ils ont toutefois tous la possibilité, qu'ils semblent fort bien exploiter, de fournir, aux mangeurs comme aux chercheurs, par voie virtuelle, toutes sortes d'informations les concernant eux et leurs produits, à travers une forme de reconnexion par ubiquité virtuelle à un coût relativement bas en temps et en efforts.

Le parti pris pour l'étude des fournisseurs a donc été de les caractériser entièrement à travers leurs traces numériques, qui ont l'avantage de concerner tous les fournisseurs sans exception, ce qui n'aurait certainement pas été le cas si l'on avait du collecter des données sur eux à travers des entretiens, qui auraient du se faire parmi 665 fournisseurs recensés à l'échelle de l'Ile-de-France – tout de même. Le travail d'analyse des données et les possibilités de résultats étant déjà conséquents sur ce vaste ensemble de fournisseurs rendus par ailleurs très différenciées du fait du grand nombre de types de données les caractérisant, a amené à la conclusion qu'un travail supplémentaire d'entretiens n'était pas justifié. La méthodologie présentée dans ce chapitre est dans tous les cas particulièrement détaillée en ce qui concerne l'extraction et l'exploitation de ces nombreuses et prolixes traces numériques, en particulier celles laissées par les fournisseurs de la Ruche qui dit Oui et qui les concernent eux et leurs produits, ainsi que les ruches et surtout les interactions qu'ils ont avec elles.

7.1. Méthodologie pour l'étude des données numériques (fournisseurs, produits, ruches, activité)

Cette méthodologie d'étude des traces numériques de la Ruche constitue la grande majorité de l'ensemble du travail méthodologique de l'étude de cas. Elle est complexe, et nécessite d'être expliquée en détail. Pour plus de lisibilité, cette section est placée intégralement en Annexe 4. Il conviendra toutefois de s'y référer pour mieux comprendre (i) comment les données ont été extraites, modifiées, réagencées, et analysées, et (ii) le fonctionnement des outils qui ont été mobilisés dans l'interface *CorText.Manager*, qui est intégrée au sein d'une plateforme, CorText, qui est localisée au LISIS, laboratoire de rattachement du doctorant.

7.2. Méthodologie pour l'étude des données auprès des responsables de ruche et membres par voie d'entretien

Les traces numériques étant relativement pauvres chez les responsables de ruche (se limitant souvent à certaines communications de type newsletter), et inexistantes chez les membres (les mangeurs-consommateurs), ces deux types d'acteurs ont fait l'objet d'entretiens, approfondis pour les premiers, et de type questionnaire ouvert pour les seconds.

Concernant les responsables de ruche, sept d'entre eux, correspondant chacun à une ruche, dont au moins une devait être située à Paris, une autre en petite-couronne, et une autre en grande-couronne (afin d'explorer différents types d'urbanité), et ayant ouvert une ruche depuis au moins six mois, ont été interviewés entre juin 2015 et février 2017. Les questions portaient sur les origines de leur engagement à la Ruche, leurs valeurs personnelles, l'historique de la mise en place de leur ruche, les impressions qu'ils dégagent de leur vécu comme responsable (atouts et contraintes du système Ruche, implications du statut particulier d'autoentrepreneur ou d'associatif, charge de travail et détails des tâches, saisonnalité, revenus, relations avec la Ruche-Mama, satisfaction personnelle, etc.). Les questions précises, ainsi que les noms et dates des responsables rencontrés, figurent dans la section de résultats concernée.

Concernant les membres, dix-huit d'entre eux, appartenant à cinq ruches différentes, trois situées à Paris, une en petite-couronne, et une en grande-couronne, ont été interviewés, entre 2015 et 2016. Pour trois d'entre eux, appartenant à la même ruche, les questionnaires (représentant

quinze minutes d'interaction en moyenne) se sont effectués sous forme de groupe de travail. L'accès aux membres était relativement aisé, puisqu'il consistait à se rendre aux distributions (après avoir demandé l'autorisation au responsable de ruche de questionner ses membres) et, après avoir rapidement présenté l'objet des recherches sur la Ruche, de poser des questions aux membres qui, avant ou après avoir rempli leurs paniers des produits locaux qu'ils avaient commandé, ont pour la plupart accepté avec joie de répondre aux questions (à l'exception d'un quadragénaire qui, de mémoire, a répondu que « ah non, la sociologie et les sociologues, alors là c'est même pas la peine d'insister », avant de tourner le dos brusquement en direction d'un des stands de la distribution). Les questions portaient sur leurs régimes alimentaires (au sens de la diète, et non du « régime » de provision) ; leurs pratiques de provision et d'achats alimentaires – qu'elles soient locales ou non-locales ; les impressions générales sur la Ruche ; les origines de leur venue à la Ruche parmi quatre raisons proposées (qualité des aliments ; transparence des aliments ; soutien aux petits producteurs ; proximité géographique et relationnelle avec ceux-ci) ; les contraintes liées au fonctionnement particulier du modèle numérique-temporel nécessitant une certaine anticipation dans leur façon de s'approvisionner et d'organiser leur logistique alimentaire ; ainsi que de nombreux éléments disparates du fait de l'expression libre autorisée par le format libre de ces questionnaires-entretiens courts. Les questions précises, ainsi que les noms et dates correspondant aux participants des questionnaires, figurent dans la section de résultats concernée.

7.3. Méthodologie pour l'étude des tiers-lieux d'accueil des distributions

Le modèle virtuel-matériel de la Ruche s'appuyant sur la mise à disposition de « murs gratuits », en l'espèce, des tiers-lieux accueillant temporairement les distributions trouvés par les responsables de ruche et mis à disposition par leurs propriétaires, il était nécessaire de les caractériser. Il ne s'agit pas ici de décrire la façon dont sont disposés les stands, ou de décrire les modalités d'interactions qui peuvent y avoir lieu entre les différents acteurs du réseau (responsables, fournisseurs, membres, propriétaires des lieux, curieux, etc.) ; mais plutôt de rendre compte de la grande diversité de lieux, puisque ce sont des tiers-lieux, c'est-à-dire des lieux qui ont, le reste du temps, une vocation toute autre que de servir de lieu de distribution. En ce sens, ils se distinguent fortement des autres lieux plus classiques liés à la provision alimentaire, comme les grandes surfaces, qui ont souvent des identités esthétiques et fonctionnelles proches. Les tiers-lieux d'accueil sont naturellement identifiés à travers les données numériques liées aux ruches, qui ce

faisant indiquent aux membres où se rendre (et quand, fournissant aussi les créneaux des distributions). L'étude des tiers-lieux d'accueil a simplement consisté à se rendre sur leurs sites web afin de comprendre de quelles *identités* ils peuvent découler, et si, ensemble, il est possible de faire une typologie de ces lieux d'accueil.

CHAPITRE HUIT : RESULTATS DE L'ETUDE DE CAS SUR LA RUCHE

Après avoir présenté au lecteur les origines, le modèle, et les nombreuses particularités de la Ruche ; et après avoir détaillé les données et méthodologies mobilisées pour en étudier les différents contours autour d'acteurs et de dimensions différenciés ; il est temps de dérouler l'ensemble des résultats de l'étude de cas dans ce Chapitre Huit qui est par conséquent particulièrement fourni. L'étude se structure en quatre sections :

(i) L'enquête auprès des responsables de ruche (qui sont les premiers acteurs du réseau à avoir été enquêtés, dès le début du terrain sur la Ruche en 2015).

(ii) L'enquête auprès des membres (les mangeurs, ou consommateurs, rencontrés et questionnés lors des distributions).

(iii) L'enquête sur les tiers-lieux d'accueil des distributions, qui vise à en établir une typologie qui rend compte de leur grande diversité, tout en les rendant lisibles sur le plan analytique.

(iv) L'enquête numérique, qui porte majoritairement sur les fournisseurs et leurs produits, ainsi que sur le réseau formé par leurs interactions avec les ruches. Cette étude des traces numériques constitue le point d'orgue de l'étude de cas, et la justification première de la focalisation première que porte la thèse sur cet acteur. Cette enquête constitue de loin la principale charge de travail de l'étude de cas, avec l'espoir que les résultats de ce travail seront appréciés comme originaux (sur les plans conceptuels comme sur les plans méthodologiques) et lisibles.

La conjonction de ces quatre sections, malgré leur déséquilibres relatifs dus aux natures différenciées des acteurs participant au réseau et des différents types de données les concernant, doit permettre au lecteur d'appréhender au mieux les enjeux transitionnels portés par cet acteur alimentaire d'un genre nouveau porté sur la provision alimentaire en circuits courts via un dispositif technologique dual situé au croisement entre dimensions numérique-virtuelle et physique-matérielle.

8.1. Enquête auprès des responsables de ruche

Les résultats de cette section rendent compte des expériences des responsables de ruche, qui se placent dans le système Ruche au centre des interactions entre fournisseurs et membres. C'est d'autant plus vrai que non content de jouer le rôle de mise en relation entre ceux-ci, à la fois virtuellement (par la présence d'un site web qui sert de support de communication pour organiser les distributions, gérer les imprévus, faire part de nouveaux produits et fournisseurs, etc.), et matériellement (par sa présence systématique aux distributions, et par le fait que le responsable a mis en place la structure matérielle permettant les distributions). Les responsables sont au nombre de sept, et ont été sélectionnés de façon à ce qu'au moins l'un d'entre eux gère une ruche sur Paris intramuros, en proche banlieue, ainsi qu'en grande couronne, de sorte qu'une diversité de contextes géographiques soient rapportés. De plus, tous ces responsables devaient avoir ouvert leur ruche depuis au moins six mois, afin d'avoir un minimum d'éléments d'expérience à raconter. Les sept responsables sont présentés ci-dessous (Fig. 1), suivis de la liste des questions qui leur ont été posées (Fig. 2) :

Responsable	Ruche (département)	Ouverture	Date de l'entretien
Régine et Perrine M.	La Courneuve (Seine-Saint-Denis)	2014	Mai 2015
Sylvie N.	Saint-Ouen l'Aumône (Val d'Oise)	Mi-2013	Mai 2015
Céline	Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis)	Juillet 2013	Juin 2015
Loïc	Montreuil (Seine-Saint-Denis)	Août 2012	Juin 2015
Lionel	Paris 3ème arrondissement	Juin 2012	Juin 2015
Vincent	Paris 13ème arrondissement	2016	Juillet 2016
Armelle	Paris 16ème arrondissement	Avril 2015	Février 2017

Fig. 1 : Responsables de ruches interviewés.

Thématique	Questions posées portant sur :
Historique	Origine de leur engagement à la Ruche : historique, valeurs personnelles sur l'alimentation, le développement durable, le lien social
Historique	Historique et expérience dans la mise en place de leur ruche auprès de la Ruche-Mama, la recherche des fournisseurs et des membres, du lieu de distribution
Rapports avec le réseau	Rapports avec les fournisseurs (qualité, fiabilité, volatilité, présence, etc.)
Rapports avec le réseau	Rapports avec les membres (retours, communication, etc.)
Rapports avec le réseau	Rapports avec la Ruche-Mama (plateforme informatique, assistance technique, relations générales du partenariat)
Modèle économique	Expérience du travail de responsable de ruche (charge de travail, gestion d'imprévus, etc.)
Modèle économique	Revenus dégagés (évolution depuis l'ouverture, saisonnalité, etc.)
Modèle économique	Conséquences de leur statut (autoentrepreneur ou associatif)
Avis sur le modèle de provision	Avis général sur le système ruche, y compris dans leur satisfaction personnelle en tant que participant au système

Fig. 2 : Synthèse des questions posées aux responsables de ruche

L'intérêt de ces questions était multiple. Il s'agissait d'abord de comprendre qui sont les responsables, à travers leurs parcours précédents avant leur venue à la Ruche, et les raisons de leur engagement. Ensuite, il s'agissait de comprendre comment se met en place une ruche, et comment elle se développe. Les responsables devaient aussi pouvoir rendre compte de leurs conditions de travail : charge de travail, organisation, revenus, conséquences du statut entrepreneurial ou associatif requis pour ouvrir une ruche. Il fallait aussi pouvoir appréhender la dimension relationnelle, multiple de par leurs interactions régulières avec les autres parties prenantes du réseau : Ruche-Mama, fournisseurs, membres, mais aussi par leurs interactions avec d'autres entités (ex : mairies lors de la recherche d'un local). A travers ces différents axes d'étude, les fournisseurs ont enfin été naturellement amenés à s'exprimer librement, et notamment à formuler différentes critiques éclairantes sur les nombreuses particularités d'un circuit court numérique fonctionnant sur le modèle d'économie de plateformes. Les résultats sont présentés ci-dessous, structurés dans les grandes lignes autour des questions abordées lors des entretiens.

Origines des projets et valeurs des responsables

Les responsables font part d'origines diverses dans leurs engagement à la Ruche. Dans leurs récits, ils font part de motivations et valeurs souvent liées, mais aussi différentes les unes des autres. Cinq d'entre elles sont gérées par des autoentrepreneurs, mais deux sont gérées par une association.

Sous statut associatif, la ruche de la Courneuve (Seine-Saint-Denis), ouverte en 2014 par Régine et Perrine, mère et fille gérant ensemble leur ruche, aurait un but surtout « *social et convivial, et pas financier : le but est surtout de contribuer au développement de l'offre alimentaire locale* ».

La ruche de Saint-Ouen l'Aumône (Val d'Oise), créée mi-2013, est issue, elle, d'un projet collectif de parents d'élèves d'une école à pédagogie alternative (*l'Ecole Ouverte des Bourseaux*), raconte Sylvie, l'une de ses responsables. Elle découle à la fois d'une démarche de « *reconnexion avec les producteurs, une meilleure transparence, et des questionnements sur la nutrition lorsque je suis devenue maman* », et d'une volonté « *d'ouverture de l'école sur le quartier où elle se trouve, vu que c'est une école alternative hors carte scolaire* ».

Les cinq autres ruches sont toutes gérées par un responsable sous statut autoentrepreneur. La ruche d'Auteuil (Paris 16ème) a été fondée par Armelle qui, auparavant, était acheteuse pour une chaîne de magasins puis, en 2014, a entamé une « *quête de sens* » l'amenant à quitter son emploi et à partir en pèlerinage sur les chemins de St-Jacques de Compostelle. Au cours de celui-ci elle se rend compte que « *l'alimentation fournie dans les gîtes hébergeant les pèlerins est souvent de industrielle, alors que les régions traversées possèdent une identité alimentaire locale forte* ». De retour à Paris, elle fait part de ses réflexions à ce sujet, à une amie qui lui parle de la Ruche qui dit Oui. En octobre 2014 elle commence ses recherches sur ce système, et ouvre la Ruche des Apprentis d'Auteuil en avril 2015. Plus généralement, Armelle se dit plutôt sensibilisée à la question alimentaire par tradition familiale (parents pépiniéristes, grands-parents arboriculteurs) et s'attache « *depuis longtemps à privilégier les produits de saison* ».

La ruche Dunois a été fondée en 2016 par Vincent, journaliste spécialisé chez *Energie Climat*, et qui possède un blog, *sortirdupetrole.com*, lié à son association *Dr Pétrole et Mr Carbone*. Il a auparavant été journaliste du magazine *Pêche à la ligne*. La création d'une ruche lui permet de « *créer un flux financier pour participer au financement de son association, en plus du fait qu'elle permet de participer à une forme plus éthique de provision alimentaire* ».

Lionel, responsable de la ruche la plus ancienne parmi les responsables rencontrés, a ouvert sa ruche en juin 2012, à la Gaîté Lyrique, un espace dédié aux arts numériques situé dans le 3ème arrondissement de Paris. Auparavant, il est chargé de mission au sein d'Europe Ecologie les Verts.

La ruche de Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis) a été créée en juillet 2013 par Céline, qui est aussi responsable d'une deuxième ruche (à Arcueil, Val-de-Marne).

La ruche Bas-Montreuil, enfin, a été fondée en août 2012 par Loïc après plus de vingt ans à travailler pour une agence de voyages, branche de la SNCF.

On observe ainsi une grande diversité d'histoires et de profils, mais il semblerait que leurs engagements proviennent aussi d'une prise de conscience sur l'alimentation, et non d'un simple opportunisme commercial, que cela soit pour les associations ou les autoentrepreneurs.

Conditions de mise en place des ruches et recherche de local

Au-delà de l'historique, les conditions dans lesquelles les ruches ont pu se mettre en place font part de récits variés, qui éclairent sur les opportunités, aides ou au contraire, difficultés et contraintes liées à ce système particulier, parfois différentes d'une époque à l'autre dans le déploiement du réseau, et aussi fortement liées aux localisations des différentes ruches. La ruche de la Courneuve, par exemple, a pris neuf mois à se mettre en place, ce qui serait du au fait que, dans un contexte d'expansion forte du réseau des ruches à ce moment là (en 2014), la Ruche-Mama (la plateforme numérique qui centralise le réseau de ruches, pour rappel) mettait constamment à jour le cahier des charges des ruches. La Mairie (communiste) de la Courneuve aurait accueilli sa ruche « *à bras ouverts : il existe trois mille associations sur place, la Courneuve est une ville d'environ cent nationalités avec une population très jeune, et c'est un vrai challenge de faire se parler toutes ces communautés... la Mairie aide beaucoup matériellement puisque notre ruche est associative, et elle nous sollicite beaucoup pour des animations dans les écoles et lycées, les visites de fermes, et a même proposé à Perrine de représenter la Courneuve à la COP 21) (...) les animations sont un aspect important du travail de responsable de ruche, et en échange on peut s'appuyer sur la salle de spectacles comme lieu de distribution* ».

A l'inverse, à la ruche de Saint-Ouen l'Aumône, « *le statut associatif, avantageux en général pour obtenir de l'aide de la Mairie, comme l'obtention d'un local municipal, pose problème dans notre cas car c'est un projet estampillé, de leur point de vue, 'école alternative indépendante', ce qui fait que la mairie, un peu hostile à l'école à la base, ne nous a même pas reçus* ». La ruche a actuellement trois lieux de distribution, selon les périodes : initialement, c'était un café dans le quartier de l'école alternative ; certaines distributions ont lieu chez l'un des parents d'élèves ; enfin, le *Cinéma Utopia Stella* (salle de cinéma indépendante qui, « pour la petite histoire », est fréquentée assidument par le thésard depuis sa plus tendre enfance).

Les formalités de mise en place de la ruche Auteuil sont simples, selon Armelle, se limitant à un formulaire et une rédaction libre décrivant le projet. Armelle a appris que la Ruche-Mama privilégiait toutefois les ruches disposant déjà d'un local : la recherche de celui-ci a donc constitué la première étape et par son réseau, Armelle elle a pu ouvrir sa ruche à la *Fondation des Apprentis d'Auteuil* (institution majeure développant l'apprentissage auprès de jeunes en décrochage, forte de cinq mille employés et bénévoles, et ayant cent-cinquante ans d'existence).

Le réseau a aussi joué pour Lionel, responsable de la ruche de la Gaîté Lyrique : « *Le local de la Gaîté Lyrique c'est un coup de chance, via un contact personnel (...). Ma collaboration avec la Mairie du 3ème arrondissement était plus problématique : à cause de la nature temporaire des distributions, c'était difficile d'obtenir un local* ».

Loïc, dans le Bas-Montreuil, semble avoir moins de chance. La mise en place a certes été rapide, dans le sens que deux mois après la création de sa ruche, Loïc a pu dégager un revenu déjà conséquent. Mais les distributions ont lieu en bas de chez lui, ce qui ne lui convient pas car, « *par exemple, quand il y a mauvais temps, je suis obligé de les accueillir dans mon appartement ce qui n'est pas pratique du tout* ». Il aurait essayé en vain d'obtenir de l'aide de la mairie pour trouver un local – ce qui explique sa situation – mais le nouveau maire serait plus ouvert à l'idée d'un local permanent ; tandis que ses efforts auprès de restaurants pour obtenir un local ont aussi été infructueux.

On observe donc des disparités dans l'accès à un local, puisque non seulement le réseau joue, mais de plus les mentalités municipales à l'égard de la Ruche vont de l'accueillant au méfiant – l'identité du responsable peut aussi jouer dans l'image qu'il véhicule de la Ruche.

L'offre : recherche de fournisseurs

La recherche de fournisseurs fait partie, avec la mise en place du projet de ruche et la recherche d'un local adapté et attrayant, le principal travail que doit effectuer le responsable en amont de l'ouverture de sa ruche, pour que la Ruche-Mama l'autorise à ouvrir, mais également après l'ouverture, s'il souhaite compléter son offre de fournisseurs. Les récits des responsables concernant cette recherche sont éclairants sur la variabilité des expériences, stratégies, et succès en la matière.

Comme l'explique Céline, de la ruche de Saint-Ouen, la condition d'ouverture d'une ruche serait d'avoir au moins un fournisseur pour les légumes, le pain, les produits laitiers, et la viande. « *Le plus dur* », explique-t-elle, « *est de trouver le fournisseur de produits laitiers, d'autant que peu de fournisseurs de lait le transforment aussi sur place (...). Cela dit les producteurs viennent*

aussi chercher les responsables, en s'inscrivant spontanément sur les sites des ruches, y compris pour des produits que je pensais être quasi-introuvables, comme les cerises ». Une autre condition, expliquent Régine et Perrine, est que chaque nouvelle ruche, pour ouvrir, doit « *amener un nouveau fournisseur : ça contribue à la multiplication de l'offre de base ».*

Les stratégies des responsables dans leur recherche sont variées. Armelle, elle, a recherché ses fournisseurs par plusieurs biais : un annuaire tenu par la Ruche-Mama ; des rencontres lors de distributions dans d'autres ruches auxquelles Armelle participe (entre autres, pour s'assurer que ce système lui correspond) ; les retours d'expérience sur divers fournisseurs par d'autres responsables de ruche ; certains salons professionnels (ex : Salon Marjolaine, salon annuel historique lié à l'agriculture biologique et aux différentes alternatives alimentaires). Mais c'est « *surtout la possibilité de discuter avec les fournisseurs lors de ma période de bénévolat qui m'a permis de les recruter dans ma ruche ».*

Pour sélectionner leurs fournisseurs, Régine et Perrine se basent à la fois sur les labels, et sur leur propre appréciation (entretiens téléphoniques, visites sur place quasi-systématiques). Il n'est pas toujours aisé de trouver des fournisseurs qui remplissent les critères d'éthique qu'elles se sont fixés, elles doivent donc se rabattre sur certains fournisseurs par défaut. Dans certains cas, les fournisseurs ne sont pas à l'aise avec l'interface numérique.

Pour sélectionner ses fournisseurs, Loïc les contacte par téléphone. Il n'a fait aucune due diligence sur place. Il dit ne pas être trop à cheval sur l'agriculture biologique, préférant s'appuyer sur « *mes propres compétences pour goûter les produits, et les retours des membres. Et les autres labels de qualité comme l'agriculture raisonnée m'intéressent aussi ».*

Le fait d'être en réseau et donc en relation entre ruches permettrait aussi d'avoir des avis qualitatifs sur les producteurs, selon Céline, ce que semble confirmer Loïc. « *Les labels sont la première étape pour trouver les fournisseurs »*, explique-t-il. « *Après, je fais des recherches sur internet puis j'appelle le producteur pour lui poser des questions sur ses modes de production. Le système en réseau joue beaucoup, aussi. Les responsables communiquent entre eux pour se dire quels produits sont bons et quels producteurs sont fiables. A la base, le feedback vient des membres, bien sûr, qui le disent aux responsables ».*

A Saint-Ouen l'Aumône, il n'a pas été possible de fédérer les producteurs les plus proches (notamment à Cergy-Pontoise et dans le Vexin) autour du débouché de leur ruche, car, selon eux, « *les membres sont trop volatiles, et la contrainte de devoir apporter des paniers hétérogènes vu que le client achète les quantités qu'il souhaite, donne une incertitude totale au producteur ».* Ne pouvant faire appel à ces producteurs très locaux, et étant une ruche en grande couronne, c'est-à-dire relativement périphérique dans le réseau par rapport aux ruches parisiennes ou de petite

couronne, leur stratégie a été de viser les fournisseurs qui passent près de Saint-Ouen l'Aumône pour aller à Paris, stratégie qui a par exemple « *permis d'avoir le fournisseur d'un produit de niche, les truites en élevage* ». Une autre stratégie est de viser des fournisseurs de produits distinctifs.

Même si certains produits sont déjà omniprésents en ville, ils peuvent être distinctifs par rapport à l'offre locale. Par exemple, pour le pain, « *à la Ruche, il se distingue parce-qu'il est bio, ou alors au levain donc sans levure chimique, certains sont sans gluten aussi... et on a aussi des paysans-boulangers qui font tout : culture, meunerie, transformation... il faudrait que la Ruche-Mama communique encore plus sur ces vertus* », argue Céline.

Les récits concernant la recherche de fournisseurs rendent donc compte de stratégies variées (recherches virtuelles, rencontres physiques, valorisation ou non de différents labels, stratégies géographiques, stratégies de distinction des fournisseurs), et qui s'appuie aussi sur la communication entre responsables constitués en réseau, notamment sur la base des retours de leurs membres, pour jauger de la qualité d'un fournisseur et de ses produits.

La demande : recherche de membres et revenus dégagés

Les récits sur la recherche de membres, et des niveaux de revenu qui en découlent, sont éclairants sur les stratégies de recherche de membres, les tailles de ruches visées, les revenus générés, les profils des membres rencontrés, le décalage entre membres inscrits et membres actifs (c'est-à-dire ceux qui se rendent effectivement aux distributions), et leurs rapports aux prix pratiqués et à la qualité des produits.

Les responsables s'expriment notamment sur le rapport entre le nombre de membres minimum qu'ils aimeraient avoir, les volumes moyens commandés par ceux-ci, et les revenus qu'ils jugent nécessaires pour que leur projet soit viable. Ce faisant, les responsables informent aussi sur ce qu'ils jugent être tenable en terme de taille maximale pour leurs ruches, dans le contexte des distributions dans des locaux à l'espace limité, et dans des temps eux aussi limités, surtout si les responsables sont seuls ou même assistés de bénévoles.

Selon Régine et Perrine, il y aurait beaucoup d'inscrits dans leur ruche à la Courneuve (450 environ), mais qu'une vingtaine de membres présents, en moyenne, à chaque distribution (qui n'ont de plus lieu que toutes les deux semaines) : « *cela ne rend pas l'affaire très pérenne (...) si le but devait être financier, on ne s'y retrouverait pas avec le faible nombre de membres chez nous... il nous en faudrait plutôt une quarantaine par distribution, car les commandes minimum fixées par les fournisseurs ne sont pas toujours atteintes pour qu'ils livrent chez nous, même si nos paniers moyens sont assez gros par rapport à d'autres ruches, autour de soixante euros en moyenne* ».

L'autre ruche associative, à Saint-Ouen l'Aumône, a des profils d'achats similaires : volumes d'environ vingt commandes, mais chaque semaine ; commandes moyennes autour de soixante euros ; ses responsables aussi considèrent qu'une quarantaine de paniers leur permettrait de trouver le point d'équilibre en termes de temps et d'effort (et non en termes financiers, puisque ces deux ruches sont associatives). Les membres actifs viendraient à la ruche *« pour trouver des produits de qualité et pour le côté local mais, pour le gros de leurs achats, vont chez E. Leclerc »*.

Selon Céline, il existerait d' *« énormes différences de revenus entre ruches : le revenu médian qui nous a été communiqué le plus récemment est de 323 euros, mais moi, avec deux ruches qui marchent bien, je gagne environ 1500 euros par mois, donc j'arrive à en vivre (...) ce revenu c'est en moyenne, car par exemple moi, même si à Saint-Ouen j'ai généralement entre 70-100 commandes toutes les semaines, à Arcueil cela peut aller du simple au double, entre 80-160 »*.

La ruche de Loïc génère elle environ mille euros par mois, variables selon la saison et certains pics de demande. *« Certains mois qui marchent très fort, par exemple les périodes de fêtes de fin d'année, me permettent de couvrir les mois qui génèrent moins de revenu. Par contre je compte ouvrir une seconde ruche ailleurs à Montreuil parce que mes revenus actuels avec une ruche ne sont pas suffisants »*. Sa ruche aurait déjà une taille optimale, avec environ cent-cinquante membres, et il *« trouve difficile de faire grossir une ruche au-delà, c'est pourquoi je compte en ouvrir une seconde, ça me permettra de capter un réseau plus vaste de membres (...). Par contre je ne peux pas ouvrir cette nouvelle ruche n'importe où : la Ruche, ça marche bien dans mon quartier qui est assez 'bobo', mais ce serait probablement un échec dans d'autres quartiers de Montreuil où la population a une culture alimentaire différente »*.

Lionel, lui, dégagne des revenus *« d'environ 1500 euros en moyenne, suffisants pour vivre décemment à Paris »* - on notera que sa ruche est *« l'une des plus grosses ruches parisiennes »* et qu'il dit être ouvert quasiment toute l'année, même en août. Avec cent-cinquante membres par distribution en moyenne, il est satisfait de ses revenus, admettant que sa ruche est idéalement placée dans le centre de Paris et dans un local de qualité. Il considère qu'une taille idéale serait *« environ deux-cent membres, pas au-delà, pour que cela reste gérable »*).

Actuellement, à la ruche d'Armelle, une distribution compte en moyenne soixante membres avec un panier moyen de quarante-cinq euros. L'objectif serait une centaine de membres, voire d'avantage, mais *« la question se pose sur l'aspect convivial de ma ruche si elle doit accueillir cent-cinquante ou deux-cents membres à chaque distribution (...). L'aspect humain est important à préserver... mais cette ruche n'a pas de but philanthropique, il s'agit également d'en dégager un revenu important, même si ce n'est pas avec une ruche qu'on gagne sa vie »*. A l'exception des

deux ruches associatives, les responsables ne semblent pas avoir trop de problèmes pour arriver à un nombre minimum de membres.

A la ruche Dunois de Vincent, il y a environ 60-80 membres par distribution. Le lieu de distribution *« bénéficie d'un habitat très concentré, assez caractéristique du 13ème arrondissement. Du fait de la distribution en extérieur (la terrasse de la Brasserie Dunois), du moins aux beaux jours, elle a de la visibilité et les habitants du quartier commencent à connaître »*.

A Saint-Ouen, les profils d'achat sont très variés : *« on a des jeunes diplômés, des retraités, des familles (...) certains commandent surtout des produits de base, alors que d'autres se font plaisir à chaque fois (...) le bouche à oreille marche bien dans le quartier, plus besoin de faire de pub »*.

Fidéliser les membres actifs ne semble pas trop problématique si l'on en croît Lionel, les membres de sa ruche étant, en général, *« très satisfaits de la qualité, c'est la raison principale pour laquelle ils reviennent, en plus de la dimension éthique et locale (...). Par rapport aux magasins bios ou les stands bios des marchés, les prix ne sont généralement pas plus élevés, et pour beaucoup de produits ils sont plus bas : c'est un système optimisé et il y a moins de coûts à couvrir pour les fournisseurs que s'ils devaient louer un emplacement permanent, par exemple »*.

Les responsables s'expriment aussi sur les obstacles au recrutement de nouveaux membres, notamment les membres inscrits mais non-actifs. Régine et Perrine ont contacté les membres non-actifs pour savoir les raisons de leur non-venue, avec les mêmes réponses générales, soit que *« le label bio est un pré-requis pour tous ou la plupart des produits, soit parce-qu'il trouvent les produits trop chers »*.

Chez Céline, *« ce sont souvent les membres non-actifs qui se plaignent du prix. L'exemple parfait c'est la truite fumée qui est bien plus chère au kilo que la truite fraîche. Ils se demandent pourquoi un produit fumé serait plus cher qu'un produit frais. C'est contre-intuitif mais ça s'explique déjà par le poids du poisson fumé qui contient moins d'eau, mais aussi par le nombre d'étapes de main d'œuvre, au coût français. C'est ce qui en fait un produit de top qualité qui livre beaucoup de ruches. Mais les gens n'arrivent pas toujours à comprendre la raison des différences de coûts »*.

Du côté d'Auteuil, une démarche récente est de donner la parole aux membres inscrits via des questionnaires afin de mieux comprendre leurs exigences.

La ruche de Saint-Ouen l'Aumône a en outre eu une recrudescence de nouvelles inscriptions (membres non-actifs pour la plupart) lorsqu'elle a fait l'objet d'articles, dans *le Parisien*, la *Gazette du Val d'Oise*, et le magazine de la Ville de Saint-Ouen l'Aumône, lorsque des événements particuliers ont eu lieu, comme l'ouverture des distributions au *Cinéma Utopia Stella*.

Ces différents exemples illustrent l'importance de la communication auprès de membres non-actifs, car, s'ils sont nombreux à entendre parler de la Ruche et à s'inscrire (par exemple à la lecture d'articles sur la Ruche), il s'agit encore de les faire venir. Le bouche à oreille, la vue d'une distribution, peut aussi les amener à tenter l'expérience, au-delà d'une inscription virtuelle. Plus important, il semblerait qu'une ruche ait une taille idéale, en-dessous de laquelle elle n'est pas viable, mais au-dessus de laquelle elle deviendrait difficilement gérable au niveau de l'espace et du temps réduits qui leur sont alloués.

Rapports avec les fournisseurs

Au-delà de la recherche initiale de fournisseurs pour lancer leurs ruches, les responsables souhaitent souvent améliorer leur offre, et cherchent donc à développer des relations avec de nouveaux fournisseurs, voire à proposer à leurs fournisseurs existants de modifier leur offre.

Certaines qualités que les responsables recherchent chez les fournisseurs peuvent créer certains blocages. Régine et Perrine, à titre d'illustration, parviennent difficilement à trouver l'équilibre entre une bonne diversité dans leur offre et le fait d'avoir cette contrainte de commandes minimum, d'autant qu'il y aurait saturation de la demande pour certains fournisseurs de produits peu communs. Les fournisseurs à qui elles proposent une collaboration négocient parfois avec elles pour qu'en échange d'une livraison dans leur ruche, elles acceptent aussi de prendre un fournisseur de leur choix (par exemple s'ils livrent leurs produits en commun), ce qui peut poser des problèmes de redondance et de concurrence si ce fournisseur supplémentaire propose les mêmes types de produits que ceux déjà dans leur ruche.

A Saint-Ouen l'Aumône, « *les producteurs bios notamment sont très sollicités et difficiles à trouver (...)* ; *beaucoup de fournisseurs pourraient aisément passer au bio mais on des blocages vis-à-vis du 'contrôle' de leur travail (...)* cela dit leurs discussions avec les abeilles (NDLR : autre nom donné aux membres à la Ruche) les encouragent à se poser la question du passage au bio ». En même temps, des solutions alternatives existent pour contrecarrer ces blocages : « *la démarche de notre ruche est aussi d'aller vers les petits producteurs qui n'ont pas toujours les moyens du label bio (...) et le label en soi n'est pas essentiel car certains des fournisseurs sont respectueux de l'environnement, amoureux de leur métier (...) la qualité du produit se mesure plutôt par la relation de confiance : l'organisation de visites des sites de production, mais aussi la confiance en l'opinion d'autres ruches sur tel ou tel producteur (c'est un gros avantage de l'organisation en réseau)* ».

La situation géographique des ruches franciliennes, et la saisonnalité, peuvent aussi encourager les responsables à imaginer de nouvelles solutions pour que le local ne rime pas avec

une trop faible diversité dans l'offre alimentaire. Céline fait remarquer que, dans l'aire de captation de ses ruches franciliennes (250 kilomètres maximums, pour rappel), « *le local reste pauvre en fruits, sauf pour les fruits rouges et mirabelles... pas de fruits du sud de la France, par exemple. En revanche, pas de problème pour les légumes : dans ma ruche, ceux qui se vendent tout le temps c'est les pommes de terre, les carottes, et les poireaux en hiver... et les tomates, courgettes, et les asperges l'été* ». Elle réfléchit aussi à faire produire des légumes moins courants, mais, pour certaines cultures qu'elle aimerait avoir dans son catalogue, cela « *nécessite un savoir-faire qui n'est pas facile à insuffler à mes producteurs, par exemple avec les endives qui sont une spécialité du Nord de la France uniquement ou avec les asperges qui nécessitent trois ans de préparation avant d'être en catalogue* ». Elle poursuit : « *de façon générale, moins il y a de variété, moins il y a de chiffre d'affaires... mais les maraîchers ont déjà une certaine diversité de production (une petite dizaine de produits), et certains essayent de nouveaux produits chaque année comme mon maraîcher à Chartres qui a essayé de faire pousser du chou kale, sans succès malheureusement* ».

Toujours dans une démarche visant à amener de nouveaux types de produits distinctifs, Vincent fait appel à plusieurs axes de différenciation. Par exemple, il a remplacé son fournisseur de produits marins par un autre, *Poiscaille* (un circuit court de produits de la mer) où « *la qualité et l'éthique est extrêmement poussée : par exemple, pour les coquilles Saint-Jacques, eux ne raclent pas les fonds marins, contrairement à Kenvad (NDLR : un autre fournisseur marin)* ». Il souhaite aussi que ses produits soient distinctifs : « *une ruche doit aussi avoir son originalité, en particulier au niveau de l'offre de produits (...). On fait des efforts pour trouver des produits qu'il n'y a pas ailleurs, y compris dans d'autres ruches (...). On est en réflexion pour proposer de la viande hallal (...). On veut conserver une part d'inattendu, du nouveau, tester de nouveaux produits, les varier au gré des distributions* ». Il se dit en outre « *vigilant à ne pas proposer trop de viande* ». Il a une stratégie pour faire venir d'autres producteurs et produits plus distinctifs qui a consisté à « *constituer deux groupements qui permettent de faire livrer sur Paris par l'un de mes producteurs des produits d'autres producteurs qui sont dans le réseau de la Ruche, mais qui ne peuvent livrer qu'autour d'eux, par exemple deux producteurs de fromage qui ne livraient que dans la région d'Amiens auparavant (...). et certains de mes producteurs se mutualisent spontanément, comme souvent dans les ruches. Grâce aux efforts de mutualisation, il y a beaucoup de producteurs dans cette ruche pour sa taille, une soixantaine* ». Il mentionne également un de ses producteurs, qui « *fait du bio* » mais sans label car étant métayer il ne possède pas la terre. Ses produits sont particulièrement abordables, contrairement à d'autres producteurs, et Vincent encourage ce genre de producteur notamment pour faire venir des familles avoisinantes (beaucoup de logements sociaux) :

on pourrait considérer un prix particulièrement bas comme un autre axe de distinction, du moins dans le cadre de la Ruche où les produits seraient généralement qualitatifs.

Les responsables de ruche semblent développer des discours et intérêts pointus sur la question alimentaire, à travers leurs recherches de nouveaux critères dans leurs produits. Les relations avec les fournisseurs peuvent ainsi être vecteur de reconnexion et de développement de compétences chez les responsables. Cela semble être le cas chez Céline, dont la perception des métiers alimentaires a « *fortement évolué : avant, je respectais le monde agricole de façon abstraite mais depuis que je les vois évoluer de près je suis bluffée par leur passion, le travail fourni, et j'ai l'impression d'apprendre énormément à leurs côtés, même si c'est aussi une vraie démarche de ma part* ». Il faut parfois « *creuser pour comprendre car parfois le pourquoi des différences de prix n'est pas clair : qu'est-ce qui peut expliquer les différences de prix entre deux maraîchers dont les produits ont l'air équivalents ?* ». Céline a donc parfois « *passé des journées avec certains producteurs pour comprendre le travail : les terrines, soupes, etc., par exemple, demandent beaucoup de temps de travail* ». Elle s'est aussi rendu sur place, jugeant que, du moins « *pour certaines filières comme l'élevage, il serait difficile pour les producteurs de cacher une réalité peu glorieuse* ».

La question de la flexibilité dans la relation entre fournisseurs et responsable revêt deux dimensions. D'une part, la question de la pérennité et stabilité de la relation ; d'autre part, l'épineuse question de leurs degrés de présence lors des distributions. La première est relativement prosaïque, puisque, globalement, elle ne poserait pas trop de problèmes. Il leur est arrivé de se faire « *lâcher par un maraîcher, sans préavis, qui préférerait aller vers une plus grosse ruche à Saint-Ouen... pourtant, la procédure de préavis existe* ». Céline fait remarquer que « *les préavis sont surtout théoriques car les producteurs sont libres de mettre leurs produits hors-ligne pour certaines ruches mais pas pour d'autres. Ils ont une totale flexibilité à ce niveau là. En général, cela dit, on a pas trop de problèmes avec les producteurs, sauf une fois avec un charcutier : retards répétés, retours moyens des clients, doutes sur l'hygiène, donc on a arrêté la collaboration* ». Les fournisseurs ont en principe trois mois de préavis à donner, mais « *en pratique, les fournisseurs qui veulent arrêter avec une ruche réduisent simplement les stocks affichés cette ruche.. c'est arrivé une fois ou deux, mais c'est rare, il n'y a pas de problème avec les fournisseurs à ce niveau là* ».

La seconde dimension, la présence des fournisseurs, et par conséquent leurs relations avec les membres, montre une variabilité d'une ruche à l'autre. A la ruche d'Autueil, les fournisseurs ne seraient généralement pas présents aux distributions, explique Armelle. Seul son maraîcher, qui ne livre que deux ruches sur Paris, reste lors de celles-ci mais « *en réalité la personne présente c'est le livreur, pas le producteur* ». Les membres, de leur côté, « *n'ont pas non plus toujours le temps de*

s'attarder à discuter avec eux ». La promesse de création de lien social à laquelle aspirent fortement Régine et Perrine est parfois mise à mal quand les fournisseurs ne se déplacent pas et envoient des intermédiaires (ex : livreurs) à la place, ou qu'ils livrent, mais ne s'attardent pas, préférant « *passer plus de temps dans les grosses ruches* ». A ce titre, Sylvie (ruche de Saint-Ouen l'Aumône) considère son choix de créneau horaire, calqué sur la sortie d'école (16h30-18h30), comme avantageux puisqu'il permet justement à « *une petite ruche comme celle-ci d'avoir des producteurs qui restent sur place* ».

A la ruche Dunois de Vincent, il y aurait une vingtaine de producteurs sur place chaque semaine, qui alternent dans son pool de producteurs qui, avec soixante d'entre eux, offre ce qu'on appellerait en football une bonne « profondeur de banc » qui pourrait expliquer un tel degré de présence sur place.

Enfin, Céline fait remarquer que « *la hiérarchisation de l'information visible pour les membres se fait de la façon suivante : les fournisseurs décident de l'ordre dans lequel ils souhaitent afficher leurs produits ; les responsables décident de l'ordre dans lequel ils souhaitent afficher leurs fournisseurs.* », ce qui fait que le responsable peut, en principe, mettre en avant un fournisseur selon son appréciation de celui-ci.

Les responsables sont ainsi amenés à négocier avec les fournisseurs, pour attirer ceux d'entre eux qui pourraient leur amener des produits distinctifs. Dans certains cas, les responsables proposent même aux fournisseurs d'innover dans leur offre, ou de proposer des modes d'organisation comme la mutualisation du transport. Plus généralement, les responsables apprennent aussi sur les métiers et contraintes des fournisseurs, qu'ils peuvent ensuite communiquer à leurs membres. Concernant la présence sur place des fournisseurs, celle-ci semble variable, mais des stratégies (ex : créneaux peu courus, viser les fournisseurs sur le chemin de Paris, démultiplier le pool de fournisseurs) existent pour s'assurer d'un degré de présence plus important.

Le travail : charge et organisation

Les entretiens sont aussi l'occasion de mieux comprendre la charge de travail, et l'organisation, que requière ce rôle de responsable de ruche. Céline considère qu'une ruche équivaut à un quart-temps-plein : gérant deux ruches, elle serait donc à « *mi-temps, même s'il est difficile de parler d'horaires car le travail se fait au fil de l'eau, cela dépend aussi des semaines (...) une distribution en soi requiert environ quatre heures, mais la mise en place du projet requiert des dizaines d'heures qui ne sont bien sûr pas rémunérées, un boulot d'entrepreneur, en somme. Les dix heures par semaine estimées par la Ruche-Mama pour lancer la vente avec quelques message,*

gérer la distribution, et l'après-vente, restent quand même cohérents ». L'assistance de bénévoles, observée à chacune des distributions de ces ruches, semble également participer au modèle de gestion. Dans la ruche d'Armelle, il y aurait un « *noyau de cinq-six bénévoles qui se relaient* », car « *dans le contexte parisien, la présence de bénévoles est nécessaire pour assurer les distributions du fait que les fournisseurs ne peuvent rester sur place puisqu'ils livrent plusieurs ruches sur le même créneau horaire* ».

Elle a aussi du réadapter ses propres temps de présence lorsque sa situation professionnelle a évolué. Armelle a en effet ouvert la ruche Auteuil au cours d'une période de chômage, qui durera jusqu'au premier trimestre 2016, lorsqu'elle retrouve un poste à temps-plein, à la *Fondation des Apprentis d'Auteuil*, là même où sa ruche est hébergée. Elle fait depuis appel à un ami pour partager la charge de travail et les bénéfices.

Le rapport au travail est naturellement variable selon que l'activité de la ruche soit une activité principale ou de complément, mais c'est aussi lié aux créneaux choisis pour les distributions. Dans la ruche associative de Saint-Ouen l'Aumône, le créneau en sortie d'école a « *le double désavantage de ne pas intégrer les membres en sorties de bureaux (...), et aussi de nécessiter qu'on fonctionne en cogestion en s'appuyant sur le bénévolat des uns et des autres puisque, travaillant à Levallois, je ne peux pas systématiquement faire l'accueil des distributions à cette heure là* ».

En outre, la saisonnalité marquée caractéristique de ces métiers liés à l'agriculture locale font que l'offre de produits, affectant la charge de travail, dépend des mois : chez Céline, « *l'hiver marche bien, le mois d'août ferme, et le mois d'avril est le plus difficile à cause de la transition entre la fin des récoltes d'hiver et l'attente des récoltes de printemps* ».

En ce qui concerne le statut d'autoentrepreneur chez la plupart des responsables rencontrés, ce serait, selon Céline, « *ultra simple à mettre en place (...) avec comme gros avantage de ne demander aucune comptabilité (...) les déclarations de revenus (mensuelles) sont ultra simples. En revanche on a un statut précaire mais c'est comme pour tous les entrepreneurs* ». Pour Armelle, le statut d'autoentrepreneur présente « *certaines avantages, notamment au début avec l'ACCRE qui permet une cotisation URSSAF échelonnée sur trois ans, et plus, généralement par sa simplicité (...)* Par contre, une réflexion est toutefois en cours pour changer de statut puisque *l'ACCRE sera bientôt caduque* ». Loïc, lui, se montre plus critique de ce statut, du fait de la fiscalité à son encontre puisqu'elle ne discrimine pas, selon lui, entre différentes tailles de revenus, étant toujours fixée à vingt-cinq pour-cent. Lionel, lui, le juge « *très peu contraignant, c'est un vrai outil à mon sens pour développer l'entrepreneuriat* ». Avec la Ruche, Lionel dit « *vivre bien et prendre du plaisir avec ce travail* », même s'il « *gagne moins que dans mon métier précédent* ».

(NDLR : dans un parti politique, Europe Ecologie les Verts), je me sens libre d'être créatif et entreprenant, avec des horaires et un lieu de travail flexibles ». En outre, même si Loïc est critique de sa fiscalité, il ne critique pas le principe de l'autoentrepreneuriat dans la Ruche, qui « en plus d'être un système plutôt optimal pour les producteurs qui peuvent multiplier leurs débouchés au fur et à mesure que de nouvelles ruches ouvrent (...). C'est aussi le cas pour moi en tant qu'autoentrepreneur puisque c'est efficace niveau temps de travail ». Les avis sur les avantages et inconvénients du statut sont donc divers.

La question de la répartition du travail avec la Ruche-Mama est plus complexe, au-delà de leur fonction officielle de gestion des flux informatiques, des paiements, et de la stratégie globale de développement du réseau. Par exemple, la plateforme s'occupe, selon Céline, de vérifier tous les aspects juridiques (statuts des agriculteurs, labellisations s'il y en a, etc.). Mais sur d'autres aspects juridiques liés aux responsables, la Ruche-Mama s'avèrerait, selon Armelle, « peu aidante, par exemple sur le conseil pour le choix de statut juridique (avantages, fiscalité...) ». Elle devrait aussi faire « un guide exhaustif de bonnes pratiques ». Un ressentiment vis-à-vis de la plateforme apparaît aussi. « Globalement, c'est nous, les responsables, et surtout les producteurs, qui incarnent le local, qui font travailler le local, à la Ruche », argumente Vincent. « La nature d'une ruche, elle dépend beaucoup de l'état d'esprit du gestionnaire. Sa réussite aussi. Il faut être conscient qu'il faut faire un certain volume, ce qui n'est pas nécessairement facile à mettre en place : saturation des producteurs, des membres aussi, notamment pour les ruches ouvrant aujourd'hui. Dans tous les cas, un grand volume de ventes ce n'est pas possible en soi, l'autonomie financière ne peut pas dépendre du seul volume des ventes, il faut proposer des produits particuliers si on veut être autonome, et encore... ».

Lionel, lui, semble dire à peu près la même chose, mais dans une déclinaison nettement plus positive : « Les ruches ont toutes des critères différents, qui dépendent de la personne qui les gère. Le principal critère dicté par la Ruche-Mama, c'est d'avoir un minimum de diversité, c'est-à-dire d'avoir au moins un fournisseur pour chaque famille de produits clé : pain, laitages, viandes, fruits et légumes. Ensuite, c'est au responsable de décider quels producteurs sont adaptés à ses contraintes, son éthique, les demandes de ses membres, etc. Le système offre de vraies possibilités de créativité, avec un état d'esprit flexible qui permet aux responsables d'exprimer leurs talents sans devoir rentrer dans un moule (...). Le système a une plasticité inhérente qui encourage l'expérimentation dans la façon qu'ont de très petites entreprises à s'organiser ».

Certains fournisseurs illustrent ce propos dans leurs pratiques volontaires liées à l'écologie : on a, à Saint-Ouen l'Aumône une « démarche de collecte du verre et du papier et, dans tous les cas, en circuit court les emballages superflus semblent bien moindres, comme par exemple nos

yaourts qui sont en vrac dans des sacs isothermes ». Céline aimerait elle gérer un système de consignes. Ce serait déjà en partie le cas pour tout ce qui est verre, boîtes d'œufs, et certains packagings de yaourts. Elle essaierait aussi de réduire les emballages et sacs, notamment en communiquant auprès des producteurs. Armelle, de son côté, ferait des efforts de recyclage, avec les membres, des boîtes d'œufs, des pots en verre, des sacs de distribution et du conditionnement par les fournisseurs. En somme, comme l'explique Loïc du Bas-Montreuil, « *la Ruche permet de développer ses propres systèmes ad hoc : par exemple, j'ai mis en place un système de collecte de contenants en verre avec mes membres pour que les fournisseurs puissent les réutiliser derrière* ». En résumé, concernant leur rôle global dans la Ruche, les responsables indiquent donc qu'ils ont beaucoup d'autonomie, mais celle-ci est perçue comme plus ou moins avantageuse dans les relations particulières développées avec la Ruche-Mama.

Globalement, si les responsables reconnaissent les bienfaits de l'autonomisation proposée par le système Ruche (ex : créativité), et même si le statut autoentrepreneur ne semble pas poser de problème majeur, ils considèrent qu'ils pourraient être d'avantage aidés par la Ruche-Mama sur certains points (ex : juridiques). En outre, on observe une grande variabilité de situations, certains étant à temps-plein et d'autres devant adapter leurs horaires ou faire plus ou moins appel à des bénévoles ou remplaçants, une caractéristique de flexibilité du système.

Impressions sur le modèle Ruche

Les retours d'expérience des responsables sont aussi le moyen pour eux de s'exprimer sur le modèle particulier de la Ruche et leurs relations avec la Ruche-Mama de façon plus générale, au-delà des aspects liés à la charge et l'organisation de leur travail (même si les politiques globales de développement de la Ruche et les expériences dans leur travail sont liées, comme nous le voyons ci-dessous). Si « *le système de paiement est fluide et stable* » selon Régine et Perrine, de nombreux responsables s'expriment sur l'implémentation d'une nouvelle version de la plateforme informatique qui avait été mise en place depuis peu lors des premiers entretiens (la « V.3 » succédant alors à la « V.2 ») et qui aurait généré nombre de problèmes. Régine et Perrine considèrent ainsi que la nouvelle version, « même si elle l'a rendu plus esthétique, sexy, a considérablement alourdi le site, qui est moins pratique maintenant, malgré l'ajout de nouvelles fonctionnalités (...) certaines données sur les clients des ruches sont cachées aux responsables, alors qu'elles ne l'étaient pas avant, et qu'on pouvait faire des petites statistiques sur leurs profils, ce qu'ils mangent (...) c'est une perte d'autonomie pour le responsable, cette nouvelle version ». Pour Armelle aussi, la nouvelle version « *a fait disparaître des fonctionnalités, comme par exemple la*

disparition de l'adresse email du fournisseur, qu'il faut désormais demander à la Ruche-Mama, ou d'autres manquements qui ne facilitent pas la préparation des ventes ». Céline reconnaît des problèmes initiaux mais considère à l'inverse qu'elle constitue un progrès, la nouvelle version ayant eu « *des débuts laborieux avec moins de fonctionnalités qu'avant, mais en fait elles ont été rajoutées ensuite et maintenant il y a plus de fonctionnalités. Tout a été repris à zéro mais le système est beaucoup plus évolutif. Par exemple, maintenant c'est possible de rajouter soi-même des fournisseurs et des produits ; et les fournisseurs peuvent aussi mieux gérer leurs flux du fait des commandes qui s'arrêtent jusqu'à la veille, c'est bien notamment pour les maraichers qui peuvent avoir des incertitudes sur leurs produits même une semaine avant* ». Lionel, comme Céline, considère que « *la V.3 du site a posé des vrais problèmes au début, elle a fait fuir la moitié de mes membres, même s'ils sont tous revenus après quelques semaines. Maintenant les fonctionnalités sont meilleures* ».

Toujours sur le sujet de l'interface informatique en elle-même, Armelle s'exprime également sur l'application mobile qui serait « *lente au développement : par exemple, l'application mobile n'est que sortie que récemment alors que la Ruche existe depuis 2010, et encore, elle n'est que sur Iphone (NDLR : au moment de l'entretien, car elle est désormais aussi sur Android), et surtout, cette appli n'est qu'à destination des membres, alors qu'il en faudrait aussi une dédiée au responsable de ruche* ».

Vincent est lui, beaucoup plus critique, estimant que, « *sur la relation avec la Ruche-Mama, il y a beaucoup à dire. J'ai l'impression qu'ils ne prennent pas souvent en compte l'avis ni des producteurs, ni des responsables de ruche. Il y a un côté brutal. Par exemple, comme j'avais dit que j'étais intéressé par la mutualisation, ils m'ont inscrit dans une étude sur la mutualisation, sans me demander mon avis sur les conditions de ma participation, et en dictant les termes. Du coup, on m'a demandé de geler mon pool de producteurs deux mois à l'avance, sans me consulter moi ou les autres participants. J'ai dit non au test, parce que le gel c'était pas possible, et on ne même pas demandé pourquoi. C'est une administration rigide, qui manque d'échange* ».

Il y aurait aussi des interrogations sur les changements de politique informatique, qui n'auraient pas été communiqués en amont aux responsables – reflétant le « manque d'échange » perçu par plusieurs responsables, et dont les bien-fondés ne semblent pas toujours clairs. Par exemple, lorsque la domiciliation du système de paiement a migré en Belgique depuis la France, « *l'information n'a circulé que par une newsletter, et sans expliquer quand cela arriverait, ce qui changerait concrètement* ». Interrogeant par ailleurs les causes de cette migration, Vincent se serait vu rétorquer qu'il « *fallait un système en phase avec les différents systèmes européens, vu que le réseau s'étend à l'international* ». Joelle, une bénévole proche de Vincent, présente lors de

l'entretien, a aussi questionné la Ruche-Mama concernant de récents changements dans le formulaire d'inscription : *« je leur ai demandé pourquoi ils ont besoin, tout d'un coup, de connaître la date de naissance des membres (...) et aussi pourquoi, à partir de 2500 euros d'achats au total, ils demandent de fournir un scan de la carte d'identité (...) et c'est resté sans réponse. Alors j'ai constitué un dossier CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés), et ils ont expliqués que toutes ces informations c'était pour lutter contre le blanchiment d'argent... apparemment »*. Les critiques à l'égard des aspects informatiques se rejoignent donc avec une critique plus générale des rigidités imposées par le système, qui, globalement, semblent être liées à un sentiment de perte d'autonomie dans la gestion de leur ruche, et une non-prise en compte de leurs avis.

En ce qui concerne le développement du réseau et l'assistance en divers points aux responsables qui le constituent, qui fait aussi partie des missions de la Ruche-Mama aux côtés de la gestion informatique, les responsables se montrent globalement assez critiques. A la Courneuve, par exemple, on considère qu'avec l'extension du réseau, la communication avec la Ruche-Mama se serait *« dégradée, malgré l'emploi de responsables régionaux »*. Si Céline dit avoir *« peu de relations avec la Ruche-Mama, mais elles sont bonnes, avec un bon tech-support également »* elle argue aussi en faveur d'améliorations dans leurs contributions au développement du réseau : *« Il faudrait aider les producteurs à améliorer leur logistique. La Ruche-Mama pourrait faire une meilleure mise en relation des producteurs entre eux pour que la 'cartographie' du réseau soit plus cohérente et que les producteurs se retrouvent dans les ruches les plus adaptées géographiquement, c'est-à-dire à la fois par rapport à leur situation géographique, et au niveau de la demande (...). Les relations entre producteurs se connaissant déjà peuvent aussi être un frein à la coopération, la fluidité, la cohérence de la carte du réseau, par exemple quand ils veulent collaborer avec leurs copains et du coup pas avec d'autres alors que ça pourrait être plus cohérent »*.

La Ruche-Mama montrerait aussi des signes de vouloir étendre son réseau au delà des principes fondateurs. *« J'ai déjà été sondé sur la question de me fournir au delà des 250 kilomètres, ou si je voulais avoir des oranges, qui viennent forcément de bien plus loin, pour Paris »*. Autre évolution récente, la Ruche-Mama lui aurait demandé, ainsi qu'à d'autres responsables, s'il était intéressé par ouvrir une ruche en gare SNCF, et leur aurait demandé de sonder leurs membres pour jauger leur intérêt. La SNCF, de son côté, *« prendrait un à deux pour-cent sur la part du responsable et de la Ruche-Mama (...) mais personnellement, j'ai décliné la proposition »*.

Par-delà l'architecture informatique et les questions de développement du réseau, Lionel s'exprime longuement sur les aspects potentiellement contestataires et politiques du modèle de la

Ruche : il n'est peut-être pas étonnant que ce soit ce responsable qui s'exprime de cette façon dans la mesure où il travaillait auparavant pour le parti politique Europe Ecologie les Verts. La Ruche, pour lui, « offre une vraie transition entre les rythmes et cycles naturels de l'agriculture, et les rythmes de la vie urbaine (...). Elle apporte aussi une nouvelle façon de contester les règles établies par les lobbies, par exemple les producteurs qui veulent vendre des légumes qui ne sont pas autorisés par le catalogue officiel du GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences et plants) qui est déterminé par les grosses entreprises semencières (...). Aussi, les mécanismes de compétition par les prix entre fournisseurs qu'on trouve dans la grande distribution sont brisés parce que les producteurs locaux sont plus rares et plus connectés entre eux dans des systèmes locaux comme la Ruche ». Il poursuit : « Du fait des 250 kilomètres maximums autorisés, les fournisseurs sont tous de facto de petite taille. Et souvent, ils ont une approche traditionnelle de l'agriculture, avec une conscience environnementale. Le problème principal c'est l'offre : le monde agricole est assez conservateur, et les fournisseurs des ruches sont un peu les 'punks' de l'agriculture, souvent jeunes, dynamiques et critiques des systèmes agricoles conventionnels. Ils commencent à avoir de l'influence sur les producteurs qui n'auraient pas participé normalement, en leur proposant de mutualiser le transport, par exemple ».

Ces retours d'expérience interrogent en particulier la question du statut d'autoentrepreneur en partenariat avec une plateforme informatique en charge du développement d'un réseau de responsables non officiellement subordonnés. Il y aurait, malgré la flexibilité dans le travail des responsables, certains dysfonctionnements de natures à la fois informatiques, et relationnels ou communicationnels, voire des désaccords sur la façon dont le réseau doit évoluer à moyen terme, avec la Ruche-Mama.

Conclusions sur les entretiens auprès des responsables

La grande diversité d'origines et d'historiques de mise en place que démontrent les responsables à travers leurs récits, ne masque pas le fait que pour la plupart, leur engagement n'est pas uniquement opportuniste. Malgré des différences de ressources, par exemple leurs réseaux pour l'obtention d'un local, ou un contexte municipal plus ou moins accueillant pour leur projet de ruche, tous démontrent des innovations et stratégies dans leurs modes d'organisation pour faire évoluer l'offre distinctive de leurs ruches, s'appuyant sur leurs relations directes, bien que parfois complexes, avec différents fournisseurs locaux, auprès desquels ils apprennent des choses, et parfois à l'inverse, proposent de nouvelles initiatives, que ce soit pour multiplier l'offre ou leur permettre d'être plus présents. On constate une certaine ouverture d'esprit sur les modes de

production, bien que le label bio soit parfois un avantage : la confiance envers un fournisseur peut par ailleurs aussi se véhiculer à travers le réseau de responsables, qui communiquent entre eux, sur la base des retours de leurs membres respectifs.

La Ruche bénéficie d'une certaine couverture médiatique depuis plusieurs années, notamment par son essaimage en réseau. Beaucoup de responsables constatent que nombre d'individus leur témoignent un intérêt en s'inscrivant, mais seule une proportion d'entre eux viennent aux distributions, trouvant apparemment souvent trop chers des produits qui ne sont pas tous bios. Les responsables ne cherchent cependant pas à attirer le plus grand nombre de mangeurs possible, puisque la charge de travail et les conditions d'accueil au-delà de cent-cinquante ou deux-cents membres serait vraisemblablement ingérable.

Leurs points de vue sur le système en lui-même, notamment la relation d'entrepreneur autonome vis-à-vis d'un réseau sont, sans grande surprise en réalité, globalement positifs, malgré une grande variabilité dans leurs conditions de travail. Ils émettent toutefois une multiplicité de critiques concernant le fonctionnement du réseau en lui-même, leur autonomie étant parfois trop poussée, à leur sens ; et surtout, le relationnel avec la plateforme paraît, quand il existe, plutôt médiocre.

Ces retours d'expérience interrogent en particulier la question du statut d'autoentrepreneur en partenariat avec une plateforme informatique en charge du développement d'un réseau de responsables non officiellement subordonnés : malgré la flexibilité du système et ses bienfaits avoués, la question de leur implication, en tant que maillons essentiels, dans la stratégie de développement du réseau à moyen ou long terme, reste en suspens. Les résultats développés sur ces responsables de ruche seront repris et reformulés dans le cadre d'une discussion dans le prochain chapitre.

8.2. Enquête auprès des membres de la Ruche

Les résultats de cette section sur les mangeurs (les « membres » de la Ruche) sont issus des réponses aux questionnaires ouverts et du groupe de travail conduits auprès de dix-huit membres qui se répartissent parmi cinq ruches franciliennes différentes. Plusieurs thématiques ont été abordées lors des entretiens, qui visent à jauger d'éventuelles particularités et discours chez des mangeurs qu'on peut considérer, de par leur participation au mode de provision particulier qu'offre la Ruche, comme des mangeurs en transition. Ces thématiques sont les suivantes (à la suite, figurent les questions exactes posées en Fig. 1) :

- Le régime alimentaire des mangeurs, qui vise notamment à caractériser, qualitativement et quantitativement, leurs consommations de type végétal (fruits et légumes) et animal (viandes, produits laitiers), avec comme question sous-jacente de savoir s'ils ont des pratiques particulières ou en évolution qui viseraient à consommer, pour diverses raisons, d'avantage de produits végétaux et moins de produits animaux. Il s'agit aussi d'en savoir plus sur leur propension à cuisiner eux-mêmes, et quels types de produits.
- Leurs pratiques alimentaires à la Ruche, qui cherchent à établir quelle part de leurs budgets alimentaires sont dédiés aux produits de la Ruche, et quels autres canaux alimentaires ils pratiquent, notamment pour ce qui est d'autres circuits courts ou alternatifs mais aussi pour l'ensemble de leur alimentation. Le détail de leur consommation via la Ruche permet aussi de mieux comprendre pour quels types de produits ils s'y rendent plutôt que de se fournir ailleurs.
- Le rapport aux promesses de la Ruche, autrement dit, les raisons qui les ont amené à la Ruche, autour de ses quatre principales promesses (qualité, transparence, soutien aux producteurs, proximité géographique et empreinte environnementale). Il s'agit de mieux comprendre leurs expériences, en ce qui concerne ces promesses mais aussi plus largement, notamment les contraintes d'organisation imposées par ce modèle de provision temporaire par rapport à d'autres canaux de provision.
- La question de l'agro-écologie et plus largement les visions d'une alimentation idéale sont également abordées lors du groupe de travail.

QUESTIONNAIRES AUPRES DES MANGEURS RENCONTRES LORS DES DISTRIBUTIONS (n=18)
<p>QUESTIONS SUR LE REGIME ALIMENTAIRE Plusieurs fois par semaine = 3, p/mois = 2, rarement/peu = 1, jamais = 0 Combien de fois par jour / par semaine mangez-vous :</p> <p>De la viande Des laitages Laitages d'autres animaux (brebis, chèvre, etc.) Laitages végétaux (soja, amande) Fruits et légumes Combien de fois cuisinez-vous par semaine (ou votre conjointe)?</p>
<p>CONSOMMATION SUR LA RUCHE Depuis quand venez vous ? Est-ce votre seule ruche ? Combien de fois par mois/an venez-vous ? En général pour combien achetez-vous (euros, % dépenses alimentaires totales) ? Quelle importance ont les catégories de produits suivantes lorsque vous allez à la RQDO ? Légumes et fruits ? Produits laitiers ? Viandes rouge, porc et volaille ? Produits bruts ? Produits transformés prêts à être consommés (traiteur etc.)? Où d'autre vous fournissez vous ? AMAPs, magasins bios, supermarchés classiques, commerces spécialisés de proximité...</p>
<p>IMPRESSION SUR LA RUCHE Satisfait = 1, peu satisfait = 0 Globalement êtes vous satisfaits de : la qualité des produits (sur quels produits) ? la diversité de l'offre (sur quels produits) ? la relation avec les producteurs ? la relation avec la ruche, ses bénévoles, éventuellement les autres abeilles ? le site internet (gestion des commandes)? Est-ce contraignant de s'organiser pour la distribution ?</p>
<p>QUESTIONS DE « MATIERE » Pourquoi êtes vous venu à la Ruche ? Parmi : 1= transparence ,2=distance, 3=qualité, 4=soutien(producteurs). Développez si vous le souhaitez. Le modèle Ruche vous paraît-il vertueux niveau soutenabilité (environnementale, sociale) ? Le trouvez vous vertueux comme modèle de durabilité économique, comme vecteur de débouchés pour les petits producteurs, comme vecteur d'emploi soit pour devenir producteur, soit pour les gestionnaires de Ruche ? Trouvez vous transparent le système ? Le trouvez vous juste au niveau de la rémunération des producteurs ? Du gestionnaire de Ruche comme rémunération de son travail ?</p>
<p>QUESTIONS DU GROUPE DE TRAVAIL (n=3) Quelle est la raison pour laquelle vous vous fournissez à la RQDO ? Que pensez-vous de son modèle et de la qualité des produits ? Quelle serait votre vision d'une agriculture et alimentation idéales ? A quoi renvoient, pour vous, les concepts liés à l'agro-écologie ?</p>

Fig. 1 : *Questions posées aux membres rencontrés lors des distributions*

Régimes alimentaires des mangeurs de la Ruche

Sur les dix-huit participants aux questionnaires, seul l'un d'entre eux déclare ne jamais manger de viande, ce qu'il justifie par des questions « éthiques » liées à la fois à la « souffrance des animaux en élevage industriel » et à l'« impact carbone élevé de l'élevage ». Quatre d'entre eux déclarent ne manger de la viande que rarement. En revanche, les autres déclarent en consommer une ou plusieurs fois par semaine, bien que deux d'entre eux affirment commencer à « réduire la consommation de viande rouge pour des raisons de santé ».

Concernant les laitages, une courte majorité (dix) déclarent en consommer plusieurs fois par semaine, mais quatre n'en consomment pas du tout. Dans deux cas, l'arrêt, pour tous deux récent, est dû à une intolérance aux lactose identifiée depuis peu, ce qui empêche de consommer du lait ou des yaourts, mais toutefois pas de manger certains fromages ; dans le troisième cas, l'arrêt concerne tous les produits laitiers, justifié par un souhait d'améliorer sa santé. Ce dernier participant remplace les produits laitiers animaux par du lait végétal, qui est en outre consommé par trois autres

participants qui consomment également, et fréquemment, du lait animal, et souhaitent en réduire la proportion. Enfin, six des participants déclarent manger des laitages (hors fromage) d'origine animale autre que bovine (brebis, chèvre), notamment pour « raison de santé ».

Par la suite, la question du respect des fameux « cinq fruits et légumes par jour » est abordée. Seuls deux des dix-huit participants affirment manger moins de cinq portions de fruits et légumes quotidiennement.

Enfin, tous les participants, sauf un, affirment faire de la cuisine quotidiennement. Deux d'entre eux distinguent leurs modes de vie culinaires selon le moment de la semaine, en disant ne cuisiner presque que des légumes les jours de semaine, en réservant la cuisine à base de viandes pour le week-end. Un autre précise qu'une de ses motivations pour cuisiner est de maîtriser les quantités de sucres qu'il consomme, et qui seraient trop présents dans le commerce alimentaire.

Les mangeurs de la Ruche ont ainsi des pratiques alimentaires à la fois proches et hétérogènes. Elles semblent proches car quasiment tous déclarent cuisiner quotidiennement et arriver à manger au moins cinq portions de fruits et légumes par jour ; nombreux sont ceux aussi à justifier une réduction ou suppression de produits d'origine animale (carnés comme laitiers), ou une modification pour limiter les produits bovins, par des considérations de santé, qui sont parfois liées à une intolérance avérée mais se fait plus souvent par conscience des bienfaits d'une alimentation moins riche en produits animaux, notamment bovins.

La question du contrôle de son alimentation ressort à travers l'acte quotidien de cuisine, qui sont parfois entièrement végétariens, qui permet de s'affranchir de certains abus (sucre...) des produits cuisinés par d'autres.

La question de l'éthique liée aux produits d'origine animale ne ressort de fait que chez un seul participant, qui pointe du doigt la souffrance animale dans l'élevage industriel et l'empreinte carbone de l'élevage.

Les mangeurs de la Ruche paraissent donc majoritairement orientés en faveur du végétal pour des raisons de qualité nutritionnelle et de santé, plutôt que d'éthique, ce qui explique peut-être pourquoi la majorité d'entre eux consomme régulièrement des produits d'origine animale. Dans la globalité, il n'y a pas de radicalité militante qui émane de ces régimes alimentaires, qui semble plutôt dans la mouvance flexitarienne ou tout simplement, des régimes visant un équilibre qui respecte les recommandations nutritionnelles, et qui démontre toutefois une certaine résistance à certaines injonctions industrielles, voire culturelles, à se gaver de viande, ou de lait et de yaourts (« *Les produits laitiers, des sensations pures* ») à longueur de journée.

Pour autant, les mangeurs trouvent-ils à la Ruche de quoi satisfaire leurs besoins alimentaires, ou n'y mettent-ils les pieds que ponctuellement ? Douze des participants déclarent y aller à chaque distribution si possible, c'est-à-dire une fois par semaine, deux une fois sur deux (quinzaine), quatre une fois par mois. Il y a une certaine régularité (au moins une fois par mois) et une fréquence relativement élevée (majoritairement une fois par semaine) : la Ruche constitue un véritable lieu d'approvisionnement, et non une simple activité ponctuelle.

En terme de budget, six participants déclarent dépenser, par semaine, autour de cinquante euros, huit autour de vingt-cinq euros et quatre d'entre eux dépensent moins de vingt-cinq euros (dans ce dernier cas, cette faible dépense n'est pas due à un faible montant du panier mais à une venue aux distributions qui n'est que mensuelle). Si les pouvoirs d'achat sont variables d'un participant à l'autre, on peut néanmoins constater que les dépenses effectuées en ruche ne sont pas anecdotiques.

Concernant les produits privilégiés parmi leurs achats en ruche, douze, soit les deux-tiers, attachent une « grande importance » aux fruits et légumes : l'un des participants précise que, « ne trouvant pas de fruits et légumes bios près de chez moi à Pierrefitte-sur-Seine », il « profite de la proximité d'une ruche à son lieu de travail » ; un autre précise « n'acheter ses fruits et légumes qu'à travers la Ruche ». Les deux-tiers attachent une « grande importance » aux produits laitiers. Les viandes représentent en parité des participants y attachant « peu d'importance » et des participants y attachant une « grande importance » : parmi ces derniers, l'une précise qu'elle « apprécie pouvoir trouver de la viande sans nitrite à la ruche, ce qui est rare, même en magasin bio ».

Si l'on peut caractériser les mangeurs de la Ruche parce qu'ils y mangent, on peut aussi faire de même par ce qu'ils n'y mangent pas, et se poser la question de leurs fourniture alimentaire en dehors de ce réseau. Pour le moins, leurs infidélités sont variées. Sept déclarent se fournir régulièrement chez les distributeurs classiques (au sens de « non-bio »), l'un d'entre eux précisant toutefois qu'il « fait très attention d'acheter français le plus possible en supermarché ». Deux se fournissent chez les distributeurs d'enseignes bios. Deux fréquentent régulièrement les commerces spécialisés (boucheries, primeurs, crèmeries, etc.), et deux autres vont régulièrement au marché, surtout pour les fruits et légumes. Quatre des participants fréquentent chacun un autre type de circuit court, qui semble tous fonctionner comme une variante ou l'autre du système de paniers : l'un fait partie d'une AMAP, un autre adhère aux *Paniers du Val de-Loire*, un autre chez *Le Campanier*, et enfin un autre chez *QuiToque*.

Les deux premiers systèmes évoqués se distinguent par le fait qu'ils fonctionnent sur base d'abonnements annuels, contrairement aux deux derniers qui, comme la Ruche, sont sans engagement de durée. Ils se distinguent aussi par une certaine pureté dans leur éthique de circuit court, puisque ils transfèrent une partie du risque encouru par les producteurs sur les adhérents, qui offrent aussi aux producteurs une visibilité et sécurité du fait de l'avance de trésorerie ; de plus, dans le cas des *Paniers du Val-de-Loire*, le réseau et ses producteurs sont engagés dans des démarches d'insertion de « personnes en difficulté » et de « personnes en situation de handicap ». Les deux derniers, peuvent être considérés comme moins purs : outre leur absence de composante solidaire, ils ne prétendent pas se fournir en local, ni même nécessairement en France, comme pour *Le Campanier* qui déclare ne fournir que 50 % de ses fruits via des producteurs français, ou comme *QuiToque* qui fournit des packages-recettes basés pour lesquels la transparence sur les conditions de production ne semble pas la priorité. Le participant ayant mentionné *QuiToque* déclare de fait l'avoir remplacé par la Ruche qui contrairement au premier, offre « la liberté de cuisiner ce que je veux, sans système de recette pré-établie qui finissait par me lasser ». Le participant qui adhère aux *Paniers du Val-de-Loire*, lui, a découvert la Ruche dans des circonstances particulières, puisque le local hébergeant sa ruche a repris l'accueil des *Paniers du Val-de-Loire* lorsque le dépôt qui distribuait les paniers, où il se rendait depuis plusieurs années, a dû fermer.

Au-delà de leur régime alimentaire général détaillé lors du paragraphe précédent, on en apprend ici d'avantage sur leurs pratiques alimentaires au sein de la Ruche, mais aussi à travers les autres types de commerce alimentaire, classique ou alternatif, qu'ils fréquentent. Si les budgets alloués à leurs achats dans leurs ruches sont loin d'être anecdotiques, et si leur fréquentation est souvent plutôt régulière malgré la flexibilité d'engagement du système, les mangeurs fréquentent aussi de multiples autres lieux qui correspondent, aux côtés de ce qu'a à offrir la Ruche, à leurs critères spécifiques : viande sans nitrites, fruits et légumes bios, systèmes favorisant l'insertion, paniers pré-déterminés ou choix de denrées à la carte, fréquentation ou non d'un supermarché, de commerces de proximité et/ou d'autres circuits courts en compléments, etc. La Ruche offre, notamment pour la famille des fruits et légumes mais aussi pour les produits animaux laitiers et carnés qui constituent deux autres familles de denrées majeures dans l'alimentation des français, des modes de consommation alimentaire relativement pointus, *customisés*, (ou personnalisés) pourrait-on dire, qui s'insèrent avec une certaine aisance aux côtés de multiples autres formes de provision alimentaire, classiques (grande distribution, commerces de proximité), en plein essor (distributeurs bios), et plus ou moins alternatifs (circuits courts ou autres modes de provision innovants).

L'un des principaux objectifs des questionnaires et du groupe de travail était de mieux comprendre les raisons pour lesquelles les mangeurs de la Ruche y sont venus en premier lieu, en proposant aux participants de choisir l'un ou plusieurs des critères suivants : (i) qualité, (ii) transparence, (iii) soutien aux petits producteurs et (iv) distance réduite et impact environnemental.

(i) La qualité est citée comme critère pour les trois-quarts des participants. Tantôt, l'on considère que les produits ne sont « pas chers, au vu de leur qualité », ou que « niveau qualité, cela n'a rien à voir, et cette qualité m'incite à cuisiner d'avantage ». La « fraîcheur » est mise en avant par un participant comme qualité caractéristique des produits de la Ruche, fraîcheur qu'il « n'est pas aisé de trouver à Paris, même dans de bons commerces spécialisés comme des boucheries ou des poissonneries », qui spécifie toutefois qu'il a eu droit « à de rares ratés, avec un produit qui n'est pas conforme, et qui n'aurait pas été acheté s'il avait été présenté sur un étal, alors que dans ces quelques rares cas le produit avait été pré-payé du fait du système de paiement en avance à la Ruche ». Pour un autre participant, la qualité artisanale des produits peut les amener à « se périmier plus vite, comme pour les yaourts, mais le goût n'a rien à voir avec les yaourts industriels ». Un autre participant trouve à la Ruche « des fruits et légumes réellement mûrs, qu'il est très difficile de se procurer à Paris », en ajoutant que « la qualité et le fait qu'ils soient souvent bios font aussi partie des raisons ». Deux d'entre eux mettent exclusivement comme critère de qualité « le fait que les produits soient bio » (alors que la Ruche propose également de nombreux produits non-bios), tandis qu'un autre « est venu dans les ruches dès 2012, à la recherche de produits de qualité, de produits qui soient bios, ou alors issus de l'agriculture raisonnée, avec une grande fraîcheur ». L'un des membres du groupe de travail s'exprime plus longuement sur la question de la qualité, expliquant qu'il « boycotte depuis longtemps l'industrie agro-alimentaire » car il a « un désir de maintenir un rapport aux produits bruts, ou alors les moins transformés possibles, y compris en évitant les produits transformés avec des processus plus qualitatifs ».

(ii) La transparence est citée comme critère pour la moitié des participants. Suite à un « dégoût du supermarché et l'absence de transparence dans ce système » pour l'un, ils sont attirés par les circuits qui, à l'instar de la Ruche, s'articulent autour du « concept de transparence et de confiance avec le producteur, dont certains leur proposent même des visites sur place ». Si se rendre sur place physiquement n'est pas toujours aisé, l'un considère que « les producteurs sont clairs sur les descriptions qu'ils font de leurs produits sur le site web ». La motivation principale en étant à la Ruche serait « l'approvisionnement direct, par exemple, le bio n'est pas essentiel, ce qui compte, c'est la confiance et l'idée d'acheter chez un paysan à petite échelle ». Une sorte de critique des

limites dans la transparence du bio se retrouve lorsque, lors du groupe de travail, l'un des participants explique que « le bio n'est pas une obsession. D'abord, car le cahier des charges n'est pas blanc comme neige. D'autre part, dans notre ruche, le maraîcher bio ne vient jamais aux distributions, au contraire du maraîcher en conventionnel qui inspire, de par sa présence et les échanges réguliers qu'il a avec nous, plus de confiance. ». Les échanges peuvent d'ailleurs se faire entre plusieurs catégories d'interlocuteurs, par « le fait qu'on discute pendant les distributions, avec les producteurs, avec les responsables, avec les bénévoles, avec les autres membres, c'est très convivial ». Deux des participants pointent toutefois que, bien que « satisfaits du rapport avec les producteurs niveau échanges », il n'ont pas toujours, eux-mêmes, « le temps d'échanger avec eux ».

(iii) Le soutien aux (petits) producteurs est un critère pour un tiers des participants. Si l'un d'entre eux avoue pourtant n'avoir « aucune idée de la répartition de la rémunération entre les producteurs et la Ruche », ceux qui ont étudié la question (répartition facilement accessible sur le site web de la Ruche) considèrent que cette « vente semi-directe locale » offre une « rémunération qui semble justement répartie entre le producteur, qui fait un choix de livrer autrement, avec les difficultés que cela implique, et le gestionnaire, qui doit tout mettre en place, gérer les exigences des parisiens ». L'un d'entre eux considère tout à fait « juste que le responsable de la ruche reçoive une compensation financière », tandis qu'un autre semble d'avantage préoccupé par celle du fournisseur, pour qui la Ruche permet de développer la « citoyenneté alimentaire ».

(iv) La réduction de la distance kilométrique induisant potentiellement celle de l'impact environnementale, si elle est notée comme critère par quelques participants, ne fait pas l'objet de commentaire particulier. On peut considérer que cette dimension environnementale par proximité géographique accrue n'est pas au centre des préoccupations des mangeurs de la Ruche.

La question des contraintes induites par ce système de distributions, à la fois temporaires comme les marchés, et nécessitant contrairement à ces derniers une sélection anticipée et un prépaiement des produits, était aussi abordée. Globalement, les mangeurs ne vivent pas ces aspects-là comme une contrainte, puisque « cela demande juste d'anticiper un peu et d'avoir un peu de flexibilité dans son emploi du temps » et que « c'est comme aller au Marché de Croix de Chavaux près de chez nous à Montreuil, niveau contrainte. Et là bas, les produits viennent souvent de très loin. ». Une ruche peut s'avérer même moins contraignante qu'aller au marché, pour des questions de compatibilité entre les créneaux pendant lesquels ceux-ci se tiennent et les modes de vie particuliers des uns et des autres, comme pour ce participant pour qui « la distribution du vendredi est plus adaptée que le marché qui se tient le dimanche, car je cuisine beaucoup le weekend. Cela prend également moins de temps que de faire le tour des stands au marché ». Un autre participant se rend aux distributions dans deux ruches ayant des créneaux différents, et envisage même d'aller à

une troisième ruche pour ouvrir encore les fenêtres de distributions qui sont encore trop restreintes certaines semaines ». Les créneaux des ruches (très souvent en sorties de bureaux, ou le samedi matin), peuvent même être vus comme non pas qu'adaptés, mais aussi structurants, comme pour ce participant pour qui « cela m'aide aussi à m'organiser par rapport à mon programme de cuisine hebdomadaire, je ne vois donc pas le fait de se caler sur un jour de distribution fixe comme une contrainte, mais plutôt comme un avantage ». Plusieurs d'entre eux sont familiers avec le fonctionnement des AMAPs, lesquelles présentent à leurs yeux des contraintes trop importantes. Se rendre à une ruche est « peu contraignant par rapport à une AMAP », selon deux participants, tandis qu'un autre « avais aussi pensé aux AMAPs mais c'est contraignant, la Ruche me plaît car elle est moins militante et ne demande pas d'engagement. ». Un autre apprécie le fait qu'« on trouve toute sorte de produits, pas que des fruits et légumes, et c'est plus adapté à mon mode de vie que les AMAPs qui sont moins souples », ou dans lesquelles il y a « un manque de choix, et on exige de notre temps comme bénévole ». L'un des participants illustre toutefois les tiraillements que peuvent vivre certains mangeurs affûtés choisissant selon plusieurs types de critères (par exemple la qualité, l'éthique, la praticité, etc.) : « je suis très positive sur cette ruche. On commande ce que l'on veut, quand on le veut, on n'est pas obligés de venir chaque semaine, et il y a une grande qualité. Je continue de prendre mes fruits et légumes aux Paniers du Val de Loire car ils font de l'insertion. Je suis toutefois assez gênée au niveau des investisseurs et banques qui investissent dans la Ruche. Je recherche un autre circuit court en conséquence. J'ai essayé les AMAPs auparavant mais elles sont trop contraignantes. ». De même, si la Ruche satisfait ce participant, elle reste pour lui « un choix par défaut. La Ruche est trop infantilisante. Il existe d'autres modèles, comme la Calebasse dans le Var, qui sont beaucoup plus participatifs. Les contraintes sont les mêmes qu'en AMAP, mais les décisions (quels produits, quand ont lieu les distributions, etc.) sont prises ensemble entre familles qui se connaissent, le problème étant que les familles doivent se trouver au préalable ». On en apprend ici d'avantage sur l'origine de la venue à la Ruche, et les avis divers, dont font preuve ces mangeurs.

Dans les grandes lignes, trois promesses faites par la Ruche leur importent : qualité, transparence, soutien aux producteurs : en revanche, ils semblent peu concernés par la question environnementale liée au raccourcissement kilométrique. Nombre de commentaires sur la qualité indiquent que la Ruche comble un manquement en terme de fraîcheur ou de maturité des produits, malgré l'abondance de commerces en région parisienne et notamment à Paris, où se situent trois des quatre ruches représentées. Le fait qu'un produit soit labellisé bio ou non importe pour certains, mais les prétentions de ce label sont aussi sujettes à critiques par d'autres, qui préfèrent au label, la transparence offerte par ce type de système qui, par la rencontre des producteurs, voire les

informations virtuelles qu'ils véhiculent, ou encore les échanges avec d'autres passionnés de nourriture comme les responsables de ruches ou les bénévoles, contribue à mieux dévoiler les coulisses de ce qu'ils mangent, quand ils ont le temps de s'attarder à discuter, ce qui n'est pas toujours le cas ni le désir de ces mangeurs hétérogènes dans leurs priorités et intentions. Ils semblent considérer le système Ruche comme tout à fait favorable aux producteurs au point de vue de la rémunération, et les soutiennent à travers un réseau qu'ils jugent bien adapté à leurs modes de vies hétérogènes et flexibles. S'ils semblent comparer favorablement la Ruche à des AMAP – dont ils semblent comprendre les rouages – qu'ils jugent trop contraignantes en terme d'engagement, voire trop militantes, certains des mangeurs, les plus prolixes et disposant d'une réflexion assez poussée, identifient certaines limites sur le plan de l'éthique, qu'il s'agisse de l'appartenance à capitaux privés de l'entreprise Ruche, ou un modèle de provision qu'ils jugent peu participatif.

Visions d'une alimentation idéale

Le groupe de travail auprès de trois participants appartenant à une même ruche (celle de la Gaîté Lyrique, dans le 3ème arrondissement de Paris), était l'occasion d'interroger des mangeurs de la Ruche sur le sujet plus large de leur propre vision de ce que serait une agriculture et alimentation idéales, en les interrogeant notamment sur le concept d'agro-écologie. Les trois participants mentionnent la permaculture comme idéal absolu, en précisant que « ce n'est pas de l'agriculture, puisqu'elle utilise la nature sans additifs, avec des résultats spectaculaires... » De plus, du fait de « l'imprévisibilité des rendements, et de leur importance, la permaculture a aussi une dimension sociale, en permettant la redistribution des excédents, et en offrant d'importantes possibilités d'autoproduction ». L'agro-écologie, qu'ils définissent comme « une agriculture qui respecte l'environnement », serait « incompatible avec l'agriculture biologique, qui est loin de signifier 'tout ce qui respecte l'environnement' ». Le terme agro-écologie est aussi associé par l'un des participants aux idées véhiculées par Pierre Rabhi, qui ne se limiterait pas à de simples pratiques agricoles vertueuses, mais à « vivre différemment ». La « vie en ville a ses limites, par exemple la difficulté d'aller se procurer des aliments directement à la ferme ». Mais d'un autre côté, dans l'alimentaire « il se passe également plein de choses en ville, comme les arbres fruitiers plantés par des associations, les Incroyables Comestibles, les jardins partagés, etc. ». De plus la ville serait « propice à intégrer une dimension sociale à l'alimentation qui n'existe pas à la campagne ». Ce peut aussi être une question de cultures locales, car par exemple « en France, il n'y a pas de culture de la cueillette informelle d'arbres fruitiers en ville, contrairement par exemple à l'Italie ».

Conclusions sur les entretiens auprès des membres de la Ruche

Les réflexions chez certains membres de la Ruche sont, comme nous l'avons vu, assez développées. La connaissance d'autres systèmes (AMAP) et initiatives alimentaires, notamment celles qui innovent et se développent en ville, ou de modes de production alimentaire comme la permaculture qui, à l'époque du groupe de travail (fin 2015), était un concept encore assez confidentiel en France, témoignent d'un potentiel certain pour développer des idées et pratiques innovantes, critiques et transitionnelles, au sein du réseau de la Ruche qui dit Oui !. Les réponses des mangeurs traduisent à la fois des similitudes et des différences. Au niveau des similitudes, presque tous déclarent respecter les recommandations nutritionnelles concernant la consommation de fruits et légumes, et cuisiner tous les jours ; de plus, si une majorité mange régulièrement de la viande et des laitages d'origine animale, une partie d'entre eux affirme en réduire la consommation ou y substitue d'ores et déjà des alternatives végétales. Les évolutions de régime traduisent pour la quasi-totalité des préoccupations de santé et de maîtrise de ce qu'ils ingèrent, et non pas, par exemple, des préoccupations liées à l'éthique du traitement animal ou à l'impact environnemental de l'élevage.

Concernant leurs motivations pour venir à la Ruche, la qualité des produits et la transparence du système semblent avoir plus de prise que le soutien aux producteurs ou la dimension écologique d'un approvisionnement relocalisé. Toujours dans les similitudes, tous semblent s'approvisionner auprès de plusieurs types de circuits alimentaires, du supermarché classique au circuit alternatif en passant par les commerces spécialisés. Enfin, la majorité semble considérer comme peu contraignante l'organisation nécessaire du fait du caractère à la fois pré-payé et temporaire des distributions. Au niveau des différences, les définitions de « qualité » sont variables, certains considérant d'avantage la qualité organoleptique (fraîcheur, maturité, goût), d'autres attachant de l'importance au mode de production (biologique, raisonné).

En outre, tandis que la Ruche constitue pour certains une évolution après être passés par d'autres circuits alternatifs, d'autres sont devenus, via la Ruche, des primo-accédants du circuit court. De plus, parmi ceux ayant expérimenté ou connaissant bien d'autres circuits courts aux fonctionnements très différents (notamment les AMAP), ils mettent en avant, favorablement, le caractère peu contraignant, voire moins militant, de la Ruche.

Enfin, les réponses prolixes chez certains des questionnés révèlent des approches parfois pointues sur leur alimentation, montrant une sorte de tension entre d'une part, une certaine satisfaction dans ce que la Ruche a à offrir sur de multiples plans (qualité, transparence, soutien aux

producteurs, convivialité, praticité...) et d'autre part, ses limites (peu participatif, préférence pour un système de paniers faisant de l'insertion, voire l'appartenance actionnariale de la Ruche...).

Les membres de la Ruche ont ainsi été caractérisés à travers leurs valeurs, pratiques, et points de vue critiques, qui se reflètent dans leurs diètes alimentaires, leurs pratiques alimentaires en circuit court et en-dehors des circuits courts, leurs rapports aux promesses de la Ruche (qualité, transparence, soutien des producteurs, etc.) mais aussi leurs perceptions d'autres types de circuits courts et alternatifs, et pour le groupe de travail, leurs visions plus larges sur l'alimentation. Les résultats développés sur ces mangeurs seront repris et reformulés dans le cadre d'une discussion dans le prochain chapitre.

8.3. Enquête sur les lieux de distribution

Les entretiens ont permis de mieux comprendre les origines des engagements dans le réseau qu'ont différents responsables, et membres du réseau. Ces deux derniers se rencontrent, aux côtés des fournisseurs (dont la caractérisation survient par une méthodologie toute autre dans la section suivante), au sein de structures matérielles d'échange fonctionnant comme des tiers-lieux d'accueil des distributions. La présente section vise à caractériser ces lieux, particuliers et potentiellement dotés d'identités transitionnelles marquées, et à les organiser en typologie. Elles concourent à former ce que l'on peut appeler une *matérialité psychique* au réseau de la Ruche.

Il serait en effet réducteur de limiter l'étude de la Ruche à celle d'un espace majoritairement virtuel, qui ne ferait usage d'espaces matériels que dans un but logistique (distribuer les biens alimentaires et offrir la possibilité d'une rencontre producteur-mangeur). Comme le modèle de la Ruche implique la délégation de toute matérialité, les espaces physiques qui accueillent les distributions reflètent, justement, le contexte matériel des lieux d'implantations des ruches, par exemple : présence de commerces susceptibles d'accueillir une distribution ; présence ou non d'une gare pour capter les flux de voyageurs ; densité de population suffisante ou non pour créer une ruche ; espace suffisant ou non pour effectuer les distributions dans de bonnes conditions ; possibilités ou non de stationnement long pour les fournisseurs lors des livraisons ; convivialité scénographique du lieu d'accueil ; accueil couvert ou en extérieur uniquement, subis aux aléas météorologiques ; etc. La matérialité, physique, d'un lieu d'implantation, constitue ici une couche d'informations supplémentaires qui sont véhiculées auprès du mangeur, qui doit arbitrer, dans son acte pluri-réfléchi d'achat alimentaire, entre praticité et efficacité (une gare l'est particulièrement),

confort et convivialité (taille, esthétique des sites intérieurs ou extérieurs), désir de reconnexion avec les producteurs (permanence sur place peu aisée pour ces derniers lorsque le stationnement est payant), et bien d'autres critères. Cette matérialité physique, très diverse, fait se démarquer l' « expérience magasin » des mangeurs de la Ruche de la version standardisée proposée par les distributeurs traditionnels, en dépit d'efforts chez ces derniers pour améliorer la scénographie, et donc l'attractivité expérientielle, de leurs magasins.

Il serait néanmoins limitatif de considérer la matérialité comme un simple arrangement d'éléments physiques. L'apparence physique prise par ceux-ci est le reflet, matériel, d'une culture, d'une mentalité, d'un psychisme, particuliers. La standardisation physique du magasin de distributeur classique est le reflet d'une standardisation mentale, dont l'objectif est l'efficacité, par l'automatisation des gestes de ses salariés comme de ses consommateurs. Les ruches, déléguant la matérialité de leurs propres expériences-clients, voient celles-ci quelque peu prédéterminées par les personnalités des propriétaires des lieux, même si ceux-ci ne sont souvent pas impliqués directement dans les distributions ; sans oublier que ces lieux ont fait l'objet d'un démarchage de la part du responsable de ruche, qui a donc participé à sélectionner un type d'espace matériel plutôt qu'un autre. Il y a donc, dans le réseau Ruche, ce qu'on peut appeler une matérialité psychique, composée d'éléments matériels physiques qui reflètent un psychisme particulier, qui varient fortement d'un lieu de distribution à l'autre. Ces différences peuvent être à l'origine d'un choix de ruche, ou pas : dans tous les cas, la délégation des matérialités psychiques offre des possibilités d'individuations chères aux mangeurs pointus, du fait de leurs caractères non-standard.

Il s'agit alors de saisir quelles sont ces formes matérielles-psychiques en vigueur à la Ruche. La liste des lieux de distribution est résumée sous forme de typologie en Fig. 1 (la liste entière des 168 lieux différents posant des problèmes de lisibilité, et ne paraissant pas nécessaire pour appréhender leurs identités particulières). Malgré leur grande variété, il est possible de caractériser la plupart des lieux par des attributs lisibles et, pour certains, porteurs de sens lorsqu'on met ceux-ci en lien avec les préceptes d'une consommation ambitieuse ou éclairée. Neuf attributs servent ici à caractériser les lieux, qui peuvent en comporter un ou plusieurs en même temps, et qui sont les suivants, de types : convivial ; culturel ; solidaire ; public ; municipal ; personnel ; lieu de passage (gares et hôtels) ; fournisseur ; une neuvième catégorie regroupant des lieux atypiques et inclassables. Quelles interprétations peut-on faire des caractéristiques de ces différents types de lieux ?

Parmi les 169 ruches franciliennes, on en compte quarante-sept qui, dans cette classification, ont un attribut « convivial ». Les lieux considérés comme conviviaux regroupent les cafés, restaurants, commerces alimentaires, et les espaces de coworking. Les cafés et restaurants

constituent la majorité de ces lieux conviviaux. Ce sont des lieux dont la raison d'être est d'offrir des lieux de convivialité, de sociabilité, de rencontres, de partage, plus généralement dans un contexte de divertissement et d'expérience (cafés, restaurants), parfois dans un contexte de travail (coworking). Si ces commentaires s'appliquent moins facilement à des commerces alimentaires qui sont parfois plus exigus donc moins confortables, ou qui ne constituent que des lieux d'approvisionnement et non des lieux de séjour convivial, les quelques commerces alimentaires qui accueillent les distributions s'avèrent être des commerces spécialisés, où, en règle générale, les qualités distinctives des produits, souvent plus hauts en gamme qu'en grande distribution, sont mises en avant. Ce sont des lieux où se font déjà des échanges entre clients à la recherche de qualités qu'ils ne peuvent souvent pas retrouver en supermarché, et vendeurs possédant une expertise et une qualité de produit particulière (caviste, primeur, brûlerie, fromagerie, magasin bio, boulangerie). D'une certaine façon, la présence temporaire d'une ruche dans un commerce alimentaire spécialisé semble un prolongement naturel de ces échanges, qui se démultiplient avec l'arrivée de nouveaux protagonistes (fournisseurs, clients non-habituels venant pour la distribution) et de nouvelles familles de denrées, renforçant et enrichissant la convivialité experte vécue dans ces commerces.

De très nombreux sites d'accueil (trente-huit) ont une identité et fonction « culturelles », et ce de façon multiple : théâtre, cinémas indépendants, salles de spectacles privées ou municipales, atelier d'artiste ou galerie d'art, espaces culturels appartenant à des entreprises, à la Ville de Paris ou même à une ambassade, librairie, centres d'animation ; ainsi que des cafés-restaurants qui, en plus d'être conviviaux, ont une identité culturelle forte. Des lieux dont la raison d'être est de véhiculer différentes façons de considérer le monde et l'existence humaine, sont ainsi nombreux à accueillir de nouvelles façons de considérer l'alimentation. Ce sont aussi des lieux disposant souvent de surfaces importantes, à même d'accueillir des distributions, et d'apporter une dimension supplémentaire à leur offre culturelle : l'alimentation est, après tout, une composante majeure de la culture humaine. La culture, qui n'existe que quand elle est diverse, réfléchie, dynamique, non-standardisée, trouverait son pendant alimentaire avec les produits de la Ruche, également non standardisés, et faisant l'objet de récits plus étoffés et surtout plus transparents, que les balivernes qui sont au dos des produits standardisés et culturellement pauvres qui sont vendus en grande distribution. Si les lieux de culture(s) proposent des visions alternatives vis-à-vis de discours ou points de vue dominants, pour faire évoluer les mentalités sociétales, il n'est pas si étonnant de les voir en première ligne dans les mouvances qui souhaitent faire se ré-approprier la nourriture, celle du corps aux côtés de celle de l'esprit.

Dans une moindre mesure par rapport aux deux premiers attributs, on retrouve chez certaines ruches un attribut qu'on qualifie de « solidaire », lorsque la ruche est accueillie par une association, ou par une institution religieuse. Les associations ont généralement comme objet de venir en aide – et non de fournir un bien ou service dans un but lucratif comme pour les commerces – à différentes populations, que ce soit celles qui n'arrivent pas à s'en sortir par leurs propres moyens, ou parfois pour fournir de façon bénévole un service, un espace, permettant d'améliorer gratuitement l'ordinaire des gens. On peut considérer les espaces religieux (et parfois également associatifs) comme relevant de cette définition, bien que les motivations et méthodes employées pour construire ces solidarités relèvent d'idéologies ancrées que l'on ne retrouve pas, ou très différemment, au sein d'associations laïques. Ces deux types d'espaces solidaires, forment des identités communes, que cela soit autour de thématiques spécifiques et variées au sein des différentes associations recensées (handicap, apprentissage, formation, auto-fabrication, recyclage, solidarité inter-générationnelle...), ou autour des religions catholique ou protestante. Dans le cas des associations, il s'agit de reprendre contrôle ou d'améliorer ses capacités afin d'évoluer plus favorablement en société : la mise à disposition d'une bonne alimentation pourrait constituer, pour les associations, un socle solide à la fois pour rapprocher leurs adhérents, et favoriser une bonne alimentation chez les populations fragiles auxquelles elles viennent en aide. Concernant le bon accueil des croyants, sans doute retrouve-t-on chez nombre d'eux une certaine sacralisation de la nourriture : au-delà de la symbolique du corps du Christ, un rapport assez fort au concept de « naturel », pourrait expliquer l'attraction des pieux pour une alimentation locale, et la promesse d'un rapport renaturé à la nourriture, après les étirements matériels et conceptuels imposés par l'agri-modernisme à une vision plus moraliste de la nourriture.

La majorité des lieux relevant des ces trois attributs précités (convivial, culturel, solidaire), qui à eux trois caractérisent cent ruches (sur 169, donc une nette majorité), relèvent de lieux privés, qu'ils soient gérés par des entreprises, des associations ou des institutions religieuses, ou qu'ils aient pour objet la culture, la solidarité, le divertissement, etc. Les lieux de distribution de type « public », c'est-à-dire les équipements mis à disposition par les municipalités, sont relativement peu nombreux, puisque l'on n'en compte que onze : une mairie, deux établissements scolaires, quatre espaces polyvalents accueillant diverses missions municipales, et quatre places de marché dont l'un sous forme de halle couverte. La Ruche n'est quasiment pas présente sur les places de marché, gérées par les municipalités, alors même que ces types d'espaces accueillant depuis toujours des distributions temporaires, leur sembleraient parfaitement adaptées. Il n'est pas difficile d'imaginer que l'attribution par la mairie d'un nouveau stand sur un marché à un acteur qui propose une offre alimentaire à la fois distinctive et couvrant une grande partie des besoins alimentaires (fruits et

légumes, crèmerie, viandes, épicerie, poisson etc.) puisse mener à une fronde collective en provenance de l'ensemble des autres stands sur les marchés (stands alimentaires comme non-alimentaires, puisque la Ruche fournit également des produits non-alimentaires) : c'est en tout cas le son de cloche qui a été entendu lors de discussions auprès de certains responsables de ruches qui voulaient initialement s'implanter sur les places de marchés. Le faible développement des ruches sur les marchés n'est ainsi pas anodin. On peut en revanche se questionner sur leur faible présence dans des équipements publics, qui pourraient être très nombreux à les accueillir : hôtels de ville, établissements scolaires, multiples type d'espaces municipaux polyvalents (maisons ou régies de quartier, salles des fêtes, etc.). On n'en compte que sept sur toute l'Ile-de-France. Les responsables de ruches semblent avoir moins de mal à implanter leurs distributions dans des lieux privés, auprès d'acteurs privés, que dans des espaces municipaux, auprès d'acteurs publics qui, sans doute, présentent certaines contraintes au niveau de l'accueil, même temporaire, de dizaines de producteurs, mangeurs, responsables et bénévoles, dans des enceintes scolaires ou administratives ; acteurs publics qui doivent en outre composer avec des intérêts particuliers, comme sur les places de marchés, ou pouvoir justifier politiquement de mettre à disposition des espaces municipaux publics aussi facilement à l'entreprise à capitaux privés qu'est la Ruche qu'elle ne le fait auprès d'associations à but non lucratif.

Il existe toutefois un type de lieu d'accueil se situant entre le public et le privé, qui s'est fortement développé ces deux dernières années : les « gares SNCF », qui sont désormais au nombre de dix-neuf, situées à la fois dans Paris (ex : Gare de l'Est) et en grande couronne (ex : Gare de Chelles-Gournay). Ils semblent être des lieux d'accueil évidents, de par la surface qu'ils offrent et surtout leur flux constant de voyageurs. D'une certaine façon, on pourrait dire que les gares poursuivent leur double mue enclenchée il y a quelques années. La première survient lorsque, prenant exemple, entre autres, sur le modèle de la Gare Saint-Pancras à Londres, la SNCF s'est rendue compte qu'elle avait de l'or dans ses murs, et qu'elle pourrait revaloriser ses immenses espaces fonciers sous forme de baux commerciaux. La seconde mue, d'avantage urbanistique, s'opère de concert avec les municipalités, et consiste à rendre plus attractives les places et esplanades devant les gares, en les transformant en lieux de vie plutôt que de demeurer de simples lieux de passage dévolus à l'automobile. La Gare Saint-Lazare est en ce point exemplaire : tandis que l'intérieur a été entièrement remodelé pour accueillir un véritable centre commercial, leurs places et esplanades ont également été ré-agencées afin de les rendre d'avantage piétonnes et d'accueillir des manifestations diverses (expositions, food-trucks, etc.). Dans ces espaces hybrides publics-privés en quête à la fois de valorisation commerciale, et de renouvellement métropolitain en phase avec des attentes sociétales en termes de qualité de vie urbaine, l'insertion réussie de

nombreuses ruches ne surprend guère. Aux côtés des gares, ont également été rajoutés, dans cette typologie d'attributs, les hôtels qui accueillent des distributions, dans la mesure où ce sont aussi des « lieux de passage ». Plus anecdotiques (quatre), trois d'entre eux appartiennent à la même chaîne d'hôtels (Ibis). Ces hôtels, de taille moyenne à grande, possèdent généralement une surface à même d'accueillir confortablement des distributions. Leurs motivations pour l'accueil ne sont pas claires, mais le fait que des hôtels appartenant au sixième groupe hôtelier mondial, présents en nombre sur tout le territoire français et en Europe, accueillent des distributions, augure pour la Ruche d'un potentiel important en « murs gratuits », possédant de nombreux atouts logistiques par rapport à d'autres lieux plus modestes en taille (possibilités de stationnement pour les fournisseurs, confort d'hôtels de moyenne-grande taille pour effectuer les distributions pour de grosses ruches, clientèle potentielle importante si l'hôtel choisit de s'approvisionner en partie auprès de la Ruche pour sa restauration, etc.).

Les quatre derniers attributs permettant de caractériser les distributions semblent moins significatifs. Vingt des distributions semblent se tenir chez un « particulier », pour moitié en petite couronne, et pour moitié en grande couronne, là où le foncier offre plus d'espace de vie qu'à Paris, qui ne comporte aucune ruche à domicile. Si certains peuvent souhaiter, pour diverses raisons, accueillir les distributions chez eux, ce peut aussi être dû à l'absence d'alternative. En ce qui concerne les neuf espaces « publics extérieurs », si l'on peut imaginer qu'ils ont parfois été choisis par défaut, ils nécessitent toutefois l'obtention d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public délivré par les mairies (comme le spécifie le Centre d'Aide de la Ruche). Bien que peu pratiques en cas d'intempéries, ces lieux bénéficient toutefois pour certains d'une certaine attractivité (Bords de Seine ou Bords de Marne, Péristyle du Palais-Royal, squares) et montrent que de nouveaux modes d'approvisionnement comme la Ruche sont en mesure de s'immiscer dans différentes formes d'interstices urbains appartenant au domaine public. L'attribut « atypique » attribué à des lieux inclassables et peu représentés (deux conciergeries, un club sportif, un site industriel innovant, un centre de recyclage, un camping, une université, etc.) renforce cette idée de l'interstice, selon laquelle une ruche peut décidément s'ouvrir dans tous types de lieux, qu'ils soient d'appartenance privée ou publique, liés ou non à l'alimentation, en extérieur comme en intérieur, etc. et sont de ce fait en mesure de drainer, par capillarité, des populations qui se rendent en ces lieux pour d'autres raisons que l'alimentation locale. Enfin, il n'est pas surprenant qu'au moins quelques une des ruches (six) soient implantées directement chez un des « fournisseurs » franciliens. Si la vente à la ferme en milieu rural ou péri-urbain n'est pas le coeur du modèle d'approvisionnement de la Ruche – plutôt focalisé sur l'urbain dense, ce type de lieu a l'avantage d'offrir au mangeur une transparence poussée, du fait de qu'il vient directement à la rencontre du

producteur accueillant sur place, qui n'a lui, pas à se déplacer. La Ruche peut aussi ici être en mesure de renforcer l'offre de produits en vente directe à la ferme (ne passant pas par la Ruche), puisqu'elle met aussi en vente, via ce système, les produits d'autres fournisseurs (passant, eux, par la Ruche).

A travers la classification des lieux de distribution selon ces neuf attributs, on s'aperçoit que la mouvance alimentaire locale urbaine dans laquelle s'inscrit le modèle flexible de la Ruche, démontre une véritable matérialité psycho-culturelle qui paraît être en phase avec certains questionnements sociétaux et certaines évolutions des modes de vie urbains. Les lieux accueillant les ruches ne sont pas neutres de sens : un grand nombre d'entre eux s'imbriquent dans des espaces mentaux focalisés sur la culture, ou sur la solidarité, voire les deux en même temps. La convivialité, attribut choisi pour caractériser certains lieux comme les cafés, restaurants et commerces alimentaires, peut d'ailleurs se retrouver dans certains espaces extérieurs, qu'il s'agisse d'espaces verts attractifs, ou d'esplanades de gares récemment reconfigurées en lieux de vie et plus en ronds-points pour l'automobile. La grande variété des lieux montre qu'une ruche peut s'ouvrir presque partout, avec un caveat, cependant, pour ce qui est d'espaces municipaux qui n'ont pas toujours vocation à accueillir des micro-structures favorables à une alimentation certes vertueuse, mais dont la finalité est lucrative. Cette étude des lieux confirme que le réseau Ruche jouit, sur le plan matériel-psychique, d'une grande plasticité, capable d'évoluer en hybridation avec des lieux d'accueil personnalisés, individués, différents les uns des autres au contraire des enseignes des distributeurs, aux frontières entre public et privé, revêtant le même caractère d'évènement hebdomadaire que les marchés alimentaires classiques, en s'adaptant à différents contextes réglementaires, en s'appuyant sur différents types d'infrastructure matérielle, et en bénéficiant de la bienveillance d'un mouvement sociétal qui se sent de plus en plus concerné par l'avenir de la nourriture.

On voit alors que cette plasticité matérielle-psychique caractéristique du réseau Ruche est une véritable manifestation d'une forme de personnalisation, de « customisation » de l'expérience et des proximités développées dans la composante matérielle de ce dispositif novateur de provision alimentaire, loin des standards esthétiques et fonctionnels dessinés progressivement par la grande distribution (la dimension numérique, immatérielle, de ces expériences et proximités, qui ne relève pas de la matérialité discutée ici, est discutée dans section suivante). C'est à travers cette multiplicité hétérogène de lieux dotés d'identités fortes, basées entre autres sur différentes formes de convivialités, de cultures, de solidarités, d'expertises (alimentaires), fédérant des acteurs de mouvances très diverses (mondes de la culture, religieux, municipaux, associatifs, secteur privé...), participant aux reconfigurations urbanistiques et de modes de vie urbains, qu'on observe qu'une

ruche ne peut être la même, ni offrir la même expérience à ses mangeurs, qu'une autre : l'hétérogénéité des lieux contribue fortement à la spécificité d'une ruche par rapport aux autres. Qui plus est, cette hétérogénéité de formes s'adosse dans de nombreux cas à une convivialité retrouvée lorsqu'on « fait les courses ». On est loin de la standardisation de l'expérience offerte par une chaîne de supermarchés. Deuxièmement, les matérialités psychiques chez une part importante des ruches révèlent un caractère qu'on peut qualifier de pointu, traduisant un caractère expert, innovant, voire alternatif, ou revendiquant un changement : spécialistes alimentaires, lieux de culture, associations solidaires, espaces de coworking, conciergeries d'un nouveau genre, nouveaux tissus urbains sur les parvis de gares, etc. Ce caractère distinctif, et pointu, des matérialités psychiques des lieux d'accueil des ruches, contribue à la customisation de l'expérience des mangeurs, qui peuvent être amenés à fréquenter la Ruche parce-qu'ils apprécient, pour une ou plusieurs raisons (convivialité, attirance pour la culture, éthique revendiquée, ou tout simplement passion pour la bonne chère...), les lieux d'accueil, et qui leur permet en outre de choisir une ruche plutôt qu'une autre, situant les matérialités psychiques de la Ruche aux antipodes de celles visant, chez les distributeurs qui hébergent des contingents de consommateurs peu avides de signification dans leurs actes d'achats, la standardisation de l'expérience du mangeur. La Ruche se conçoit alors comme un réseau de franchises qui n'auraient, sur le plan de la matérialité, rien en commun ; la maquette commune ne se situerait, en réalité, qu'à un niveau immatériel composé d'une même interface web, et d'un cahier des charges relativement peu contraignant (ex : avoir au moins un fournisseur pour chaque famille de produits), les dimensions matérielles étant déléguées librement aux responsables de ruches et à ceux qui souhaitent accueillir les distributions, offrant de multiples formes de customisation, parfois axées sur des notions d'éthique, et permettant surtout d'expérimenter, à travers ces nouveaux contextes matériels, des formes de proximités renouvelées. Les résultats développés sur ces lieux d'accueil particuliers seront repris et reformulés dans le cadre d'une discussion dans le prochain chapitre.

Attributs des tiers-lieux	Types de lieux	Exemples	Effectifs
Convivial	Café-restaurant ; café associatif ; espace de coworking ; commerce alimentaire ; café-restaurant culturel ; café-restaurant culturel et associatif	Rosa Bonheur (Paris 19ème) Bar-brasserie Le Dunois (Paris 13ème) In Vino Tapas (Chevilly-Larue, Val-de-Marne)	43
Culturel	Espace culturel ; espace culturel entreprise ; espace culturel municipal ; établissement d'utilité publique ; cinéma indépendant ; centre culturel ; café-restaurant culturel et associatif ; syndicat	Le Pavillon de l'Arsenal (Paris 4ème) Librairie Metropolis (Maisons-Alfort, Val-de-Marne) Cinéma Utopia-Stella (Saint-	37

	culturel ; espace culturel religieux	Ouen l'Aumône, Val d'Oise)	
Solidaire	Clinique ; établissement ou espace religieux ; café-restaurant culturel et associatif ; association à vocation sociale ; association religieuse ; Groupe Economique Solidaire ; centre de formation	Apprentis d'Auteuil (Paris 16ème) Cap Espérance Centre de Formation Continue (Ermont, Val d'Oise) Eglise Sainte-Marie (Champigny-sur-Marne, Val-de-Marne)	19
Public	Espace public (monument, résidentiel, extérieur)	Péristyle du Palais-Royal (Paris 1 ^{er}) Bords de Seine (Meulan-en-Yvelines, Yvelines) Square du 18 juin (Montmorency, Val d'Oise)	9
Municipal	Espace administratif ; équipement municipal ; école ; place de marché extérieur	Salle Municipale Club Marty (Bagneux, Hauts-de-Seine) Mairie (Ozoir-la-Ferrière, Seine-et-Marne) Ecole Primaire Saint-Exupéry (Yerres, Essonne)	11
Personnel	Particulier	69 avenue de la Princesse (Le Vésinet, Yvelines) 54 rue de Paris (Lieuxaint)	20
Lieu de passage	Gare SNCF ; hôtel	Gare des Invalides (Paris 7ème) Gare SNCF (Conflans-Sainte-Honorine, Yvelines) Hôtel Ibis (Rueil-Malmaison, Hauts-de-Seine)	22
Fournisseur	Ferme ; brasserie	Ferme des Vallées (Auvers-sur-Oise) Brasserie Artisanale de Marcoussis (Marcoussis, Essonne) Ferme le Trou Moreau (Villepreux, Yvelines)	6
Atypique (inclassable)	Camping ; centre commercial ; conciergerie ; centre de recyclage ; entreprise non-alimentaire ; comité d'entreprise ; club sportif ; site industriel ; université privée ; grand magasin ; commerce non-alimentaire	Centre Commercial Beaugrenelle (Paris 15ème) Conciergerie Les 3 Clés (Boulogne-Billancourt) Chez Lemon Tri Centre de Recyclage (Pantin, Seine-Saint-Denis) Comité d'Entreprise Safran (Evry, Essonne) Pépinières Châtelain (Le Thillay, Val d'Oise)	15

Fig. 1 : *Tableau typologique des attributs des tiers-lieux, avec quelques exemples précis. On notera que les lieux peuvent avoir plusieurs attributs (ex : café-restaurant culturel et associatif = convivial (café), culturel (culturel) et solidaire (associatif) – les effectifs totaux dépassent donc les 168 tiers-lieux qui peuvent être représentés plusieurs fois.*

8.4. Enquête sur les fournisseurs, les produits et le réseau par étude de traces numériques

Ce chapitre propose quatre sections de résultats qui facilitent la compréhension du réseau, à travers une mise en données qui semble être la norme pour opérer au sein de cette plateforme de provision alimentaire numérique. La caractérisation approfondie des produits, de leurs fournisseurs, des ruches, et des relations entre fournisseurs et ruches, est ainsi rendue possible. Ces données multiples doivent être à même de satisfaire l'appétit du mangeur exigeant en qualité, en information, et en transparence, des critères typiques des alternatives alimentaires qui se voient ici adressés par cette multiplicité de données empruntant une voie virtuelle, comme peut s'en rendre Carl lorsqu'il s'est confronté à l'U.F.O. (*Unidentified Food Object*) qu'est la Ruche. Mais cette multiplicité de données constitue surtout une opportunité qu'on peut considérer comme inédite, ou du moins rare, de satisfaire l'appétit du chercheur en sciences sociales de l'alimentation. Les résultats de l'étude se structurent selon la séquence suivante :

(i) Une ventilation qui regroupe en classes les catégories de données sélectionnées, nécessaire pour l'analyse et qui offre au lecteur une vue d'ensemble des données.

(ii) Une étude lexicométrique, en deux parties : premièrement, une étude des discours fournisseurs par cooccurrence de termes, en lien avec leurs métiers ; deuxièmement, une étude des discours produits en lien avec les sous-catégories.

(iii) Une étude de la géographie des échanges entre ruches et fournisseurs, en deux parties : premièrement, une étude de la structure du réseau relationnel de l'ensemble des couples ruches-fournisseurs, à l'aune des localisations des ruches et des types de métiers des fournisseurs ; deuxièmement, une étude des distances, à la fois de celles séparant ruches et fournisseurs du barycentre parisien, et de celles parcourues par les fournisseurs d'une même ruche, ces distances étant ensuite mobilisées pour une relecture du réseau relationnel.

(iv) Une étude croisée de certaines autres catégories de données des fournisseurs, en deux parties : premièrement, une étude des cooccurrences entre métiers chez les fournisseurs en ayant plusieurs ; deuxièmement, une étude de croisements de données mobilisant quatre autres variables des fournisseurs: leur nombre d'employés, leur ancienneté, le nombre total de distributions effectuées, et le nombre de ruches différentes livrées.

Ces résultats sont ensuite synthétisés et discutés dans la dernière section, de façon à représenter au lecteur leurs contributions à la caractérisation de ce réseau de ruches et de fournisseurs à l'aune des enjeux d'une provision alimentaire relocalisée.

8.4.1 Présentation et ventilation des données

La ventilation de certaines catégories de données, par leurs regroupements en classes, permet de les simplifier de façon à rendre leur analyse viable et lisible. Les catégories faisant l'objet d'une ventilation en classes sont présentées ci-dessous en Fig.1. Des clarifications et explications s'imposent au lecteur concernant les choix effectués pour cette ventilation. D'abord, toutes les données listées en Fig.1 ne requièrent pas d'être ventilées : les identifiants uniques des ruches et fournisseurs, par exemple, ne peuvent être ventilées, de même que les discours composés de textes disparates qu'il n'est pas envisageable de regrouper en classes ; pour la raison inverse, les départements des ruches n'ont pas besoin d'être ventilées car elles constituent déjà une ventilation rendant les données utilisables en l'état. Ensuite, la ventilation doit viser des classes qui, à défaut d'être homogènes, ne sont pas trop déséquilibrées : chaque classe doit donc être représentative, sans que l'une n'écrase les autres. De plus, les métiers, comme les sous-catégories de produits, sont ventilés d'une façon particulière : puisque, à vrai dire, ces données de nature catégorielle constituent déjà une forme de ventilation, la mise en classe supplémentaire est ici dictée par une orientation thématique qui parcourt la thèse, à savoir la distinction entre *denrées brutes* (ex : pomme) et *denrées transformées* (ex : compote de poires), distinction qu'informent les sous-catégories, mais aussi les métiers (ex : maraîchers et produits bruts, pâtissier et produits transformés). Les raisons de cette distinction entre brut et transformé sont explicitées ci-après. Enfin, pour chaque classe de données, les effectifs sont indiqués afin que le lecteur prenne la mesure des différentes composantes du réseau Ruche. Enfin, le tableau qui suit incorpore et ventile deux catégories de données sur les distances (distance barycentrique, et distance relationnelle) qui ne sont pas natives, mais calculés à partir de données natives (coordonnées latitude/longitude).

Catégorie de données	Entité concernée	Classes de données	Effectif par classe
Métiers	Fournisseurs	Brut	498
		Transformé	377
		Non-alimentaire	72
		TOTAL	947
Distance barycentrique	Ruches	moins de 6 km	70
		6-20 km	55
		plus de 20 km	43
		TOTAL	168

Distance barycentrique	Fournisseurs	moins de 10 km	86
		10-25 km	62
		25-50 km	108
		50-100 km	143
		100-175 km	142
		175-250 km	81
		plus de 250 km	43
		TOTAL	665
Distance relationnelle	Ruches	moins de 100 km	28
		100-125 km	42
		125-150 km	55
		150-250 km	34
		NC*	9
		TOTAL	168
Nombre d'employés	Fournisseurs	0 employé	58
		0-1 employé	236
		1-2 employés	148
		2-5 employés	121
		5-8 employés	57
		plus de 8 employés	45
		TOTAL	665
Ancienneté	Fournisseurs	moins de 2 ans	72
		2-5 ans	155
		5-10 ans	163
		10-20 ans	100
		20-30 ans	66
		plus de 30 ans	93
		NC**	16
		TOTAL	665
Date de première distribution, remontant à (entre septembre 2011 et septembre 2018):	Fournisseurs	6 -7 ans	50
		5-6 ans	60
		4-5 ans	116
		3-4 ans	89
		2-3 ans	91
		1-2 ans	108
		Moins d'un an	134
		NC	17
		TOTAL	665
Nombre total de distributions (distributions Count)	Fournisseurs	moins de 25	121
		25-50	45

		50-100	93
		100-200	92
		200-500	129
		500-1000	77
		1000-2000	71
		plus de 2000	37
		TOTAL	665
Nombre de ruches différentes fournies (hives Count)	Fournisseurs	1	110
		2	74
		3-4	105
		5-9	111
		10-15	73
		16-25	80
		26-50	55
		plus de 50	57
		TOTAL	665
Sous-catégorie de produits (type subCategory)	Produits	Brut	14876
		Transformé	13759
		Non-alimentaire	3285

Fig. 1 : Ventilation des données et effectifs par classes

** Neuf ruches n'apparaissent pas dans le fichier des relations, du fait que ce sont des ruches récentes n'ayant pas encore de fournisseurs ou n'ayant pas ouvert de vente pendant la période de récolte des données.*

*** Seize fournisseurs n'ont fourni aucune donnée sur leur date de début d'activité (ancienneté).*

En préalable aux analyses plus poussées des sections qui suivent, une vue d'ensemble de ces données ainsi ventilées par classes permet de fournir au lecteur une sorte de fiche d'identité de la Ruche. Ces classes, constituées de façon à être à la fois parlantes, lisibles et homogènes, offrent déjà plusieurs faits marquants.

- Les métiers du brut sont nettement majoritaires, même si les métiers du transformé sont en nombre comparable, les métiers non-alimentaires étant très minoritaires.
- Les ruches se situent en nombre à travers l'espace francilien, même si Paris intramuros en contient le plus.
- Les fournisseurs ont pour la plupart moins de cinq employés, et souvent moins de deux employés.
- Environ un tiers des fournisseurs ont moins de cinq ans d'existence, et moins d'un quart ont plus de vingt ans d'ancienneté.

- Il y a des disparités très importantes entre fournisseurs concernant à la fois le volume total de distributions effectuées (allant de moins de vingt-cinq à plus de deux mille) et la diversité de ruches différentes livrées (allant pour beaucoup de fournisseurs de une ou deux ruches à plus de cinquante).
- Les produits bruts et transformés sont quasiment en parité.

On complètera ces premiers éléments en indiquant au lecteur que, parmi les 665 fournisseurs, les deux-tiers environ (451) n'ont qu'un seul métier, environ un tiers en ayant deux ou plus, parmi lesquels 60 en ont trois ou plus. On compte 947 métiers pour 665 fournisseurs, soit environ un métier et demi par fournisseur en moyenne, chiffre qui masque une grande variabilité puisque certains fournisseurs ont jusqu'à huit métiers. L'image dépeinte par ces premiers éléments est donc celle d'un réseau réparti de façon relativement homogène dans l'espace francilien, qui fournit à la fois des denrées brutes, légèrement majoritaires, et transformées, ainsi que des produits non-alimentaires en forte minorité. Ses fournisseurs, qui se situent à la fois très près et plus loin de Paris, sont pour la grande majorité de petites voire de très petites structures, qui ont une ancienneté très variable mais sont pour beaucoup d'entre eux relativement récents. Leurs degrés d'activité dans le réseau de ruches est très variable, qu'il s'agisse du volume de distributions ou de leur diversification parmi de nombreuses ruches du réseau.

La ventilation entre aliments bruts et transformés est un choix d'étude, à la fois parce que cette dichotomie revêt une signification importante en de nombreux autres endroits de la thèse, mais surtout, ici, parce-qu'elle permet d'interpréter les liens ou au contraire les différences entre les divers métiers des fournisseurs. La problématique du frais, argument en faveur des circuits courts et cité de nombreuses fois dans le chapitre précédent, n'est généralement pas la même pour les produits bruts que pour les produits transformés, qui se conservent en général mieux. Les aliments transformés peuvent également s'avérer, selon leur degré de complexité, plus ou moins chers, contrairement à la majorité des produits bruts. La valorisation de ceux-ci, notamment par des formes de distinction et d'identité telles que celles discutées dans le chapitre précédent, semble une thématique chère à de nombreux fournisseurs. La question de la transparence des produits transformés, aux recettes faisant parfois appel à de nombreux ingrédients secondaires est également cardinale, ne se pose également pas de la même façon que pour les produits bruts. Par ailleurs, la consommation alimentaire, sous ces formes plus engagées que l'on retrouve chez les mangeurs alternatifs, impliquant un désir de contrôle de ce qui se trouve dans son assiette, passe aussi par le fait de transformer soi-même ses produits bruts (autrement dit, faire la cuisine), dont la qualité devient alors plus importante. Enfin, produits bruts et produits transformés, bien que dichotomiques, peuvent tout autant se retrouver intimement liés dans les activités des fournisseurs impliqués dans la

production des deux types de denrées, à travers des formes d'intégration verticale de la chaîne de production et de valeur (ex : transformer ses propres pommes en compote, ou nourrir ses volailles avec ses propres céréales) ou des formes d'intégration horizontale (ex : diversifier ses animaux d'élevages, ou avoir plusieurs activités de transformation relevant de différents métiers) – la majorité des fournisseurs relevant plutôt d'un type ou de l'autre (mono-activité brut ou transformé, ou intégrés horizontalement sur le brut ou le transformé), que des deux (environ dix pour-cent seulement intègrent verticalement activités en brut et activités en transformé).

8.4.2 Analyse des discours par lexicométrie

Cooccurrences de termes issus des descriptions fournisseurs

Les clusters de termes cooccurrents formés par le Network Mapping (nombre de nodes = 300), sont au nombre de onze, qui font chacun ressortir une ou des thématiques particulières (certains clusters plus que d'autres). Ces clusters sont accompagnés d'un tag par métiers qui permet de mieux préciser les liens qui peuvent exister entre les thématiques des clusters et certains types de métiers : en effet, si, dans certains clusters, des termes permettent d'identifier clairement certains types de denrées et donc de métiers, les tags s'avèrent nécessaires pour d'autres clusters où ce n'est pas le cas. Lorsque les termes d'un cluster sont clairement associés à une famille de produits, ou de façon connexe, lorsqu'un cluster est clairement tagué d'une famille de métiers, cela peut s'interpréter comme une forme de cohérence thématique pour ces familles de denrées. Par exemple, l'un des clusters peut être clairement associé à l'élevage, à la fois parce-qu'il contient des termes liés à l'animal et parce-qu'il est tagué « élevage » : si, en même temps, ce cluster comprend des termes liés à l'identité, ou à la qualité nutritionnelle, alors on peut considérer que les éleveurs sont préoccupés par ces questions identitaires et nutritionnelles. L'analyse des onze clusters qui suit s'accomplit de cette façon.

Le cluster 1 s'avère principalement dédié aux métiers laitiers, que ce soit au niveau des termes identifiant des denrées (ex : « fromage blanc », « bon lait », « crème crue »), ou du tag de professions, toutes laitières. Sur le plan thématique, ce cluster regroupe (i) plusieurs termes qui précisent les TECHNIQUES de production (ex : « transformation du lait », « croissance lente », « agriculture raisonnée », « normes sanitaires »), (ii) plusieurs termes liés à la COMMERCIALISATION de ces produits laitiers (ex : « points de vente », « vente directe au consommateur », « cantines scolaires ») et, (iii) dans une mesure moindre, il contient aussi deux termes liés à l'IDENTITE (« produits du terroir », « Pays de Bray »).

Le cluster 2 est clairement dédié aux métiers du vin, si l'on observe les termes (ex « pinot meunier », « pouilly fumé »), ce qui est confirmé par le tag « viticulteur » (si l'élevage de chèvres est également représenté, il l'est beaucoup moins et de façon périphérique). Ce cluster est particulièrement orienté vers des notions de SOUTENABILITE, à travers une « viticulture durable », à « haute valeur environnementale », parfois en « conversion bio », ou témoignant d'un « grand respect ».

Le cluster 3 regroupe notamment des denrées identifiables qui sont de type transformé (ex « conserverie », « beurre », « pâtes fraîches », « pâtisserie »). L'accent semble ici être mis sur la dimension ARTISANALE de ces produits transformés, provenant de « recettes traditionnelles », d'une « fabrication maison » ou une « fabrication artisanale » par une « entreprise artisanale » à « taille humaine », parfois dans le cadre d'une « exploitation agricole familiale ». A l'appui de cette identité d'artisan, les TECHNIQUES sont aussi détaillées (« première pression à froid », « meule de pierre », « plein champ », « atelier de fabrication », « ingrédients de qualité »). Ils sont aussi précisés comme étant de saison (ex « gré des saisons », « produits de saison »), ou des « produits bio » participant d'une « agriculture de conservation », voire visant le « zéro déchet », ce qui induit une notion de SOUTENABILITE à ce cluster. Enfin, les discours pour ces produits transformés semblent mettre en avant la dimension LOCALE, les « producteurs locaux », fournissant des « produits locaux » ou au moins d'une « agriculture française ».

Les cluster 4, 5 et 6 peuvent être appréhendés ensemble, dans la mesure où ils s'imbriquent les uns dans les autres (en particulier les clusters 5 et 6), et du fait qu'il font collectivement preuve d'une certaine cohérence dans leurs thématiques. Les TECHNIQUES et modes de production y sont détaillées de nombreuses façons, et semblent axées sur des notions de tradition et de naturel, que cela soit pour des « produits de saison » sans « colorant ni conservateur », cuits au « feu de bois », séchés à l'« air libre » ou issus de la « culture biologique » (cluster 4, dont les termes et les tags métiers indiquent une focalisation sur les denrées végétales : fruits, légumes, herbes, plantes), ou bien des produits à « fermentation lente », au « levain naturel », et ayant obtenu une « certification bio » voire un « label rouge » (cluster 5, dont les termes et les tags métiers indiquent notamment une focalisation sur le pain), ou une « agriculture biologique », en « cours de conversion », ou une « culture raisonnée » nécessitant de suivre un « cahier des charges », de nourrir leurs animaux à l'« herbe et au foin » suivant un « cycle de vie », ou travaillant de « manière écologique » suivant les préceptes du « développement durable », revêtant alors aussi une dimension de SOUTENABILITE (cluster 6, dont les termes et les tags métiers indiquent une certaine focalisation sur l'élevage bovin (ex « viande bovine », « race charolaise »)). Le cluster 5 met également en avant la dimension ARTISANALE des producteurs, qui disent être une « petite entreprise », une

« entreprise familiale », une « petite exploitation familiale » faisant une « production artisanale » en « petites quantités ».

Le cluster 7, qui s'identifie notamment sur les fruits et leur transformation (ex confitures, cidre), regroupe des termes liés aux TECHNIQUES de production autour des notions de naturel, qui font fi des « arômes artificiels » ou des « produits chimiques », préférant des « produits naturels » et des « saveurs authentiques » obtenues à l'aide d'un « maraîchage biologique », d'une « agriculture durable » ayant un meilleur « impact sur l'environnement », conférant également à ce cluster une dimension de SOUTENABILITE.

Le cluster 8 est assez hétérogène sur le plan des thématiques, ce qui le rend difficile à interpréter. Il se distingue toutefois des autres clusters du fait que certains de ses termes concernent des produits non-alimentaires, ce qui se vérifie aussi par ses tags métiers (fabrique de savon ou de cosmétiques naturels).

Le cluster 9 est clairement focalisé sur les produits transformés sucrés (glaces, confiserie, confitures). La dimension ARTISANALE est mise en avant, au sujet de « glaces artisanales », de produits fabriqués de « façon artisanale », de « manière artisanale ».

Le cluster 10 est visiblement concentré sur la volaille. On distingue deux thématiques assez clairement. La première concerne la TECHNIQUE et modes de production, informant sur des élevages nourris à « base de céréales », de « foin et de céréales », de « foin de luzerne », et dans un cadre permettant le « bien-être animal » à travers un « parcours extérieur » aux « beaux jours ». La seconde thématique concerne des termes axés sur l'IDENTITE, qui se manifestent à partir de lieux géographiques : « Pays de Caux », « Seine-et-Marne », « Seine-Maritime ».

Le cluster 11 concerne majoritairement l'élevage (volaille et bovin). Sur le plan thématique, il est focalisé sur des termes liés à la TECHNIQUE (ex « atelier de découpe », « chambre froide »), majoritairement axés sur des notions de naturel, à travers l'absence d' « engrais chimiques » ou de « produits de synthèse », en « harmonie avec la nature », et en conformité avec le « label AB » de l' « agriculture bio ».

L'étude de ces termes cooccurrents est riche d'enseignements sur les principales thématiques guidant les discours généraux des fournisseurs. L'exercice d'interprétation a nécessité une catégorisation pour extraire du sens de la structure des différents clusters ainsi obtenus ; grâce au tag métiers et parfois aux termes des clusters, ces interprétations ont aussi incorporé des explications quant à la nature des produits liés aux différentes thématiques.

La thématique que l'on a nommé TECHNIQUE semble être la plus importante, puisqu'elle recouvre de nombreux termes et est présente dans la majorité des clusters. Elle concerne tant les méthodes de production liées aux denrées brutes qu'aux modes d'élaboration des denrées

transformées, et détaille ses procédures tant pour des produits animaux que végétaux, salés ou sucrés, céréaliers ou laitiers, etc. En de nombreux points, ces techniques semblent vouloir convaincre qu'elles sont au service du naturel plutôt que l'artificiel, de la tradition plutôt que l'industrie. Elles constituent une forme de transparence qui, avant même leur orientation nature-tradition, vise à satisfaire le besoin de savoir, de comprendre, du mangeur en quête de sens. Le fait que cette transparence sur les techniques parcourt l'ensemble des fournisseurs démontre en outre que cette quête de sens est désormais généralisée à tous types d'aliments, et non pas cantonnée à certains aliments pour lesquels la transparence a pu sembler le plus critique, comme pour les filières viandes victimes de multiples scandales liés à l'industrie agro-alimentaire. Cet exercice de transparence est aussi le moyen pour les fournisseurs de démontrer leurs savoirs-faire, en détaillant avec précision les moyens complexes mis en œuvre pour produire une nourriture de qualité.

Ce sont sans doute ces savoirs-faire qui les distinguent, eux et leurs produits, des industries agro-alimentaires. Se proclamant ainsi d'une démarche que l'on qualifie ici d'ARTISANALE, ils se présentent alors comme de petits exploitants familiaux, à taille humaine, oeuvrant à perpétuer la tradition, en bon artisan (terme décliné ici sous de nombreuses variantes). Et à juste titre, puisque si l'on en juge la ventilation des données sur leurs nombres d'employés, ces fournisseurs sont quasiment tous de petites voire de très petites structures. La notion d'artisanat est particulièrement présente chez les fournisseurs de denrées transformées.

Aux côtés de certains termes liés aux techniques typées comme naturelles, la novlangue sur l'écologie et le développement durable se développe à travers une catégorie que l'on nomme SOUTENABILITE. Il s'agit ici de démontrer l'usage de méthodes de production respectueuses de l'environnement et des rythmes naturels, et qui s'affranchit de toute chimie ou mode artificiel de production.

Enfin, l'IDENTITE des produits, qu'il s'agisse d'un ancrage territorial, d'une variété de plant, ou d'une race animale spécifique, se voit aussi mise en avant. Ces quatre grandes dimensions – technique, artisanat, soutenabilité, identité, constituent les quatre principales thématiques ressortant de ces discours fournisseurs.

Deux autres thématiques, plus minoritaires, ressortent également. La première s'attache à préciser les autres débouchés des fournisseurs : cette dimension de COMMERCIALISATION ainsi mise en avant, notamment pour les produits laitiers, participe d'une certaine façon à la transparence générale, et à une volonté affichée de reprendre la main sur la commercialisation de leurs produits, de la même façon que ce qu'ils font à la Ruche. La seconde met en avant la dimension LOCALE des produits qui rentrent en composition chez les fournisseurs de denrées transformées, ce qui revient aussi à une forme de transparence visant à rassurer les mangeurs que les ingrédients eux-

mêmes sont locaux, pas que leur transformation. En résumé, cette analyse nous informe sur les modalités par lesquelles les fournisseurs font d'une part, acte de *transparence*, d'autre part, acte de *distinction*, deux actes qui, de fait, démontrent ici qu'ils vont de pair.

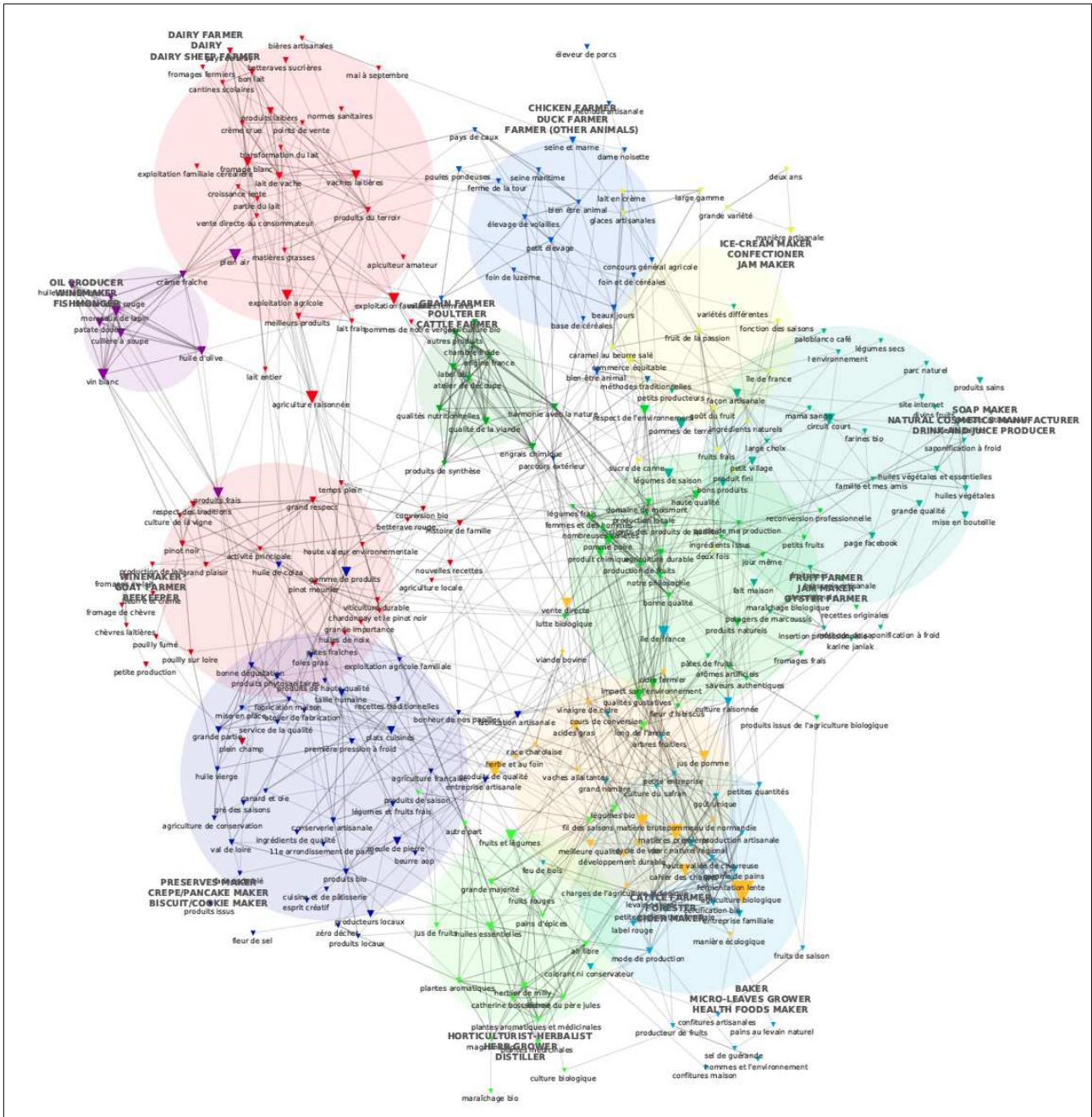


Fig. 2 : Network Mapping des termes cooccurrents issus des descriptions fournisseurs, avec tag « professions » (métiers)

Relations entre termes et sous-catégories de produits

Les liens entre les termes extraits des descriptions produits et leurs sous-catégories de produits de rattachement sont projetés à l'aide d'un Network Mapping. Cette étude de termes ventilée par sous-produits comporte trois dimensions. Premièrement, elle permet de révéler l'existence de thématiques récurrentes à travers les descriptions, qui s'avèrent être communes à certaines sous-catégories de produits, permettant ainsi de mieux appréhender les préoccupations des fournisseurs lorsqu'ils s'expriment sur différentes familles de denrées. Deuxièmement, le Network Mapping, qui est ici structuré par les clusters de termes autour de leurs sous-catégories, organise ces clusters avec une géographie particulière : les clusters de sous-catégories et termes ayant le plus de liens avec les autres sont placés au centre de la projection, et à l'inverse ceux ayant le moins de liens avec les autres sont placés en périphérie de la projection. Il est donc possible de jauger de la centralité, dans les discours et les termes de façon globale, des différentes sous-catégories de produits. De plus, les capacités qu'ont différentes sous-catégories à générer un grand volume de termes est fortement variable, certaines sous-catégories étant plus fournies en descriptions que d'autres. Cette analyse permet donc d'étudier la triangulation entre (i) des thématiques récurrentes, (ii) des sous-catégories de denrées, (iii) une disposition particulière de clusters de volumes variables liant ces thématiques et sous-catégories.

Le cluster 1, au centre du réseau, rassemble quatre sous-catégories de produits : les légumes, les fruits, les jus, et les soupes et conserves. Les sous-catégories légumes et fruits, très proches sur le plan lexical et donc géographiquement proches au sein de la projection, intègrent deux thématiques. La première fait appel à un ensemble de termes qui forment une thématique que l'on appelle ici le « NATUREL ». Il s'agit de denrées sans « produit chimique », comme les « pommes bio », ou des plants poussant en « pleine terre » ou en « plein champ », suivant le « cahier des charges » de l' « agriculture biologique », voire de l' « agriculture raisonnée », encore que certains soit indiqués comme étant « non-bio » : que ces fruits et légumes le soient ou non, ce lexique du naturel indique du moins qu'il s'agit d'une préoccupation fortes chez ces fournisseurs maraîchers et arboriculteurs. La seconde thématique marque l'importance de la distinction, en particulier à travers une IDENTITE particulière. Issus de « variété ancienne », ils proviennent de la « Vallée de l'Omignon », de « St-Cyr-en-Val », de « St-Hilaire-du-Mesmin » ou tout simplement d' « Ile-de-France ». Les jus reprennent le lexique du NATUREL, étant présentés comme « sans conservateur », comme « produit issu de l'Agriculture Biologique », tels les « pommes bio », ou éventuellement « non-bio », et sont conditionnés dans des « bouteille en verre », plus naturel que le plastique. Les soupes et conserves, elles, jouissent en partie d'une IDENTITE particulière, composées d'ingrédients « origine France », faisant appel aux « produits et terroir ». Mais c'est surtout leur caractère ARTISANAL qui semble mis en avant, étant issus de « fabrication

artisanale », de « manière artisanale », par une « conserverie artisanale » proposant des « recette traditionnelle ». Les sous-catégories composant ce cluster semblent naturellement liées : d'une part puisque légumes et fruits sont parfois produits de concert, et d'autre part puisque les légumes et fruits (de type brut) sont fréquemment employés pour l'élaboration de jus et de soupes et conserves (de type transformé), métiers qui sont aussi relativement proches. Pour cette raison, les discours générant les termes pour l'une ou l'autre de ces sous-catégories peuvent dans certains cas avoir été rédigés par le même fournisseur. On rappellera toutefois que ces termes sont issus de descriptions produits uniques (hormis les produits qui sont identiques mais apparaissent plusieurs fois car étant déclinés en différentes quantités) : en d'autres termes, même dans les cas où un même fournisseur génère des termes pour plusieurs sous-catégories, il n'y a aucune raison qui laisserait supposer qu'il écrit la même description (donc les mêmes termes) pour les différents produits qu'il vend. Plus important, le fait que ce cluster 1 rassemble, lexicalement, des métiers qui sont fonctionnellement liés – horizontalement, comme, par exemple, avec les fruits, et les légumes ; verticalement, comme, par exemple, avec les fruits, ou légumes, qui entrent dans la composition des jus, ou des conserves – *indique que ces fournisseurs de la Ruche ont tendance à intégrer horizontalement, et verticalement, plusieurs métiers, et sont donc polyvalents, et non spécialisés.* Second enseignement de ce cluster, si la notion de NATUREL et d'IDENTITE est importante pour les produits bruts comme pour les produits transformés, la notion d'ARTISANAT semble la plus importante pour ces-derniers, ce qui ressort aussi des discours fournisseurs dans la section précédente.

Les clusters 2 (plats cuisinés ; sauces) et 3 (boissons gazeuses ; boissons fraîches ; café, thé, infusions) sont relativement connectés au cluster 1, comme le montre le Network Mapping. Suivant une logique connexe à celle discutée pour les sous-catégories du cluster 1, il n'est pas anodin que ces sous-catégories des clusters 2 et 3 soient liées à celles du cluster 1 : les plats cuisinés, sauces, et boissons diverses, sont souvent composées en partie de légumes, ou de fruits ; de plus, les produits tels que les soupes, et conserves, peuvent faire appel à des procédés de fabrication, et donc des métiers, similaires à celles des plats cuisinés, et des sauces, tandis que les jus, et boissons de diverses natures, empruntent aussi des procédés d'élaboration parfois très liés. Ce sont justement ces procédés de fabrication que semblent vouloir détailler les fournisseurs dans leurs descriptions pour ces produits. Dans le cluster 2, les plats cuisinés sont faits à partir de « produits frais », de « produits bios », de « qualité et issus » de « producteurs locaux ou de ma production », et cuits au « four traditionnel », tandis que les sauces ont des ingrédients issus du « commerce équitable », et également de « produits bios ». Une volonté de TRANSPARENCE TECHNIQUE sur l'origine des ingrédients et sur les procédés de fabrication semble manifeste. Elle l'est aussi pour les boissons du cluster 3, qui sont élaborées à partir d' « arôme naturel », d' « extrait naturel », d' « eau de source »,

de « fleurs d'hibiscus » et sont conditionnées dans des « bouteille en verre », les lexiques pour ces boissons paraissant de plus tournés vers le NATUREL. Les boissons, qui incluent également la sous-catégorie café, thé, infusions, sont aussi dotés d'une dimension de NUTRITION, fortes en « acides gras » et dotés d'une « valeur énergétique » et bonnes pour le « système immunitaire ». Enfin, la notion de produit ARTISANAL est mise en avant dans les deux clusters, les fournisseurs se présentant comme une « conserverie artisanale » ou l'« entreprise familiale » fabricant en « petite quantité ». Dans l'ensemble, ces différents lexiques peuvent être liés les uns aux autres. Dans le cadre de produits de type transformé, les fournisseurs peuvent souhaiter valoriser la qualité artisanale de leurs métiers, les détails techniques des modes de fabrication de leurs produits servant à mettre en lumière la dimension naturelle, et bonne sur le plan nutritionnelle, des denrées qu'ils proposent à la vente.

Le cluster 4 peut s'appréhender de la même façon que les précédents, puisqu'il regroupe d'une part les céréales, farines et graines, et d'autre part, les produits de type pains. La proximité terminologique de ces deux sous-catégories n'est pas étonnante, la première fournissant potentiellement la matière première pour la seconde. La récurrence des termes « farine bio » et « agriculture biologique » pour les deux sous-catégories, ainsi que le « levain naturel » et l'« eau de source » permettant la fabrication de pains qui plus est sans « additifs et sans enzymes », mettent en avant leur caractère NATUREL, qui est renforcé par des éléments apportant une certaine TRANSPARENCE TECHNIQUE lorsque les fournisseurs détaillent des procédés de fabrication à la « meule de pierre », au « feu de bois », à « basse température et à hygrométrie » précise. En terme de NUTRITION, le « pain entier » est souvent fabriqué à partir de « farine complète » et comporte des « graine de lin » ou du « lin brun ». Les céréales servent également à fabriquer des « pâtes artisanales », des « pâtes traditionnelles », conférant également une dimension ARTISANALE à ces produits.

Le cluster 5 (fromages ; yaourts et fromages frais ; lait) et le cluster 6 (pâtisserie ; viennoiserie) regroupent également des denrées bruts et transformées laitières qui sont liées, ce qui explique pourquoi ils fusionnent en partie : les fromages et yaourts sont fabriqués majoritairement à partir de lait, mais c'est aussi partiellement le cas, dans une moindre mesure, pour les viennoiseries et pâtisseries. La dimension de NATUREL est amenée par ces fromages au « lait cru », aux « arômes naturels » et leur conditionnement dans un « pot en verre », et les pâtisseries, qui sont des « produits issus de l'agriculture biologique ». Ces laitages de « Seine-et-Marne », apportant aux mangeurs un « savoir-faire d'ici », et les pâtisseries et viennoiseries sont fabriquées à partir de « beurre AOP Poitou-Charentes », avec de la « fleur de sel de Guérande » ou de la « Vanille de Madagascar », éléments qui leur confèrent une certaine IDENTITE distinctive.

Les chocolats, confiseries, et fruits secs, qui composent le cluster 7, sont par de très nombreux termes liés à la notion de NATUREL, les chocolats et confiseries étant dépourvus d' « arômes artificiels », « sans conservateurs et sans huile », « sans colorant », « sans lécithine », et comportent plutôt des « extraits naturels », du « pur beurre de cacao » et du « sucre de canne bio » ; tandis que les fruits secs semblent aussi dépourvus d'artifices, comme les « lacets de fruits bios » sans « arômes artificiels », étant « juste des fruits » qui, séchés à « basse température », garderaient le « vrai goût des fruits », et révéleraient ainsi le « maximum de leurs nutriments », ajoutant un élément de langage NUTRITIONNEL à ce cluster de « friandises alternatives » qui seraient les « alliées des enfants », ainsi qu'une dimension ARTISANALE du fait que ces fruits secs proviennent parfois d'une « filière directe artisans du monde » (dont on relèvera la dimension non-locale puisque ces artisans sont localisés dans les pays du Sud). En outre, la coprésence terminologique des chocolats et confiseries avec les fruits secs semble signifier que ces activités intègrent des préoccupations communes. Or, il eut été tout aussi naturel qu'à la place, les fruits secs soient reliés à la sous-catégorie des fruits (frais), qui, à l'origine, en sont l'unique ingrédient : l'absence de lien entre fruits secs et frais suggère que les fournisseurs des uns ne sont sans doute pas liés aux autres, permettant d'élaborer que les fruits secs de la Ruche proviennent en réalité non pas des arboriculteurs et maraichers locaux mais d'ailleurs, voir de loin comme le suggère la filière artisans du monde.

Le cluster 8, rattaché à la sous-catégorie glaces et sorbets, n'est pas très fourni, mais fait néanmoins ressortir une variété de termes liés aux différentes thématiques déjà identifiées, mettant en valeur des « ingrédients de base » composés de « fruits frais » et sans « arômes artificiels » (NATUREL), pour certains parfumés à la « vanille de Madagascar » (IDENTITE), ingrédients permettant une grande « qualité du produit » à la « saveur unique et exceptionnelle », issus d'une « production artisanale à la ferme » (ARTISANAL).

Le cluster 9 paraît de prime abord assez hétéroclite sur le plan des produits, puisqu'il regroupe tant les confitures, miels, fruits confits, que les sirops, et les boissons alcoolisées. On remarque de prime abord que le caractère ARTISANAL est commun aux denrées de ces trois sous-catégories, puisque les premières sont élaborées de « manière artisanale et traditionnelle », des « préparation artisanale » telles que des « confiture artisanale » ou des sirops et alcools faits dans les « règles de l'art » par des « méthodes traditionnelles », qui sont détaillées, par un souci de TRANSPARENCE TECHNIQUE, par des préparations en « bassine de cuivre » ou « chaudron de cuivre », avec des ingrédients et procédés liés au NATUREL tels que le « sucre de canne issu de l'agriculture biologique », « sans conservateur » et un conditionnement en « pot en verre ». De fait, le regroupement sous-catégoriel de ce cluster n'est peut-être pas si ténu dans la mesure où la

fabrication de sirops et d'alcools, ou de sirops et de fruits confits, peuvent être fonctionnellement proches et le fait d'un même fournisseur, ou de deux fournisseurs voisins, ce qui est a priori le cas pour les sirops et boissons alcoolisées se trouvant simultanément liées aux mêmes lieux indiquant la même IDENTITE au sein de la « Ferme du Clos d'Artois », la « Distillerie du Gâtinais » à « Oncy-sur-Ecole », la vocation identitaire de ces sous-catégories se voyant également renforcée par la présence du terme « Seine-et-Marne » dans ce cluster. On notera enfin que ce cluster contient aussi la sous-catégorie des condiments et conserves, mais thématiquement, celle-ci ne s'avère pas très fournie.

Le cluster 10 regroupe lui trois sous-catégories de denrées brutes clairement proches : poissons et crustacés, fruits de mer ; ainsi que les soupes et pâtés, denrées transformées, dont on peut penser qu'elles emploient aussi ces ingrédients marins. Les fournisseurs semblent vouloir mettre en valeur la qualité NUTRITIONNELLE des produits marins, qui contiennent de la bonne « matière grasse », et sont une « excellente source » (NDLR : d'oméga-3, si l'on se plonge en détail dans les descriptions produits), ces produits ayant donc, en somme, de très bonnes « valeurs nutritionnelles ». Leur qualité est aussi ARTISANALE, ces poissons et crustacés étant de « fabrication artisanale » et issus de « savoir-faire traditionnel », et emploient des ingrédients NATURELS, par exemple « sans conservateur ».

Les trois clusters suivants semblent particulièrement liés du fait qu'ils rassemblent les sous-catégories rillettes et pâtés, et foie gras et confits (cluster 11), les sous-catégories volailles et gibiers, et oeufs (cluster 12), et les sous-catégories porc, bœuf, veau, et traiteur (cluster 13): autrement dit, l'ensemble des viandes, ainsi que leurs sous-produits (œuf pour les volailles) ou denrées transformées (rillettes, pâtés, foie gras et confits, traiteur). Ces élevages sont d'abord présentés comme NATURELS, comme l'attestent de multiples éléments de langage impliquant des animaux évoluant en « plein air », ces « viandes bio », ce « porc fermier » ou « porc bio », ce « poulet fermier » ou pondant des œufs « Label Rouge », ce veau en « agriculture raisonnée » nourri au « lait par la mère » puis à l' « herbe fraîche », pour leur « bien-être », ce bœuf nourri à l' « herbe et au foin » ou avec des « graine de lin », alimentation préconisée par des « cahier des charges » tels que celui de l' « agriculture biologique », et ces viandes transformées de la sous-catégorie traiteur élaborées avec du « boyau naturel » avec ou sans « sel nitrité ». Ensuite, les éleveurs semblent préoccupés par la TRANSPARENCE TECHNIQUE, mettant en valeur à la fois la fraîcheur de leurs produits conditionnés « sous-vide », en « emballage sous-vide » et transportés dans un « sac isotherme », respectant la « chaîne du froid », et « le jour de la livraison », et les techniques d'abattage, d'amélioration et de conditionnement des ces viandes qui subissent une « maturation minimum » après être passées par un « atelier de découpe » ou en « salle de découpe » suivant

auparavant des « techniques d'abattage » telles que l' « étourdissement dans l'abattoir communal ». Ces métiers de la viande auraient une qualité ARTISANALE, étant préparées de « manière artisanale et traditionnelle » ou suivant une « fabrication maison », dans des « exploitation familiale », et de plus une IDENTITE forte qui s'articule autour de races particulières telles que la « viande limousine » mais plus souvent autour d'identités territoriales telles qu'une « origine du produit » située dans le « Val d'Oise », le « Sud Morvan », ou des « Viandes du Mans », s'étendant jusqu'aux abattoirs à « Poissy dans les Yvelines » « aux portes de Paris » ou à l' « Abattoir Communal de Luzy ». Enfin, deux éléments sont liés à la NUTRITION, à travers les « valeurs nutritionnelles » que présentent ces produits animaux élaborés dans le souci du « bien-être et notre santé ». Ces trois clusters proches sur le plan catégoriel le sont aussi dans la projection du Network Mapping – bien qu'ils ne fusionnent pas – ce qui semble confirmer la commonalité thématique des produits animaux ici tous regroupés.

On accordera moins d'importance aux trois derniers clusters qui, bien que n'étant pas situés ensemble dans la projection, ont pour point commun de concerner les sous-catégories non-alimentaires de la gamme de produits de la Ruche, ce qui implique de les discuter ensemble dans ce dernier paragraphe concernant l'analyse des termes issus des descriptions produits. Leur étude a néanmoins le mérite de démontrer que pour ces sous-catégories, les fournisseurs montrent des préoccupations connexes à celles qu'ils accordent à la nourriture. Les produits du cluster 14 (cosmétique, hygiène, maison et soin), à titre d'illustration, seraient ainsi présentés, de la même façon que de nombreux produits alimentaires, comme le plus NATUREL possible, étant fabriqués à partir d' « ingrédients issus » de l' « agriculture biologique » tels que le « beurre de karité bio » ou le « lait d'ânesse frais », sans « produit chimique » ni « conservateur de synthèse » ou « colorant ni parfum ». L'artisanat et vêtements du cluster 15 voient leur IDENTITE mise en avant, avec des laines issues de « troupeaux de race Tarasconnaise » ou « Rouge du Roussillon », et proviennent par ailleurs de « filière locale en concertation » de l' « éleveur jusqu'au tricoteur », alors que les plants et arbustes de la sous-catégorie jardin du cluster 16 proviendraient d'une localité au « coeur du parc naturel » tel que celui de la « Haute Vallée de Chevreuse ».

Cette analyse des lexiques employés par les fournisseurs dans leurs discours produits, ventilée à travers les sous-catégories de produits, est riche d'enseignements en ce qui concerne les thématiques qui les préoccupent et qui, pour certaines, se retrouvent également dans leurs discours généraux (discours fournisseurs).

Un lexique que nous nommons NATUREL est présent dans la totalité des clusters, et semble particulièrement prolixe. Il recouvre un large vocabulaire qui concerne les modes de production, qu'il s'agisse d'aliments bruts ou transformés, et dans une moindre mesure, leur conditionnement. En

bien des points, ce lexique reprend des éléments similaires à ceux liés à la technique et à la soutenabilité dans l'analyse de cooccurrence des discours fournisseurs. Le seul terme NATUREL a été préféré ici car, dans ces discours produits, la majorité des éléments liés à la technique semblent fortement orientés vers ces notions de naturel.

Le second lexique très représenté, dans quasi tous les clusters, lié à l'ARTISANAT, reprend logiquement des notions connexes à celles du lexique éponyme dans l'étude précédente. Concernant majoritairement les produits transformés, il est l'occasion de rendre compte de la multiplicité de façons que se décline cet attribut d'artisanat, ainsi que les termes qui y sont connexes comme la tradition, la petitesse, la famille, l'humain, qui comme dans les discours fournisseurs, et comme le NATUREL ici présent, participent de l'opposition marquée entre le monde des fournisseurs de la Ruche et l'agro-industrie.

Dans cette même optique distinctive, l'IDENTITE des produits constitue un axe fort dans plusieurs clusters, qui concernent tant des produits bruts (fruits, légumes, viandes...) que transformés (jus, soupes, terrines...), ainsi que non-alimentaires (textiles). Comme dans la section précédente, ces identités peuvent concerner des lieux particuliers de production, des variétés distinctives, ou des races animales particulières.

Contrairement aux discours fournisseurs, les discours produits font ressortir une thématique forte autour de la NUTRITION (qui est logiquement identifiée aussi par l'étude des cooccurrences de termes issus des discours produits dans le chapitre précédent). Elle concerne certaines sous-catégories seulement, notamment les pains (via des termes indiquant qu'ils sont complets, intégraux, etc.), les produits de la mer pour lesquels des nutriments particuliers (ex : oméga-3, bonnes graisses) sont mis en avant comme c'est souvent le cas, les fruits secs qui sont ici séchés de façon à conserver leurs nutriments, les plats cuisinés de natures diverses, et les viandes et transformations de la viande. Cet argument nutritionnel s'applique donc à des sous-catégories très différentes, qui peuvent être brutes ou transformées, mais on remarque notamment leur importance pour les produits d'origine animale, peut-être parce-qu'ils nécessitent un argumentaire nutritionnel d'avantage que d'autres produits comme par exemple les fruits et légumes.

Enfin, un lexique nommé TRANSPARENCE TECHNIQUE se développe autour de nombreux termes destinés à préciser les modes et procédés de production ou fabrication (ex : bassine de cuivre ; technique de découpe), mais qui ne revêtent pas de caractère directement lié au naturel ou à l'artisanal et ne peuvent donc être attribués à ces autres lexiques. On retrouve donc, dans ces discours produits, de nombreux éléments récurrents communs avec les discours fournisseurs, qui concernent la *transparence* et la *distinction*, concepts qui se voient liés dans le cadre de cette expression directe des fournisseurs envers leurs mangeurs. Ici, la dimension

Conclusions sur l'analyse lexicométrique des discours

L'étude des discours rédigés par les fournisseurs, en deux temps correspondant aux deux formats de discours, l'un concernant les fournisseurs dans leur globalité (665 discours, souvent en plusieurs paragraphes), l'autre concernant chaque produit vendu (31920 discours, allant de quelques mots à plusieurs paragraphes), a permis d'identifier des ensembles thématiques qui caractérisent les préoccupations de ces fournisseurs en circuit court. L'étude de ces préoccupations révèle chez les fournisseurs des volontés et stratégies discursives qui articulent, ensemble, des notions liées à différents actes de transparence et des notions liées à de multiples formes de distinction. Cette articulation transparence-distinction contribue à mettre à jour les conceptualisations de consommation alternative liées à des formes de ce qu'on peut considérer être de « customisation » alimentaire. Les techniques de production et d'élaboration de produits, qu'elles concernent des produits bruts ou des produits transformés, se déclinent notamment, mais pas que, autour de deux dichotomies, le naturel et l'artificiel, ainsi que la tradition contre l'industrie.

Le dévoilement de ces techniques est autant le moyen de satisfaire les besoins d'information et de compréhension des mangeurs éclairés, qu'une manière pour les fournisseurs de mettre en avant les spécificités de leurs savoirs-faire. Ces compétences spécifiques sont renforcées par des discours visant à les présenter comme de petits artisans, ce qu'ils sont, si on s'en réfère aux très faibles nombres d'employés chez la plupart d'entre eux. Ce sont aussi les identités spécifiques des produits, qu'il s'agisse de variétés, de races, ou de territoires et terroirs particuliers, ou encore les qualités nutritionnelles, plus particulièrement mises en avant dans les discours produits, qui participent à ces spécificités distinctives. Les techniques et dimensions artisanales seraient également au service du respect de l'environnement et des animaux, relevant d'une dimension d'éthique et de soutenabilité marquée par le *zeitgeist*. Enfin, certains discours (ex : laitier) précisent la nature des débouchés autres que la Ruche, informant encore d'avantage les membres de la Ruche sur le fonctionnement du métier de fournisseur.

8.4.3 Géographie des échanges entre ruches et fournisseurs

Réseau relationnel entre les ruches et les fournisseurs

Puisqu'une ruche a plusieurs fournisseurs (avec une forte variabilité : de moins de dix à près d'une centaine, avec en moyenne 11,5 fournisseurs), et qu'inversement un fournisseur peut approvisionner plusieurs ruches, la forme que prend le réseau relationnel, ainsi constitué de 7675

nœuds représentant les couples ruches-fournisseurs, peut faire l'objet d'interprétations qui visent à établir l'existence de groupements de ruches qui seraient liées par des fournisseurs communs. La projection de ces couples à l'aide d'un Network Mapping entre, variable 1, les identifiants uniques des ruches et, variable 2, ceux des fournisseurs (dont les liens, ou l'absence de lien, sont précisés dans le fichier « Relations »), permet une représentation en clusters de ces groupements. L'étude de ces derniers a pour intérêt scientifique d'apporter la preuve qu'il y a une structure relationnelle au réseau de la Ruche : en d'autres termes, de nombreux fournisseurs visent les mêmes ruches, ou à l'inverse, de nombreuses ruches visent les mêmes fournisseurs. Il s'agit ici notamment des fournisseurs qui approvisionnent plusieurs ruches, parfois plusieurs dizaines. A l'inverse, de nombreux fournisseurs n'ont de relation qu'avec une ou deux ruches. Cette différence existe aussi entre ruches, certaines ayant nettement plus de fournisseurs que d'autres. Ces différences sont reflétées dans le Network Mapping : ainsi, les fournisseurs et les ruches se situant au centre de la projection sont considérés comme étant mieux intégrés au réseau Ruche que les fournisseurs et ruches se situant en périphérie de la projection qui sont donc considérés comme étant plus isolés dans le réseau.

De plus, des interprétations possibles quant à la structure du réseau, concernant à la fois la formation même d'un cluster donné, mais aussi de la position relative d'un cluster vis-à-vis des autres dans un rapport entre centralité et périphérie, peuvent être obtenues par l'adjonction, sur les clusters, de tags représentant une troisième variable, pour les ruches (localisation des ruches sur le territoire francilien, à travers le département d'appartenance) ou des fournisseurs (type de métiers des fournisseurs, notamment à travers la dichotomie brut/transformé).

L'un des problèmes dans l'interprétation est que les ruches et fournisseurs sont en grande partie concentrés au centre du réseau, à la fusion des différents clusters : pour cette majorité de ruches et fournisseurs centraux, il est difficile de les caractériser via les tags puisque, situés au croisement de plusieurs clusters, ils sont moins caractéristiques de leur cluster de rattachement. De plus, les ruches et fournisseurs situés dans un même cluster peuvent recouvrir des réalités très différentes selon qu'ils se trouvent à la limite extérieure du cluster (périphérie du réseau) ou la limite inférieure (centre du réseau, au chevauchement des clusters). Il serait dommage de se priver d'une caractérisation propre à ces ruches et fournisseurs centraux, qui constituent une part importante du réseau. Pour pallier ce problème, leurs identifiants natifs sont remplacés par d'autres identifiants qui permettent de connaître directement leur département d'appartenance dans la projection (ex : VDM pour le Val-de-Marne), avec en plus une numérotation qui suit l'ordre croissant des identifiants vis-à-vis de leurs camarades dans le même département (ex : VDM7 est la septième ruche à avoir vu le jour dans le Val-de-Marne).

Pour résumer, cette étude du réseau relationnel de la Ruche permet : (i) d’apporter la preuve qu’il est structuré, en démontrant l’existence de regroupements de ruches et fournisseurs fortement liés entre eux ; (ii) de faire ressortir de cette structure que les fournisseurs et ruches sont fortement différenciés par leurs degrés d’intégration au réseau francilien ; (iii) d’explorer les raisons de cette structure, à la fois à l’aide de troisièmes variables agissant comme tags pour les clusters, et à l’aide d’une métadonnée intégrée directement aux identifiants (départements pour les ruches ; types de métiers pour les fournisseurs). Le réseau, dans sa projection statique, est présenté ci-dessous en Fig. 4 et Fig. 4bis, avec les métadonnées départements (ruches) et types de métiers (fournisseurs) :

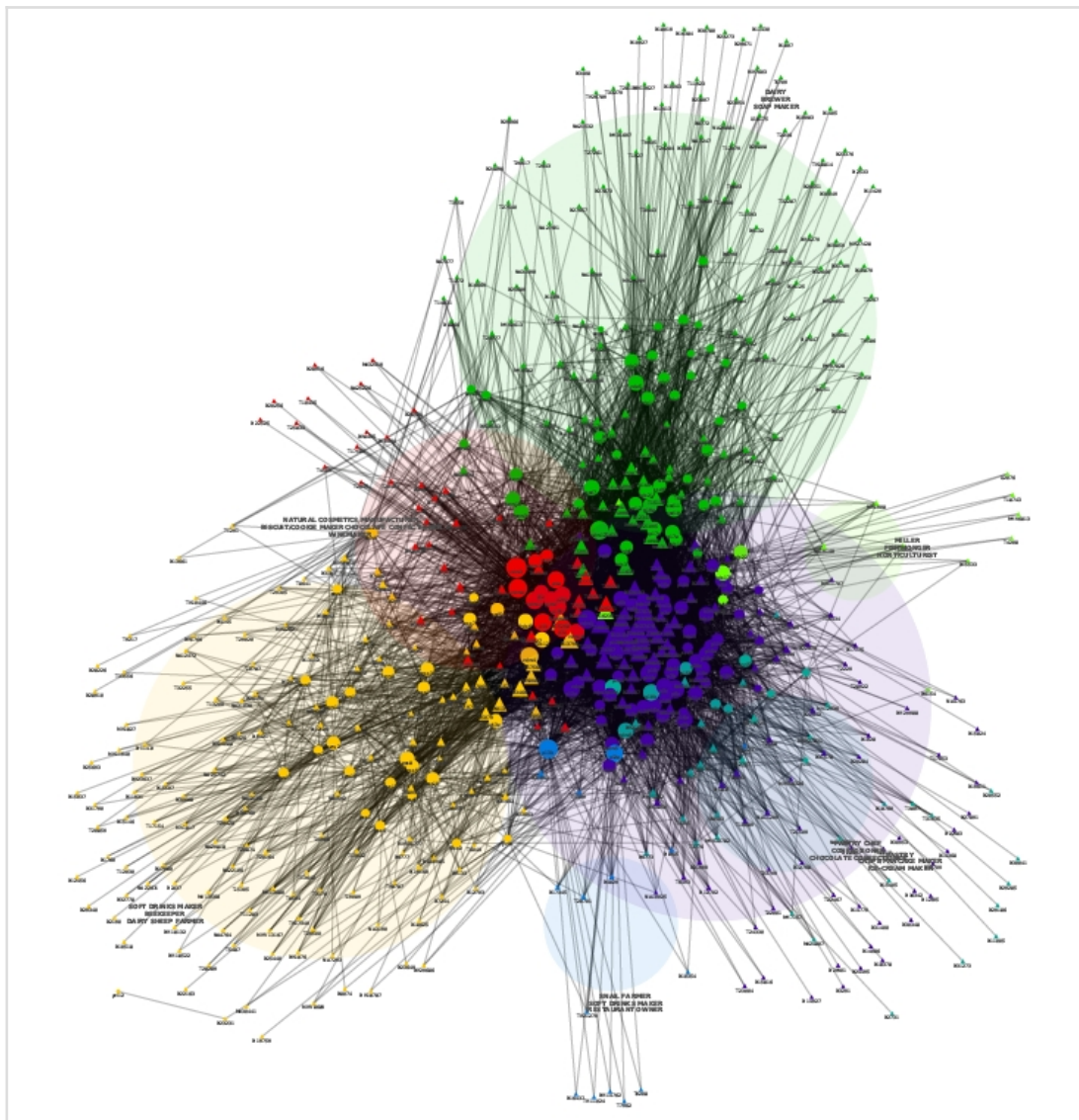


Fig. 4 : Network Mapping (static) représentant le réseau relationnel ruches-fournisseurs (7675 couples). Il fait apparaître une (i) structuration claire autour de quatre clusters principaux qui se partagent la quasi-intégralité des nœuds du réseau (violet, jaune, vert, rouge), et (ii) une structuration autour d’une zone dense de relations au centre du réseau (notamment occupé par le cluster violet), et de zones à la périphérie marquée.

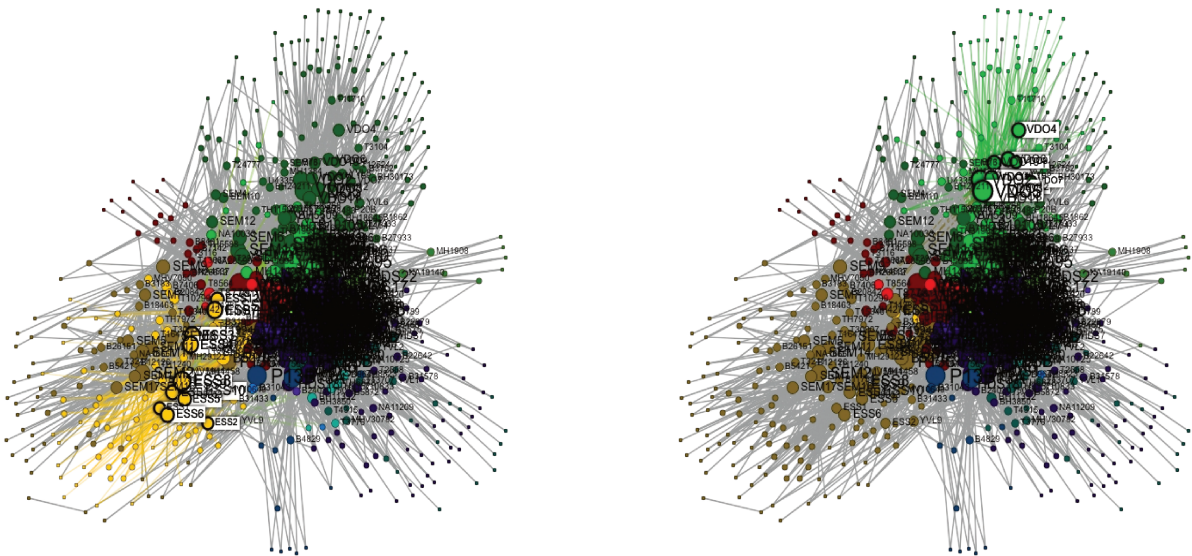
organiquement par les relations entre des fournisseurs de denrées en circuit court et des ruches accueillant physiquement leur distribution, s'avère être organisé, structuré, et non chaotique. Attirons l'attention sur le caractère organique de ce réseau : organique, car il n'a pas été organisé par une entité particulière, mais est le fruit d'arbitrages entre fournisseurs d'une part, et responsables de ruches d'autre part, quant à la mise en place et l'organisation d'un système local de provision. Attirons ensuite l'attention sur le fait que ces arbitrages entre multiples entités n'ont pas généré un réseau chaotique mais au contraire organisé, alors même que, répétons le, nul ordre suprême ne leur a été dicté de collaborer avec tel fournisseur ou telle ruche. Mais alors, si ces (7675) arbitrages ruches-fournisseurs ont naturellement débouché sur un réseau structuré, il est encore plus intéressant de comprendre pourquoi. Qu'est-ce qui, dans les caractéristiques particulières de ces fournisseurs et ruches, peut les avoir rapprochés ? De même, en quoi ces caractéristiques particulières peuvent-elles expliquer le second résultat, celui de la discrédance entre centre (limites intérieures des clusters, là où ils convergent), et périphérie (limites extérieures des clusters) ?

Grâce aux métadonnées départementales pour les identifiants des ruches (et même au niveau de l'arrondissement pour les ruches parisiennes), il est possible d'apporter une explication géographique, au niveau des départements d'appartenance des ruches, à cette structure organisée en quatre principaux clusters convergeant de la périphérie vers une vaste zone centrale. En effet, il s'avère que : les ruches du Val d'Oise sont majoritairement, et assez nettement, regroupées dans le cluster vert ; les ruches d'Essonne sont majoritairement, et assez nettement, regroupées dans le cluster jaune ; les ruches de Seine-et-Marne sont pour la plupart réparties entre deux clusters, le vert et le jaune ; les ruches des Yvelines, par contre, ne sont pas attribuables à un cluster particulier et sont au contraire réparties de manière assez homogène ; en outre, toutes ces ruches situées dans les trois premiers départements cités de grande-couronne sont plutôt situées à la périphérie de la projection, c'est-à-dire à la périphérie du réseau ; toutefois, les ruches des Yvelines semblent plus centrales, ce qui est cohérent avec le fait qu'elles n'ont pas de cluster de rattachement particulier. Les autres ruches en petite couronne (Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis, Val-de-Marne) et parisiennes sont notamment réparties dans la zone centrale. Là où les ruches des Hauts-de-Seine et, surtout, Paris, paraissent notamment rattachés au cluster violet qui occupe une partie importante de la zone centrale, les deux autres départements les plus proches, la Seine-Saint-Denis et le Val-de-Marne, n'ont pas de rattachement à un ou des clusters particuliers, et semblent se situer souvent dans la zone la plus « périphérique » de cette zone centrale (mais sont toutefois un peu plus centrales que les Yvelines). Avec moins de précision, le tag départemental dans la projection fixe semble confirmer cette répartition départementale observée en détail dans la projection dynamique.

Les deux résultats, celui d'une structuration non-chaotique mais organisée, et celui d'une discrétance centre-périphérie, se relisent ensemble et se voient ainsi liés, via la lunette des départements d'appartenance des ruches. Les ruches localisées dans trois des quatre départements de grande-couronne sont clairement rattachés à un cluster (Val d'Oise : vert ; Essonne : jaune) ou deux clusters (Seine-et-Marne : bi-clusters vert et jaune), et très peu présents ou absents dans les autres clusters : en d'autres termes, ces ruches sont majoritairement isolées du reste du réseau, c'est-à-dire de la zone centrale. Or ces départements sont, avec les Yvelines (dont les ruches sont elles plutôt réparties à travers le réseau, et bien d'avantage présentes dans la zone centrale), aussi les plus périphériques géographiquement parlant. Ainsi, il semblerait que les ruches les plus périphériques dans l'espace francilien font appel à des fournisseurs eux-même périphériques, puisqu'ils ont peu de relations avec le réseau en dehors de leur cluster d'appartenance. A l'inverse, les zones les plus centrales dans l'espace francilien (petite-couronne et Paris) sont aussi les zones où se trouvent les ruches les plus centrales dans le réseau. Ces observations liant les départements à la formation des clusters et au rapport de centralité-périphérie, enrichissent l'analyse en démontrant qu'il y a superposition entre d'une part centralité et densité urbaine, et d'autre part densité d'interconnexions dans le réseau de provision. Ainsi, plus les fournisseurs pénètrent l'espace du futur Grand Paris (petite-couronne et Paris) pour leurs livraisons, plus ils semblent avoir de chances de multiplier leurs interconnexions avec un grand nombre de ruches en dehors de leurs clusters d'appartenance. On peut reformuler ce propos en énonçant qu'il y aurait ainsi une certaine territorialisation du réseau, puisqu'alors que les ruches de grande-couronne s'appuient en grande partie sur des fournisseurs moins connectés, leurs camarades de petite-couronne et Paris ont accès à des fournisseurs nettement plus connectés.

Un caveat à ce propos concerne les Yvelines, seul département de grande couronne à être connecté à un degré comparable aux quatre départements centraux, et ce sans appartenance particulière à un cluster donné. Comment l'expliquer ? Ce ne peut être la densité de population qui expliquerait la densité d'interconnexions, puisque les Yvelines sont moins denses que le Val d'Oise et l'Essonne. Une plus forte proportion du territoire dévolu à l'agriculture dans les trois autres départements pourrait éventuellement expliquer pourquoi les ruches des Yvelines n'ont pas de cluster de fournisseurs communs, si elles doivent aller les chercher en s'intégrant d'avantage au réseau francilien : or il n'en est rien, puisque la surface agricole utile des autres départements de grande-couronne se situent tous à des niveaux supérieurs par rapport au territoire total si l'on en croît les chiffres du dernier recensement général agricole: Seine-et-Marne (56%) Yvelines (39%), Essonne (47%) et Val d'Oise (47%) (source: <http://www.ile-de-france.chambagri.fr/notre-agriculture-ile-de-france-chiffres-cles>). L'une des pistes envisageables est que ce département se

différencie des trois autres départements de grande-couronne par sa richesse : en 2016, par exemple, la *Médiane du revenu disponible par unité de consommation* est de 25824 euros dans les Yvelines, contre 23127 euros en Essonne, 22579 en Seine-et-Marne et 21259 dans le Val d’Oise (source : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=DEP-95+DEP-78+DEP-91+DEP-77+DEP-92+DEP-75+DEP-94+DEP-93>). On peut corroborer cette explication par le fait que les ruches des Hauts-de-Seine, département riche (médiane du revenu à 26571 euros) semblent – visuellement sur le Network Mapping, donc c’est une affaire d’interprétation – un peu plus connectées que celles du Val-de-Marne (médiane du revenu à 21958) et de Seine-Saint-Denis (médiane du revenu à 16996 euros), départements nettement moins riches – la richesse et la forte connectivité de Paris intramuros (médiane du revenu à 26808 euros) complétant cet axe d’interprétation. Il est difficile d’établir avec certitude un lien entre la richesse du lieu d’implantation des ruches et leurs degrés d’intégration au réseau, et une analyse plus détaillée de cette relation sort hélas du cadre de ce chapitre : néanmoins, ce rapport mériterait d’être d’avantage exploré, et pourquoi pas dans le cadre d’une étude ciblant socio-économie et degré d’intégration à l’échelle du réseau national de la Ruche.



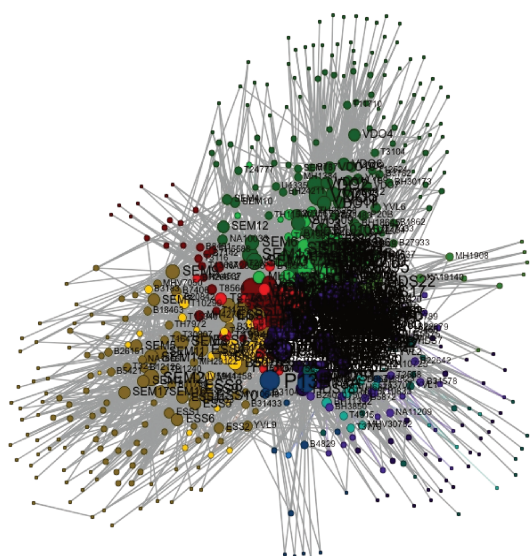
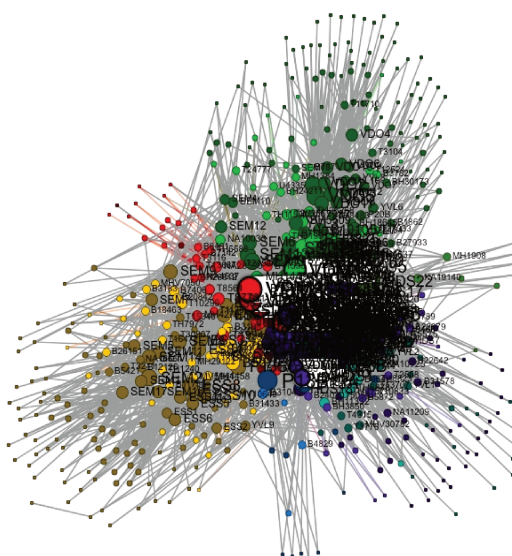
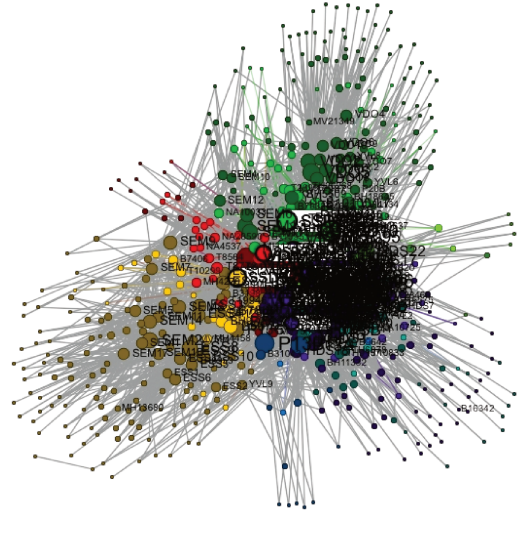
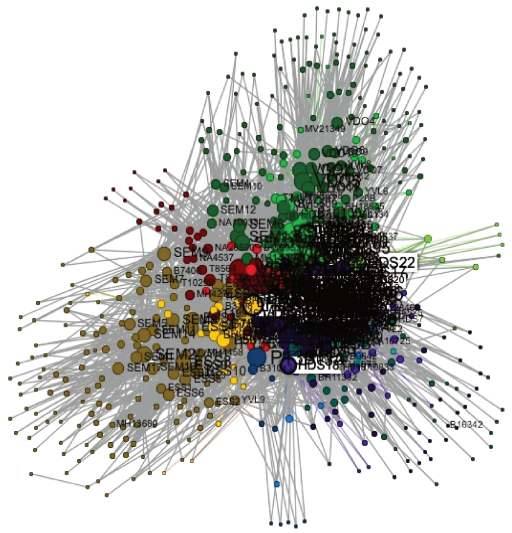
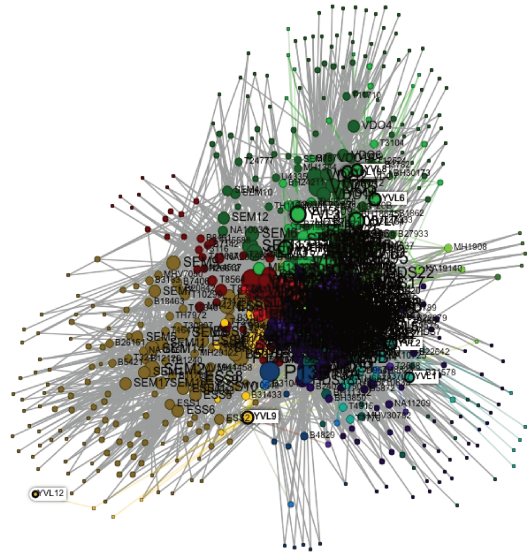
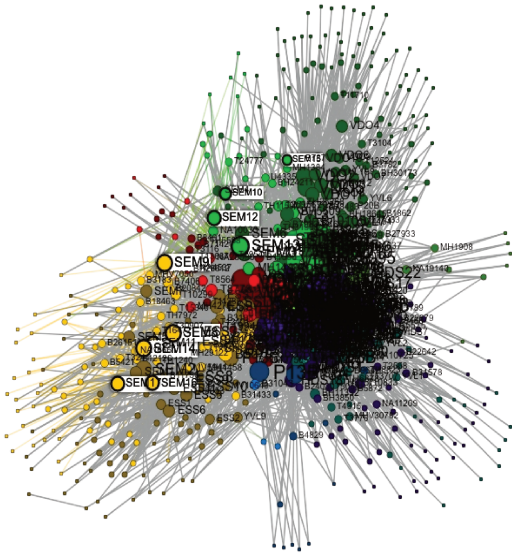


Fig. 5 : Network Mapping (dynamic) faisant apparaître les ruches selon leurs métadonnées (département d'appartenance). Les ruches d'un même département sont plus ou moins rattachées à un cluster de couleur, indiquant une structuration départementale marquée des réseaux de ruches-fournisseurs. De haut en bas et de gauche à droite : l'Essonne (jaune, marqué), le Val d'Oise (vert, marqué), la Seine-et-Marne (bi-cluster jaune et vert, marqué), les Yvelines (réparti, peu marqué), Hauts-de-Seine (zone centrale, notamment cluster violet), Seine-Saint-Denis (zone centrale, légèrement périphérique), Val-de-Marne (zone centrale, légèrement périphérique) et Paris (zone centrale, notamment cluster violet) Les ruches de grande-couronne sont clairement plus périphériques que les ruches de petite-couronne ou parisiennes (certaines étant encore plus centrales que d'autres). Note : la visibilité des zones centrales est réduite du fait de la densité de nœuds.

Si les ruches offrent, par leurs profils de localisation géographique, une explication quant à la nature de leurs intégrations dans le réseau (en clusters distincts, et en degrés d'éloignement du centre névralgique du réseau), les profils des fournisseurs, découlant de leurs multiples caractéristiques, s'avèrent à la fois encore plus illuminantes à exploiter, et plus complexes, de par les nombreuses catégories de données qu'elles ont à offrir. Si de nombreux types de données pourraient expliquer ou être liés à la répartition des fournisseurs dans le réseau – localisation, nombre d'employés, date de début d'activité, métiers, etc. – il faut néanmoins en choisir un ou deux maximum, en raison d'une procédure de retraitement des données qui s'avère assez lourde.

En effet, de même que pour les ruches dont les identifiants natifs ont été retraités pour contenir une métadonnée les rattachant à des départements, on procède ici à un retraitement des identifiants natifs des fournisseurs, en leur concaténant une métadonnée. Or, il y a 665 fournisseurs, nécessitant quatre fois plus de retraitements que pour les 168 ruches. Surtout, les retraitements des données des fournisseurs s'avèrent généralement bien plus cognitifs que ceux des ruches qui n'ont que requis ce rattachement départemental. C'est notamment le cas du retraitement des données choisies ici comme facteur explicatif, les métiers, – comme déjà explicité dans la section « ventilation des données ».

Si l'on observe le réseau ainsi enrichi (en Fig. 6 ci-dessous) grâce aux métadonnées « métiers » des identifiants pour chacun des fournisseurs et que l'on compare la position des fournisseurs catalogués comme « Brut » (« Brut » ou « Brut Horizontal ») d'une part, avec la position des fournisseurs catalogués comme « Transformé » (« Transformé » ou « Transformé Horizontal »), on constate deux choses. Sans surprise, les fournisseurs de denrées brutes comme de denrées transformées sont répartis d'une façon qui paraît de prime abord assez homogène, les deux types se situant en nombre au centre, en bordure du centre, et en périphérie du réseau. Toutefois, on observe aussi qu'à la périphérie du réseau, les fournisseurs de type « Brut » semblent bien plus nombreux que les fournisseurs de type « Transformé », et de façon criante au niveau de la couronne la plus extérieure composée majoritairement par des fournisseurs n'ayant de relation qu'avec une seule ruche, ou deux maximum. On remarquera qu'il est difficile de définir une frontière claire entre centre et périphérie, ainsi il ne s'agit ici que d'une interprétation : on décompte,

manuellement, environ cent-quarante fournisseurs bruts, contre environ soixante-dix, au niveau de ce qui *semble* être la couronne extérieure du réseau. Dans ce qui *semble* être le centre du réseau, on décompte environ 50 fournisseurs de brut contre environ 40 fournisseurs de transformé. Sachant que ces deux catégories de fournisseurs ne diffèrent pas énormément en effectif (255 fournisseurs classifiés bruts contre 236 classifiés transformés) ni en nombre de relations (3290 pour les bruts, 3120 pour les transformés), elles ont donc une probabilité plus ou moins égale d'avoir des effectifs proches dans l'une ou l'autre zone du réseau. On peut alors en déduire que : (i) la propension à se situer en périphérie du réseau est nettement plus grande pour les fournisseurs de brut que pour les fournisseurs de transformé ; (ii) la propension à occuper le centre du réseau est similaire pour ces deux types.

L'un des obstacles à une détermination plus claire de cette différenciation Brut/Transformé est qu'une part non-négligeable de fournisseurs font les deux types de métiers : soixante sont catalogués ici comme de type « Mixte ». Or le décompte des métiers dans la ventilation indique qu'il y aurait nettement plus de métiers de type brut que de type transformé (498 brut contre 377 transformé). Il aurait été techniquement possible d'adjoindre une métadonnée comptabilisant, pour les fournisseurs mixtes, le nombre de métiers en brut, et en transformé, puis d'utiliser cette grille de lecture en donnant de plus grands coefficients aux fournisseurs ayant plusieurs métiers d'un type (par exemple, un fournisseur mixte situé en périphérie du réseau et ayant trois métiers en brut et un métier en transformé aurait été comptabilisé comme étant un trois-quarts de fournisseur brut situé en périphérie du réseau et un quart de fournisseur en transformé situé en périphérie du réseau) : ce type de retraitement fastidieux aurait éventuellement pu se réaliser dans le cadre d'un chapitre beaucoup plus long. On peut néanmoins estimer que, le nombre de métiers bruts étant en réalité bien supérieur à celui des métiers transformés, l'attribution de ce coefficient n'aurait fait que renforcer la dimension périphérique des fournisseurs en denrées brutes.

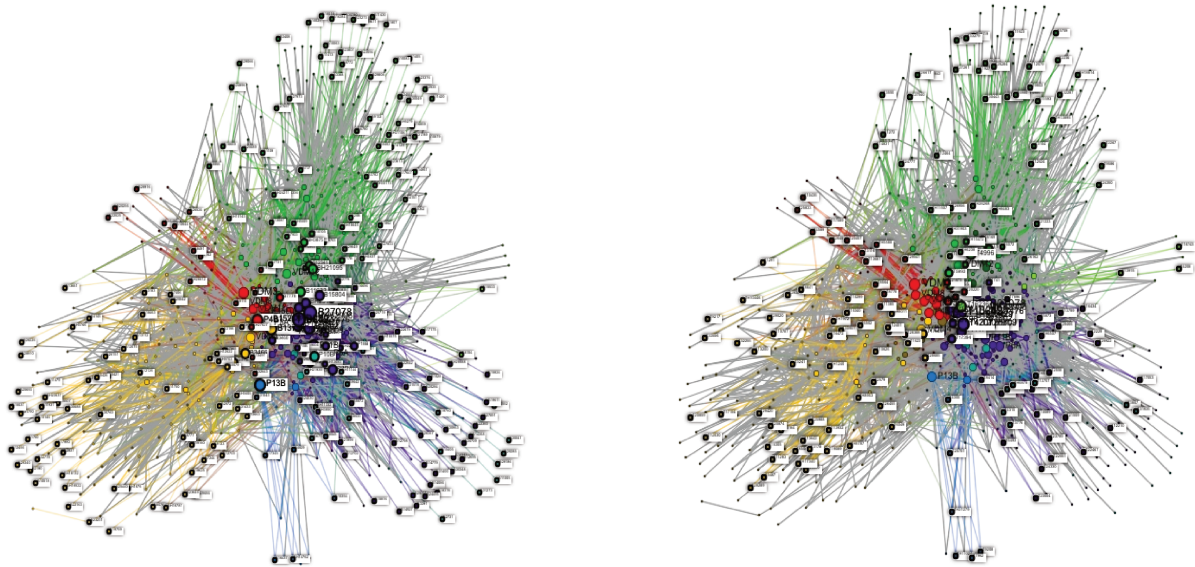


Fig. 6 : *Network Mapping (dynamic) faisant apparaître les fournisseurs selon leurs métadonnées (type de métier Brut/Transformé). A gauche, la cartographie des fournisseurs catégorisés comme majoritairement Brut, à droite, celle pour les fournisseurs catégorisés comme majoritairement Transformé. Les premiers, par rapport aux seconds, ont d'avantage tendance à se situer dans la couronne la plus extérieure (une ou deux relations avec une ruche). Les seconds ont tendance à occuper la zone intermédiaire (semi-périphérie). Tous deux démontrent une tendance similaire à occuper la zone centrale du réseau.*

Analyse des distances entre ruches et fournisseurs

Principes de l'analyse

Le réseau relationnel étudié dans la section précédente a permis d'établir une compréhension de sa structure, en se focalisant sur le rattachement de différentes ruches et fournisseurs à différents clusters, et à leurs degrés différents de centralité ou de périphérie dans le réseau. Une compréhension supplémentaire a été obtenue sur la structure de ce réseau à travers la classification des ruches selon leur département francilien d'appartenance, et en distinguant les fournisseurs selon que leurs métiers sont axés sur les produits bruts ou transformés. Le département d'appartenance des ruches a en outre permis une première approche de la notion de *distance* – l'éloignement des ruches depuis le centre de Paris étant lié à leurs départements de rattachement – et cette catégorisation a été mise en lien avec la notion d'intégration dans le réseau. Toutefois, la distance reste ici approximative, puisque des ruches peuvent appartenir au même département et être plus ou moins distantes du centre de Paris. La notion de distance mérite d'être d'avantage travaillée, de façon à pouvoir lier les données sur les distances avec d'autres types de données. En effet, l'enjeu d'une meilleure compréhension des distances est de savoir si, dans ce réseau basé sur la promesse

d'une provision locale, certains profils de ruches ou de fournisseurs parviennent mieux que d'autres à raccourcir les distances.

Nous calculons ici deux types de distances. Premier type, la distance depuis la ruche parisienne la plus centrale, qui se situe – et c'est la seule – dans le 1^{er} arrondissement. Cette ruche est indubitablement la plus centrale dans Paris intramuros, mais elle est surtout la plus centrale dans le réseau francilien des ruches, puisque celui-ci rayonne de façon plutôt homogène depuis le premier arrondissement de Paris en direction des quatre points cardinaux. Nous appelons cette distance, « distance depuis le barycentre parisien », ou *distance barycentrique*. Elle s'applique à la fois aux ruches, et aux fournisseurs. Ainsi, plus cette distance augmente, plus on considère qu'une ruche, ou qu'un fournisseur, est éloigné spatialement du réseau. Les distances calculées font l'objet de regroupements en classes de distance barycentrique, pour les ruches (« moins de 6 km » ; « 6-20 km » ; « plus de 20 km ») comme pour les fournisseurs (« moins de 10 km » ; « 10-25 km » ; « 25-50 km » ; « 50-100 km » ; « 100-175 km » ; « 175-250 km » ; « plus de 250 km »). Ces deux regroupements sont déterminés de façon à offrir à la fois une bonne lisibilité catégorielle et une certaine homogénéité et représentativité pour chaque classe. D'autres types de données sont ensuite croisées avec cette distance barycentrique afin d'établir une compréhension des impacts qu'elle peut avoir sur les profils des ruches comme sur ceux des fournisseurs. Pour ces derniers, cette distance barycentrique est également mobilisée pour relire le réseau relationnel discuté dans la section précédente, afin d'établir des liens entre leur distance barycentrique et leur degré d'intégration dans le réseau. Second type de distance calculée, la distance moyenne entre une ruche et sa myriade de fournisseurs. Cette distance représente la moyenne de la somme des distances séparant les ruches de chacun de leurs fournisseurs, et s'obtient donc à partir du fichier de relations contenant les 7675 lignes liant chaque ruche avec ses fournisseurs. Ces distances moyennes obtenues, que nous appelons *distance relationnelle*, sont regroupées en classes, déterminées de façon à être lisibles et relativement homogènes : « moins de 100 km », « 100-125km », « 125-150km », « 150-250km ». Chaque ruche se voit ainsi attribué à une classe de distance relationnelle, qui indique sa capacité à réduire les distances d'approvisionnement. Ce second type de distance n'est calculé que pour les ruches : devant se faire manuellement, la charge de travail qu'aurait représenté le calcul de ces distances pour les 665 fournisseurs, ainsi que la multiplicité de croisements possibles avec d'autres données par la suite, sort du cadre de ce chapitre.

Les ruches font l'objet d'un croisement entre chacune de ces deux distances calculées, c'est-à-dire un croisement entre la distance barycentrique et la distance relationnelle. L'enjeu est ici de comprendre si l'éloignement depuis le barycentre parisien a un impact sur les capacités des ruches à raccourcir leur approvisionnement.

Résultats de l'analyse

Premier résultat général, la matrice ci-dessous en Fig. 7 indique différentes tendances selon le degré d'éloignement des ruches, des plus centrales (moins de 6 km, constituées majoritairement de ruches parisiennes), aux intermédiaires (6-20 km, constituées majoritairement de ruches en petite couronne ou en grande couronne proche), et aux périphériques (plus de 20 km, constituées uniquement de ruches situées en grande couronne, et excluant les zones les plus proches de celle-ci). Les premières ont notamment tendance à avoir une moyenne kilométrique intermédiaire, située entre 100-125 km, ou dans une moindre mesure entre 125-150 km ; à l'inverse, elles ont nettement moins tendance à obtenir des moyennes élevées, entre 150-250 km, et dans une moindre mesure elles ont moins tendance à obtenir une moyenne basse, à moins de 100 km. Ces ruches centrales ont donc tendance à avoir des réseaux de fournisseurs de distance moyenne. Le second type de ruche, à l'éloignement intermédiaire, ont plus particulièrement tendance à avoir des réseaux de fournisseurs parmi les plus éloignés, mais aussi dans une moindre mesure parmi les plus proches ; à l'inverse, elles sont moins associées avec des ensembles de fournisseurs situés à des distances moyennes. Les ruches les plus éloignées, elles, sont fortement associées aux moyennes kilométriques les plus élevées (150-250 km) et moins avec les autres, en particulier la catégorie intermédiaire d'ensembles de fournisseurs situés entre 100-125 km.

Ce pattern indique deux choses. Premièrement, le degré de centralité d'une ruche n'entraîne pas automatiquement un effet kilométrique linéaire : notamment, les plus centrales ont moins tendance que celles d'éloignement intermédiaire à réduire le kilométrage de leurs fournisseurs, tandis que les plus éloignées parviennent plus souvent à un kilométrage moyen faible (moins de 100 km) qu'à un kilométrage moyen intermédiaire (100-125 km). Deuxièmement, il y a néanmoins certaines tendances apparemment logiques qui distinguent les kilométrages moyens des ruches selon leur centralité : les ruches les plus éloignées sont bien celles qui ont le plus tendance à avoir des ensembles de fournisseurs plus éloignés ; les ruches les plus centrales étant celles qui ont le moins tendance à avoir des ensembles de fournisseurs en moyenne plus éloignés.

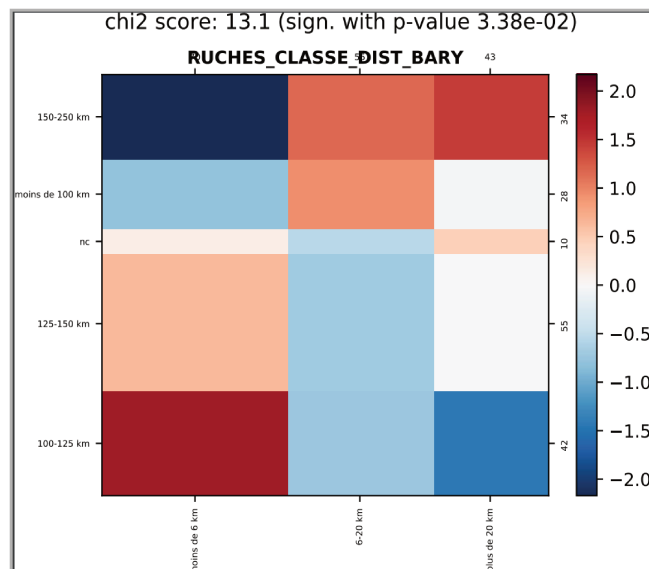


Fig. 7 : Contingency Matrix entre les classes de distances des ruches depuis le barycentre parisien, et les sommes des distances des fournisseurs les livrant

Deuxième résultat concernant les fournisseurs, ceux-ci font l'objet d'un croisement entre distance barycentrique et les données sur leurs métiers. L'enjeu est ici de comprendre en quoi le fait d'exercer un ou des métiers particuliers est lié à leur éloignement barycentrique. La catégorisation de métiers précédemment utilisée, qui distingue les métiers selon qu'ils s'occupent de denrées brutes, transformées, mixtes (brut et transformé), et non-alimentaire, est mobilisée comme variable, à l'exception de la catégorie mixte puisqu'ici, ce sont les métiers qui sont l'objet de l'analyse, et non les fournisseurs qui pouvaient eux en avoir de plusieurs types, là où un métier ne peut être que soit brut, soit transformé, soit non-alimentaire.

Etant donné la multiplicité de ces métiers, et le fait que les fournisseurs peuvent en avoir plusieurs, le Network Mapping est ici préféré au Contingency Matrix pour évaluer les liens entre métiers et éloignement depuis le barycentre. Cet outil permet également de démontrer les liens entre les différents métiers, puisque leur présence dans un même cluster informe non seulement sur leur éloignement barycentrique, mais sur leur cooccurrence chez les mêmes fournisseurs. Les trois catégories de distances barycentriques les plus réduites, « moins de 10 km », « 10-25 km », et « 25-50 km », sont liées par plusieurs métiers, ce qui a pour effet de les constituer dans une sorte de tri-cluster à l'écart des autres. En majorité, ces métiers peu distants fournissent des denrées transformées. C'est en particulier le cas à moins de 10 km, où toutes les professions sont transformatrices (ex : biscuiterie), à l'exception des agriculteurs urbains, qui démontrent ici l'un des enjeux de l'agriculture urbaine qui est de faire exister la production de denrées brutes au plus près des urbains ; et dans une moindre mesure entre 10-25 km, où seuls les champignonnistes

représentent les denrées brutes, avec les apiculteurs qu'ils partagent avec la catégorie de distances la plus éloignée des trois, 25-50 km. Dans cette dernière, en plus des apiculteurs, deux autres métiers fabricant du brut s'affichent : ostréiculteur et fournisseur de crustacées. Cette attribution improbable est due à ce qui semble être une coquille dans le jeu de données, qui attribue des coordonnées géographiques incohérentes avec le lieu affiché (qui lui, est cohérent avec ces activités maritimes).

En somme, sur les dix-sept métiers recensés sur ces trois clusters représentant les éloignements barycentriques les plus faibles, seuls trois métiers fournissent du brut, par l'apiculture, les champignonnières, et l'agriculture urbaine. Ces métiers bruts ont pour point commun d'occuper peu d'espace, voire d'occuper des espaces que l'on peut qualifier d'interstitiels, qu'ils soient souterrains (carrières de champignons), sur les toits des villes ou d'autres espaces très réduits pouvant être imbriqués dans la fabrique urbaine (agriculture urbaine, apiculture). Quant aux métiers de transformation, nombre d'entre eux semblent liés à l'univers de la boulangerie-pâtisserie ou de la restauration, ce qui n'est guère étonnant, mais suggère au moins que le débouché Ruche intéresse ces artisans implantés au centre des villes.

La catégorie de distances suivante, entre 50-100 km, est, elle, composée majoritairement de métiers bruts, en particulier les activités liés à l'élevage de petits animaux. La céréaliculture figure aussi au sein de ce cluster qui y regroupe également des activités de transformations de céréales (meunerie ; brasserie). En outre, les céréales constituent la base de l'alimentation des animaux d'élevage. Cette classe de distances intermédiaires semble être propice à des métiers de production brute, dès lors qu'elle s'accompagne d'une diversification par intégration verticale, que cela soit en amont (céréales produites sur la ferme alimentant les animaux) et en aval (transformation des grains) ; et dès lors que les animaux sont petits et occupent peu d'espace.

La classe de distances suivante, entre 100-175 km, regroupe une variété de métiers. Le maraîchage et la production de fruits, qui y figurent, ne semblent donc pas être des activités à forte proximité, de même que l'élevage laitier ou, moins surprenant, la viticulture qui n'est généralement que peu présente près de Paris. Les producteurs fruitiers, en particulier, sont parmi les plus éloignés, puisqu'ils sont aussi attribués à la catégorie de plus de 250 km, qui constitue de fait un bi-cluster avec celle entre 100-175 km. Ce bi-cluster, assez éclectique, regroupe également des métiers de transformation (ex : huiles ; fromages ; conserves), et des métiers laitiers. En somme, les métiers d'élaboration de produits bruts pour lesquels la fraîcheur semble importante (légumes, fruits, laitages) paraissent souvent éloignés de Paris.

La catégorie entre 175-250 km, la seconde plus éloignée, est également éclectique, regroupant majoritairement des métiers de transformation (ex : confiturier ; distillerie) mais aussi des métiers du brut, tous liés à l'animal : notamment élevages porcins et bovins qui, comme les

élevages ovins catégorisés en plus de 250 km, nécessitent bien d'avantage d'espace que les élevages volaillers et de lapins du cluster 50-100 km) ; et la pêche, qui par rapport au barycentre parisien et sa situation vis-à-vis de la mer, se situe plutôt naturellement dans cette catégorie entre 175-250 km. Enfin, si l'on prend la famille de produits non-alimentaires dans leur ensemble, ceux-ci ne démontrent pas de tendance particulière, étant répartis entre 25-50 km (savonnier) et 100-75 km (forestier ; cosméticien).

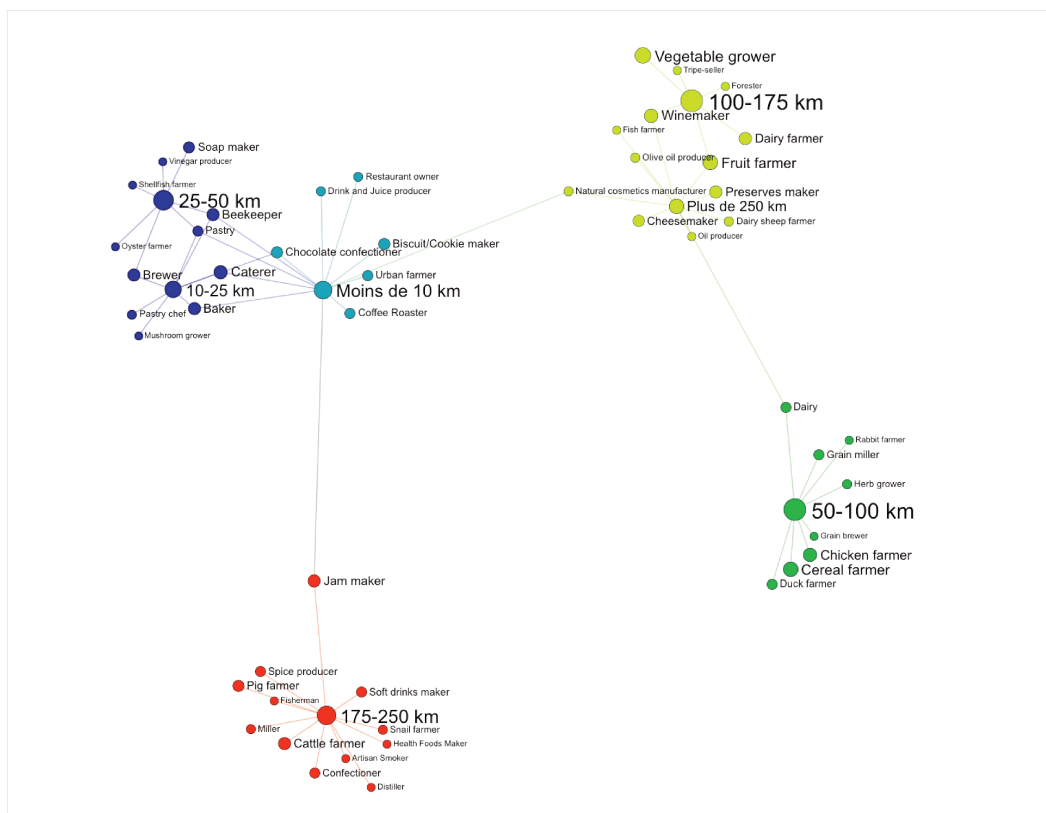


Fig. 8 : *Network Mapping entre les classes de distances barycentriques, et les métiers, des fournisseurs*

Troisième résultat, outre ces croisements avec les métiers, la distance barycentrique peut aussi être mobilisée pour le relire la structure du réseau relationnel discutée précédemment. Nous calculons cette distance pour chacun des 665 fournisseurs, et leur attribuons une métadonnée basée sur un regroupement en catégories plus lisibles. Pour des questions de navigation simplifiée lors de l'interprétation du Network Mapping de CorText, nous utilisons des signes et non des lettres puisque des lettres ont déjà été utilisés comme métadonnées pour les ruches (départements) et les fournisseurs (métiers).

Numériquement, on compte une moyenne de relations ruches-fournisseurs – indicatives du degré d'intégration dans le réseau – de, successivement : 17, 13, 12, 15, 22, 13, 15. Comme le montre plus visuellement le Network Mapping ci-dessous, le degré d'intégration est le second plus

élevé pour les fournisseurs les plus proches, à moins de 10 km (17 en moyenne), puis ce ratio baisse assez nettement pour ceux situés entre 10-25 km et 25-50 km (13 et 12 respectivement en moyenne). En revanche, ce ratio remonte un peu lorsque les fournisseurs sont situés entre 50-100 km, et augmente très fortement pour les fournisseurs situés entre 100-175 km de distance (22, soit de loin les plus haut ratio). Néanmoins, au-delà de des distances le ratio rebaisse pour les deux catégories de fournisseurs les plus éloignés, situés entre 175-250 km de distance et au-dessus de 250 km (le ratio pour cette classe de fournisseurs un peu particulière, situés parfois à 500 km ou même plus de 1500 km en Italie, malgré la restriction, demeure toutefois proche de celui des autres classes de distances).

On peut interpréter ces variations de deux façons. D'une part, les variations ne sont pas entièrement criantes d'une catégorie à l'autre, se situant pour la plupart entre 12 et 15. Les fournisseurs les plus proches sont un peu plus intégrés s'ils sont en hyper-proximité (moins de 10 km). De fait, les fournisseurs se démarquant le plus sont ceux localisés entre 100-175 km (22 relations en moyenne), alors que ceux situés encore plus loin ont un degré d'intégration similaire aux autres classes de fournisseurs moins éloignés, hors fournisseurs hyper-proches. On peut supposer que cette spécificité est liée à une distance parcourue qui nécessite de desservir d'avantage de ruches à chaque livraison ; mais qu'en revanche, si cette distance augmente encore, les fournisseurs les plus éloignés auront des connexions avec des ruches situées en dehors du réseau francilien, qui ne sont donc pas comptabilisées ici. Il pourrait donc y avoir deux distances optimales entre les fournisseurs et le barycentre parisien : l'une, peu surprenante, en hyper-proximité (moins de 10 km) ; l'autre, de 100 à 175 km, qui pourrait ainsi être indicative de la distance optimale d'un fournisseur en circuit court pour une mégalopole ayant les caractéristiques de la région parisienne.

Conclusions sur la géographie des échanges

Nous avons pu établir que le réseau relationnel entre ruches et fournisseurs est assez clairement structuré, alors même que la Ruche-Mama (instance supérieure de la Ruche) n'a pas organisé cette structuration : autrement dit, le réseau s'est construit organiquement. La constitution de groupements de ruches – représentés par les clusters – partageant les mêmes fournisseurs, en est la preuve. De plus, il y a un continuum avéré dans le degré d'intégration des ruches comme des fournisseurs, allant d'entités fortement périphériques à des entités semi-périphériques puis des entités de plus en plus centrales dans le réseau. La cohérence de celui-ci est d'autant plus grande qu'elle semble en bonne partie liée à la géographie des ruches dans l'espace francilien, à la fois parce-que les clusters regroupent souvent les ruches d'un même département, et parce-que les

ruches les plus centrales géographiquement sont aussi les plus centrales dans le réseau. La socioéconomie des départements semble aussi impacter la répartition des ruches, les ruches situées dans les départements les plus riches étant, ceteris paribus, d'avantage intégrées. La dichotomie entre fournisseurs de denrées brutes et fournisseurs de denrées transformées a permis d'observer que les premiers sont souvent plus isolés que les seconds dans le réseau, même si la plupart des fournisseurs dans une catégorie comme dans l'autre sont en grande partie bien intégrés.

L'étude des distances a pu montrer que les rapports entre éloignement (depuis le barycentre parisien, des ruches ou des fournisseurs) et raccourcissement (des distances parcourues par les fournisseurs) sont plus complexes qu'on ne pourrait le penser de prime abord. Notamment, les ruches les plus centrales ont moins tendance que les ruches d'éloignement intermédiaire à avoir des ensembles de fournisseurs très proches, mais elles ont bien tendance à ne pas avoir les ensembles de fournisseurs les plus lointains. Les ruches les plus éloignées ont plus tendance à avoir des groupes de fournisseurs parmi les plus proches que des groupes un peu plus éloignés, mais ce sont bien elles qui sont les plus liées aux groupes les plus éloignés.

Les types de métiers des fournisseurs, suivant la dichotomie brut/transformaté, démontrent un pattern kilométrique plus clair. Les métiers les plus proches sont généralement liés soit aux produits transformés, soit à des activités de production brute qui consomment peu d'espace, parmi lesquelles se trouvent l'agriculture urbaine, les champignonnières, et l'apiculture, qui ont une caractéristique interstitielle leur permettant de se perpétuer de façon intégrée dans le tissu urbain, au contraire de la production de denrées fraîches telles que les légumes, fruits, et produits laitiers, qui se trouvent ici souvent éloignées. Dans les filières animales, les élevages peu consommateurs d'espace (ex : volailles) sont logiquement plus proches que ceux nécessitant de grandes surfaces d'exploitation (ex : bovins). Enfin, la réinterprétation des degrés d'intégration des fournisseurs dans le réseau permet de proposer deux mesures de distance barycentrique paraissant favorables à une bonne intégration, à la fois lorsque ceux-ci sont très proches, mais aussi lorsque ceux-ci sont situés entre 100 et 175 kilomètres de leurs points de livraison.

8.4.4 Relations entre les autres variables des fournisseurs

Principes des analyses

Après avoir décrit et ventilé les données, puis étudié en profondeur les éléments lexicaux, le réseau relationnel, et les distances, à l'aide des données issues des discours, des identifiants, des localisations départementales des ruches, des métiers des fournisseurs, et des coordonnées

géographiques, il est temps d'aborder d'autres types de données qui sont à même de quantifier l'activité des fournisseurs dans le réseau, et de lier ces degrés d'activité à l'ancienneté, ou la taille, d'un fournisseur. Ces éléments résonnent avec l'identité artisanale que projettent les fournisseurs dans leurs discours, lorsqu'ils se présentent comme de petits artisans, de petites structures. Ils sont aussi l'occasion de jauger d'une éventuelle dynamique générationnelle que pourraient démontrer les fournisseurs.

Préalablement, cette section reprend les données métiers des fournisseurs, d'une façon qui ne pouvait être intégrée aux questions lexicales ou distanciées des sections précédentes. En effectuant un Network Mapping de la cooccurrence entre métiers (variable 1 : métiers ; variable 2 : métiers) en Fig. 9 ci-après, elle permet d'étudier les natures des métiers qui, chez les fournisseurs « Mixtes » (ayant plusieurs métiers), sont intégrés les uns avec les autres. Les intégrations peuvent être de deux types : horizontale (diversification à travers l'intégration de plusieurs métiers pouvant avoir, ou ne pas avoir, de lien fonctionnel entre eux, ex : céréales et élevage, confiserie et traiteur), et verticale (valorisation d'une production brute par son intégration avec une production transformée ayant un lien plausible avec celle-ci, ex : lait avec fromages, fruits avec jus). La compréhension de cette intégration est importante car elle participe de l'identité artisanale des fournisseurs, et de leur maîtrise des chaînes de production et de valeur, qui s'opposent à certaines des logiques de l'agro-industrie, telles que l'hyper-spécialisation et la séparation des filières.

En dehors des métiers, cinq types de données sont mobilisées :

- Nombre d'employés
- Ancienneté (date de début d'activité)
- Nombre total de distributions, rapporté au nombre d'années depuis la date de première distribution, permettant d'obtenir le nombre annuel de distributions
- Nombre de ruches différentes fournies

A l'aide de l'outil Contingency Matrix, cinq corrélations sont étudiées, suivies des questions qu'elles visent à éclairer :

- Ancienneté vs Nombre d'années depuis la date de première distribution : les fournisseurs qui ont intégré la Ruche en premier sont-ils plutôt récents/jeunes ou anciens/âgés (sous-jacent : y a-t-il une dynamique générationnelle qui a impulsé le développement du circuit court numérique) ?
- Ancienneté vs Nombre annuel de distributions : dans quelle mesure les fournisseurs les plus récents/jeunes sont-ils aussi ceux qui effectuent le moins de livraisons (sous-jacent : comment les fournisseurs montent-ils en régime dans leurs volumes de livraison) ?

- Nombre d'employés vs Nombre annuel de distributions : la taille d'un fournisseur lui permet-elle d'assumer un plus grand rythme de distributions (sous-jacent : le circuit court numérique permet-il de faire vivre les fournisseurs de petite taille) ?
- Nombre d'employés vs Nombre de ruches différentes fournies : la taille d'un fournisseur lui permet-elle d'assumer une plus grande diversité de débouchés dans le réseau Ruche (sous-jacent : le circuit court numérique permet-il aux fournisseurs de petite taille d'assumer plusieurs débouchés) ?
- Nombre annuel de distributions vs Nombre de ruches différentes fournies : l'augmentation du nombre de distributions est-il proportionnel à la diversification des débouchés dans le réseau Ruche ?

On rappellera au lecteur du Contingency Matrix que les corrélations positives sont en gamuts « rouge-orange », les corrélations négatives en gamuts « bleus » ; que plus la couleur est foncée, plus forte est la corrélation ; et que plus la ligne ou la colonne d'une classe est épaisse, plus cette classe est représentée dans l'effectif total des données.

Cooccurrence de métiers chez les fournisseurs ayant plusieurs métiers

Résultats

Vu qu'un tiers des fournisseurs ont plusieurs métiers, certains en ayant même jusqu'à huit, il s'avère pertinent d'étudier, chez ceux-ci, la cooccurrence entre métiers. La composition des clusters permet de mieux comprendre quels métiers sont intégrés ensemble.

Les clusters 1 et 2 sont composés entièrement de métiers liés à l'animal. On observe d'abord une séparation entre types d'animal, le cluster 1 (turquoise) regroupant majoritairement des élevages de volailles (ex : poules, canards, oies) tandis que le cluster 2 (vert) regroupe majoritairement des animaux de plus gros calibre (ex : bovins, porcins, ovins). Ensuite, ces clusters fusionnent en partie, indiquant un nombre non-négligeable d'élevages mélangeant petites volailles et animaux plus gros. Les plus gros animaux fournissent à la fois de la chair et du lait, ce qui permet aux éleveurs du cluster 2 de proposer des produits transformés à la fois à base de lait (fromagerie) et de viande (charcuterie), les volailles du cluster 1 permettant uniquement la fabrication de conserves. Si l'on observe les liens avec d'autres clusters, les deux types d'élevage permettent une activité de traiteur (cluster 4, bleu). Ces professionnels de l'animal montrent ainsi une certaine capacité à intégrer verticalement des activités d'élevage (de type brut) et de transformation, donc de valorisation de leur matière brute : c'est particulièrement le cas pour les animaux autres que les

volailles. Les métiers de volaille sont en outre assez fortement liés à l'exploitation céréalière et, dans une moindre mesure, légumière, montrant aussi chez certains la capacité à intégrer horizontalement d'autres activités aux côtés de l'élevage (de type « polyculture élevage »), permettant en outre de nourrir les animaux avec une production céréalière en propre (une autre forme d'intégration verticale).

Le cluster 3 est assez hétéroclite, puisqu'il regroupe à la fois les métiers de l'alcool (distillerie, cidrerie, viticulture), du végétal (légumes, fruits, herbes), du céréalier ainsi que de la meunerie, et de l'épicerie (café, huiles). Si ce regroupement paraît naturel (maraîchages en fruits et légumes ; grandes cultures en céréalier, meunerie, et huiles ; alcools divers), il est aussi symptomatique, comme pour les clusters 1 et 2, d'une intégration des métiers, à la fois verticale (ex : céréalier et meunerie, fruits et cidrerie) et horizontale (ex : légumes et céréales).

Le cluster 4 ne regroupe que des activités de transformation (à l'exception de l'apiculture), et en concentre, de fait, la majorité. Si la cooccurrence entre certains métiers paraît assez naturelle (ex : pâtisserie et confiseur), ce regroupement confirme surtout que les métiers de transformation vont souvent ensemble.

Enfin, nettement isolé car virtuellement déconnecté des autres clusters, le cluster 5 regroupe toutes les activités non-alimentaires (ex : cosmétiques, savons), et la bière (ex brasserie, meunerie grains).

Globalement, à l'exception du cluster 5 (non-alimentaire), les clusters sont assez fortement connectés. C'est notamment le cas à travers certains métiers qu'on peut qualifier de « pivots », faisant le lien entre clusters : les céréaliers en cluster 3, permettant de connecter celui-ci au cluster 1 dominé par les volailles ; ou encore l'activité de traiteur en cluster 4, qui polarise la connexion avec le cluster 3 d'animaux de grande taille.

Interprétation

En somme, ces cooccurrences de métiers chez les fournisseurs « mixtes » sont loin d'être anodines, puisqu'elles intègrent souvent des métiers qui ont de véritables liens fonctionnels. C'est vrai pour des formes d'intégration verticale permettant de valoriser des produits bruts à travers leur transformation (ex : fabriquer ses rillettes avec sa propre viande) ou leur emploi in situ (ex : nourrir les bêtes avec ses propres céréales). Ce type d'intégration dote les fournisseurs d'un meilleur contrôle de la chaîne de production, les affranchissant des cours des matières premières, du moins en partie. Mais ce meilleur contrôle leur confère aussi une capacité à offrir d'avantage d'informations aux membres sur les processus ou ingrédients qui concourent à l'élaboration des

aliments, améliorant leur traçabilité. En outre, ce contrôle offre aux fournisseurs de possibles éléments de distinction, ou customisation, pour leurs aliments, lorsque par exemple ils les fabriquent avec des ingrédients qui proviennent de chez eux. L'intégration horizontale, d'un autre côté, peut s'avérer sécurisante pour pallier d'éventuelles variations de cours ou de tendances dans la consommation. En résumé, l'intégration offre à la fois un meilleur contrôle des processus de production, offrant à la fois une meilleure transparence et une customisation plus poussée, et de plus une meilleure valorisation des denrées brutes.

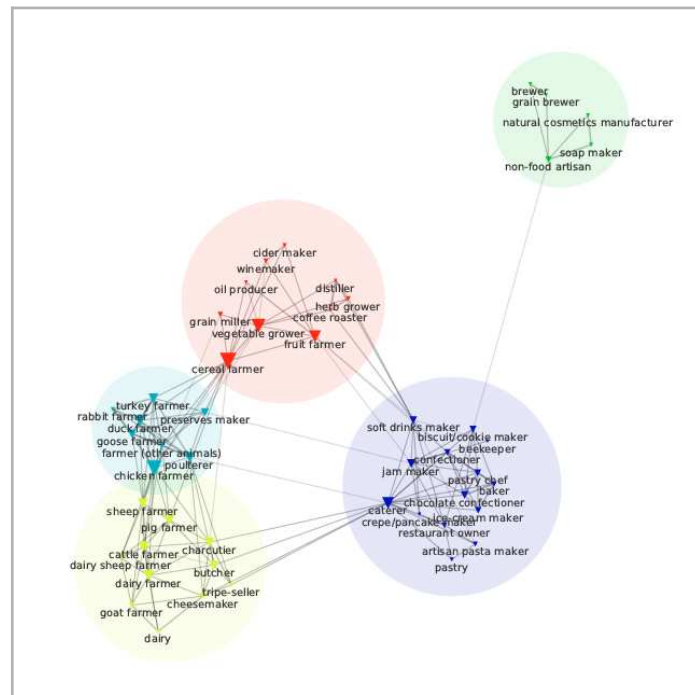


Fig. 9 : *Network Mapping des cooccurrences de métiers chez les fournisseurs* : en bas à gauche, les clusters 1 et 2, qui fusionnent partiellement. Au milieu, le cluster 3. A droite, le cluster 4. En haut, isolé, le cluster 5.

Etude de l'activité des fournisseurs selon leur ancienneté et leur taille

Ancienneté vs Nombre d'années depuis la première distribution (Fig. 10.a)

L'analyse se focalise peu sur les fournisseurs ayant moins de cinq ans d'existence puisque c'est une tautologie que d'affirmer qu'ils ont tendance à faire partie de la Ruche depuis moins de cinq ans (comme le montre clairement la matrice) et d'avantage sur les fournisseurs anciens de sept ans ou plus, c'est-à-dire pré-datant l'existence de la Ruche. Selon la matrice, les premiers fournisseurs à être arrivés dans le réseau, il y a sept ou six ans, ont tendance à être parmi les plus anciennement établis. C'est aussi vrai pour ceux arrivés il y a cinq ans, même si dans cette

périodicité, les plus corrélés sont les fournisseurs ayant entre cinq et dix ans d'existence. A l'inverse, peu de fournisseurs anciens sont arrivés à la Ruche ces trois dernières années : dans cette périodicité récente, les fournisseurs sont récemment établis. Deux constats semblent s'imposer. D'une part, ce sont bien les anciens, et non les relativement récents (dix ans ou moins), qui ont été les premiers à accompagner le développement du réseau. D'autre part, il se peut que la Ruche ait pu contribuer à susciter des vocations chez ce qu'on peut appeler des « néo-fournisseurs », dont l'établissement semble coïncider avec l'arrivée de ce circuit court numérique dans le paysage alimentaire. Il y a donc une dynamique générationnelle au développement initial du réseau qui s'appuie sur les fournisseurs les plus anciens, mais aussi une dynamique générationnelle impulsée par le réseau qui s'appuie désormais notamment sur de jeunes néo-fournisseurs.

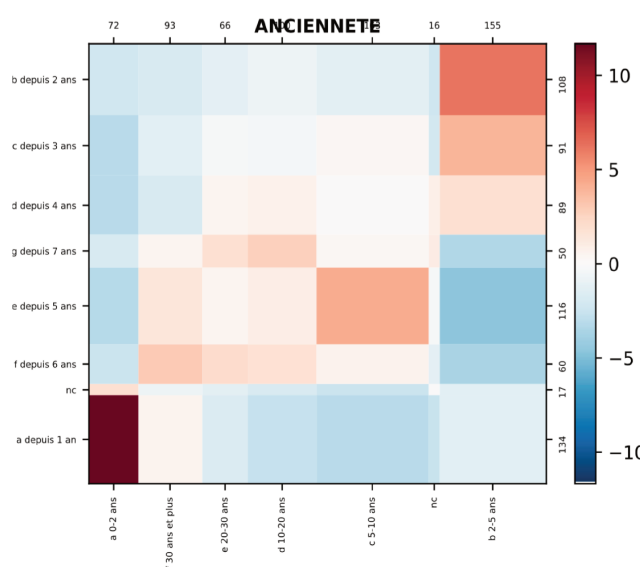


Fig. 10.a : Contingency Matrix liant l'Ancienneté des fournisseurs vs le Nombre d'années depuis leur première distribution à la Ruche

Ancienneté vs Nombre annuel de distributions (Fig. 10.b)

Les corrélations ne sont pas parfaitement linéaires, dans le sens où l'ancienneté ou à l'inverse la récence ne sont pas nécessairement gages de forte activité dans le réseau (mesurée ici par le volume annuel de distributions). Toutefois, nombre des cases de cette matrice de corrélations offrent, si on les prend ensemble, un pattern qui indique que les fournisseurs montent en régime progressivement : surtout, il est ici possible de jauger cette montée en régime selon leur ancienneté. Ainsi, les fournisseurs les plus récemment implantés semblent notamment effectuer très peu de

distributions (très forte corrélation avec 0-25 distributions, soit une seule distribution toutes les deux semaines ; corrélations négatives ou neutres par ailleurs). Bien entendu, cela peut sembler naturel puisque dans cette catégorie (0-2 ans d'existence), nombre d'eux peuvent ne pas avoir fait une année complète à la Ruche. En se plongeant dans les données, néanmoins, seul un cinquième de cette classe est établie depuis 2018, le reste étant établi depuis 2017, c'est-à-dire entre neuf mois et vingt-et-un mois d'existence. On peut donc estimer que la plupart ont fait une année complète. Ce faible volume annuel de distributions pourrait être le signe que pour augmenter son volume d'activité, il faut généralement un certain temps aux fournisseurs. Le fait que les fournisseurs ayant entre 2-5 ans d'existence démontrent une tendance similaire mais déjà moindre (fortes corrélations avec 0-25 distributions et 50-100 distributions ; corrélations négatives ou neutres par ailleurs), et que la catégorie suivante, entre 5-10 ans d'existence, démontre à l'inverse peu d'association avec 0-25 distributions et des associations positives avec des volumes annuels plus conséquents montant jusqu'à 500 (chiffre représentant environ dix livraisons par semaine en moyenne), semble corroborer cette gradualité de la montée en régime de fournisseurs très récemment ou récemment créés. A partir de dix ans d'existence, ce pattern se brouille quelque peu, même si globalement, ces fournisseurs parfois établis depuis vingt ou trente ans ont plus souvent tendance à faire au moins une centaine, voire plusieurs centaines, de livraisons (on remarquera que la classe extrême de plus de 1000 livraisons, la plus « fine » des lignes de la matrice, concerne peu de fournisseurs).

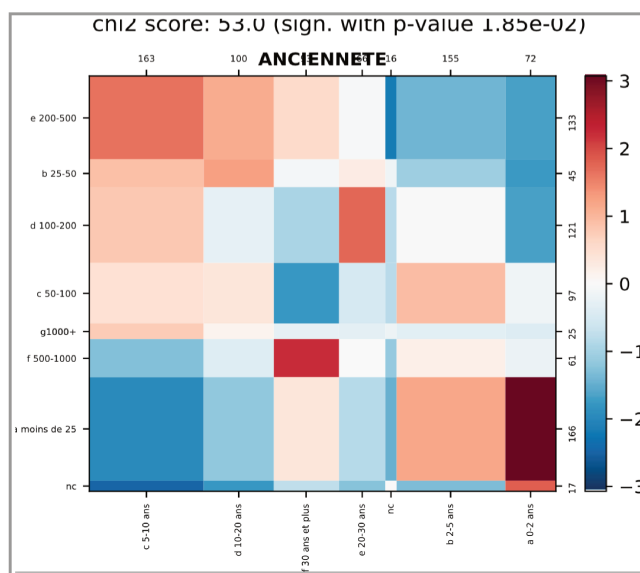


Fig. 10.b : Contingency Matrix liant l'Ancienneté des fournisseurs vs le Nombre annuel de distributions

Nombre d'employés vs Nombre annuel de distributions (Fig. 10.c)

Le nombre d'employés en équivalent temps-plein, à bien des égards, paraît fortement lié à la capacité des fournisseurs à effectuer de nombreuses distributions. Les deux plus petites tailles (moins de un employé équivalent temps-plein) sont nettement plus corrélées avec le rythme de distribution le plus faible qu'avec les autres catégories (moins de 25 distributions annuelles ; corrélations fortement négatives avec les rythmes les plus élevés ; corrélations neutres pour les rythmes intermédiaires). Les gabarits suivants sont tous négativement corrélés avec le rythme le plus faible. La taille suivante (1-2 employés) est le plus fortement liée aux rythmes intermédiaires (comprises entre 50 et 500 distributions), parvenant souvent à effectuer entre 200 et 500 livraisons par an, sans généralement en dépasser 500. Les deux tailles immédiatement supérieures (2-5 employés ; 5-8 employés), elles, semblent poursuivre cette capacité à accroître les distributions (très fortes corrélations avec les rythmes compris entre 200 et 1000 distributions annuelles pour la première taille, et avec les rythmes compris entre 500 et 1000 pour la seconde). Cette progression globale des capacités de livraison des fournisseurs n'est pas entièrement linéaire, dans la mesure où, par exemple, les plus gros fournisseurs sont le plus associés avec de faibles rythmes (50-100), ou de petits fournisseurs (1-2 employés) sont nombreux à pouvoir effectuer plus de 1000 livraisons annuelles. Il y a donc bien un pattern liant taille et capacités de livraison, ce qui paraît cohérent : mais nombre de fournisseurs parviennent, ensemble, parfois à modifier le caractère inévitable de ce pattern.

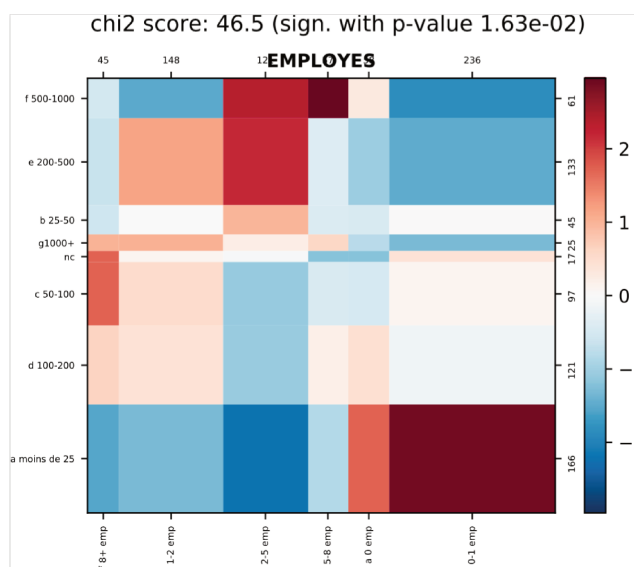


Fig. 10.c : Contingency Matrix liant le Nombre d'employés (taille) au Nombre annuel de distributions à la Ruche

Nombre d'employés vs Nombre de ruches différentes fournies (Fig. 10.d)

La capacité à livrer un grand nombre de ruches différentes est clairement lié à la taille des fournisseurs, mesurée ici à travers leurs nombres d'employés à équivalent temps-plein. Plus les fournisseurs augmentent en taille, plus ils semblent aptes à livrer une diversité plus grande de ruches. Ce pattern se vérifie par des corrélations positives (faible taille et faible diversité ; forte taille et forte diversité) et négatives (faible taille et forte diversité ; forte taille et faible diversité) à travers la matrice. La linéarité n'est pas parfaite, comme le montre par exemple la corrélation légèrement positive entre les fournisseurs sans employé avec une diversité de 50 ruches et plus, alors qu'on aurait pu penser que cette corrélation serait fortement négative. Néanmoins, le rapport entre la taille des fournisseurs et la diversité de ruches livrées est, dans sa globalité, cohérent, tant pour la couleur des cases (caractère positif ou négatif) que pour la profondeur de la couleur (intensité des corrélations). Il est ainsi difficile pour des petits fournisseurs de parvenir à livrer plus d'une ou deux ruches par semaine ; à l'inverse, le nombre d'employés semble permettre d'augmenter de façon exponentielle la diversité de ruches, et donc de débouchés.

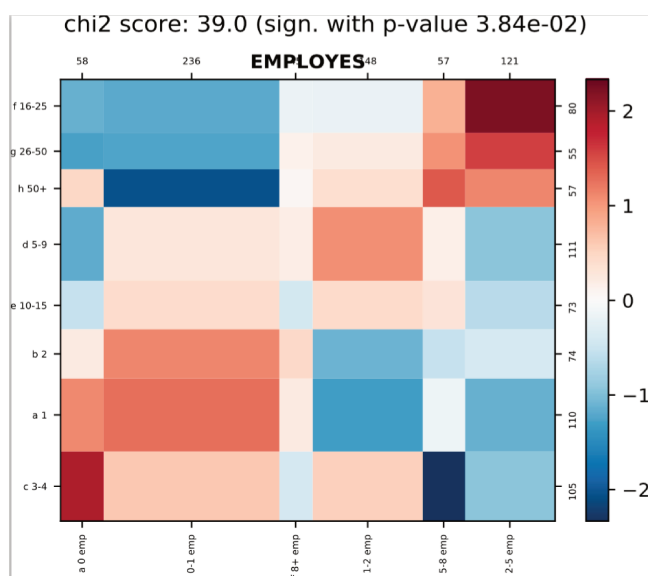


Fig. 10.d : Contingency Matrix liant le Nombre d'employés (taille) au Nombre de ruches différentes fournies

Nombre annuel de distributions vs Nombre de ruches différentes fournies (Fig. 10.e)

La matrice pour ce dernier croisement se distingue par un agencement parfaitement croissant pour les deux catégories de données, et un pattern en escalier parfaitement linéaire sur le plan de la couleur (corrélations positives, partant de bas à gauche vers le haut à droite). En d'autres termes, il y a un lien parfaitement défini entre le nombre de distributions et le nombre de ruches fournies. Or

ce lien n'est pas si évident qu'il ne le paraît de prime abord, puisque les fournisseurs pourraient tout à fait avoir des comportements hétérogènes, certains livrant beaucoup de ruches mais peu fréquemment, d'autres livrant peu de ruches mais très fréquemment. Mais puisque le lien semble parfaitement linéaire, on peut l'interpréter en considérant que lorsque les fournisseurs se mettent en relation avec plus de ruches, cela n'entraîne pas une diminution du nombre de livraisons à d'autres ruches ; et que de la même façon, lorsqu'ils se mettent en relation avec de nouvelles ruches, ils livrent celles-ci dans des proportions similaires aux ruches auxquelles ils sont déjà liés. Autrement dit, ils seraient donc à la fois fidèles (ne quittant pas de ruches pour en livrer d'autres) et équitables (répartissant leurs distributions croissantes sur un nombre de fournisseurs croissant). Certes, ce rapport est lié au fait que la plupart des ruches offrent les mêmes fenêtres de distributions (une fois par semaine), même si certaines ouvrent parfois une fois toutes les deux semaines, ou au contraire plusieurs fois par semaine. Cependant, cette linéarité indique aussi que les fournisseurs parviennent à livrer leurs ruches à chaque ouverture de celles-ci.

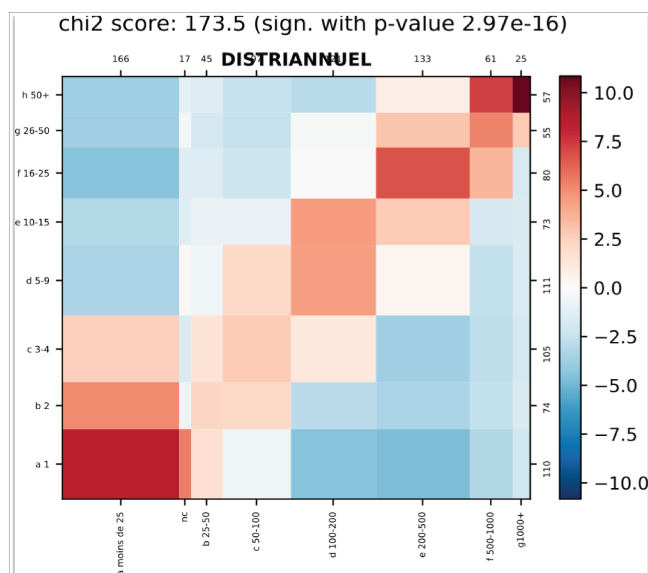


Fig. 10.e : Contingency Matrix liant le Nombre annuel de distributions au Nombre de ruches différentes fournies

Conclusions sur l'étude de relations entre variables

L'étude de ces données supplémentaires (ne rentrant pas dans le cadre des analyses lexicométrique ou géographique) est riche d'enseignements sur les fournisseurs. En premier lieu, l'étude de cooccurrences entre métiers chez les fournisseurs mixtes a montré la plausibilité d'intégrations multiples entre leurs différents métiers, qu'elles soient verticales (transformation

d'une production brute), horizontales (diversification des filières), ou les deux. Cette dimension d'intégration déploie deux types d'atouts : du point de vue du fournisseur, il offre un contrôle accru des processus de production et une meilleure valorisation de sa production brute, qui peut les doter d'une plus grande résilience vis-à-vis des aléas des chaînes de production ; du point de vue des prosumers, il offre le potentiel d'une meilleure transparence ainsi qu'une customisation plus poussée.

En deuxième lieu, l'étude des croisements de données permet d'en savoir plus sur ce qu'on pourrait appeler, d'une part, une dimension temporelle, double (anciennetés des fournisseurs ; « anciennetés » dans le réseau Ruche), et une dimension volumétrique, triple (tailles des fournisseurs, par mesure de leurs nombres d'employés ; volumes annuels de distributions ; diversité des ruches fournies). Premièrement, il y aurait un séquençage générationnel dans le développement du réseau, qui s'est d'abord appuyé sur des fournisseurs plus anciens, mais se développe désormais plus particulièrement par l'implication de néo-fournisseurs, ce qui pourrait être le signe que la Ruche, ainsi que la mouvance actuelle autour des circuits courts, a suscité des vocations nouvelles. Deuxièmement, les fournisseurs, avec l'ancienneté, parviennent à accélérer le rythme de leurs distributions. Par ailleurs, en combinant les résultats de ces deux premiers croisements, on peut supposer que les néo-fournisseurs vont être en mesure d'accompagner et d'accélérer le développement du réseau dans le temps. Troisièmement, la taille des fournisseurs serait, globalement, liée à leur capacités à effectuer de nombreuses livraisons annuelles. La question du développement du réseau passe donc également par un accroissement des tailles des fournisseurs relatives à leur nombre d'employés. Ce lien peut sembler prosaïque, mais il montre aussi à quel point les circuits courts tels que la Ruche peuvent être générateurs d'emploi. Des corrélations non-positives (volumes croissants, employés stables voire décroissants), auraient pu être le signe que les fournisseurs livrant de grands volumes y parviennent avec peu de main d'oeuvre, et donc, par extension, un fort capital technique (ex : mécanisation). Quatrièmement, et en lien avec ces principes, une plus grande taille permet aussi d'accroître les débouchés de façon quasi-exponentielle : si ce lien paraît évident, il permet de mesurer, dans les grandes lignes, le type de taille nécessaire à différents degrés de couverture du réseau. Cinquièmement, l'expansion de cette couverture est quasi-parfaitement linéaire relativement à l'augmentation des volumes, ce qui suggère, par interprétation, une certaine stabilité cumulative dans les relations qu'entretiennent les fournisseurs avec les ruches, au fur et à mesure de leur expansion.

8.5. Synthèse et conclusions sur les résultats de l'étude sur la Ruche

Les résultats de cette étude de cas approfondie sur la Ruche qui dit Oui sont discutés et réinterprétés, aux côtés de considérations sur son modèle très particulier de provision alimentaire par une forme de circuit court virtuel-matériel hybride, dans le cadre de la conclusion générale de la thèse qui fait suite à ce chapitre final. La synthèse générale des résultats obtenus à partir de l'étude des responsables, des membres, des tiers-lieux, ainsi que de l'étude des traces numériques focalisée sur les fournisseurs, les produits, et le réseau formé par les relations ruches-fournisseurs, est présentée ci-dessous. Elle fait office de conclusion pour ce chapitre, ainsi que pour la Troisième Partie de la thèse.

Synthèse des résultats de l'étude des responsables

Résultat 1 : La diversité de profils et d'expériences chez les responsables informent sur les conditions humaines de mise en place du réseau, au-delà de ses promesses

Si leurs engagements auprès de la Ruche découlent tous de questionnements liés d'une façon ou autre à la durabilité des systèmes alimentaires, on observe toutefois une diversité importante dans les profils et expériences des responsables. Ces différences se manifestent par les statuts choisis pour leurs ruches (autoentrepreneur ou associatif), l'importance de l'activité de responsable (complémentaire à un emploi existant ou principale), l'importance du contexte local (situation géographique, mentalités municipales), une hétérogénéité de ressources (réseaux, qualités variables des lieux de distribution), et leurs diversités de points de vue critiques sur la Ruche (relations avec la Ruche-Mama notamment).

Résultat 2 : L'expérience d'« autonomie » des responsables contribue à la caractérisation de relations de travail uberisées

Les responsables développent des compétences et une créativité importantes du fait de leur autonomie. Au-delà de la recherche de locaux temporaires appropriés et d'une base de fournisseurs et de membres, ils s'engagent cognitivement à travers leur quête de produits de qualité revêtant une multiplicité de spécifications (bio, distinctif, éthique, etc.) dans un contexte de transparence (confiances accordées envers les fournisseurs à travers différents mediums : entretiens téléphoniques, visites sur place, etc.). Ils visent aussi à développer leur offre alimentaire dans un contexte restreint par l'obligation locale et aux promesses de reconnexion par la présence des fournisseurs. Développant pour ce faire des stratégies

contextualisées, ils sont à la fois à l'écoute de fournisseurs pour mieux comprendre leurs métiers et contraintes, et forces de proposition pour améliorer leurs collaborations et l'offre locale. Le rapport entre leurs revenus et la charge de travail demandée est doublement complexe. D'une part, il semblerait y avoir une taille cohérente pour qu'une ruche soit justifiée, située autour d'une cinquantaine minimum (associatifs à but non-lucratif et comme activité complémentaire) et environ cent-cinquante à deux-cents maximum selon les capacités d'accueil (autoentrepreneurs vivant d'une ruche, parfois deux, comme activité principale), au-delà desquels une ruche deviendrait difficilement gérable. D'autre part, l'autonomie, si elle est globalement perçue comme positive, aurait ses limites dans la mesure où les responsables se sentent à la fois peu aidés par la Ruche-Mama (ex certaines aides juridiques) et peu sollicités et écoutés sur des questions plus larges de développement du réseau, reflétant une relation quelque peu mécanique entre responsables et plateforme. Ces tensions manifestes entre l'expérience de liberté créative d'entrepreneurs libres et les conditions de travail particulières au sein de logiques de plateforme méritent d'être explorées d'avantage dans le cadre d'études sur ce qui est communément appelé l'uberisation.

Synthèse des résultats de l'étude des membres

Résultat 1 : Les réflexions des membres portent sur plusieurs dimensions qui informent d'une dynamique transitionnelle chez les mangeurs liant qualité et proximité

Les membres font part de réflexions alimentaires relativement poussées, et ce sur plusieurs plans. Leur diète, si la plupart restent omnivores (viande comprise), semble se végétaliser partiellement – la plupart seraient de grands consommateurs de fruits et légumes –, et pour certains, s'affranchir de produits laitiers. Leurs venues à la Ruche comportent une multiplicité de motivations liées d'une part aux caractéristiques des produits en eux-mêmes, qui s'articulent autour de la santé (nutrition, produits bios, maîtrise de la composition des produits), la qualité gustative, qu'ils appréhendent à travers plusieurs critères (goût, fraîcheur, maturité, etc.), la distinction (produits originaux ou difficiles à trouver ailleurs) ; et liées d'autre part au dispositif permettant de rencontrer et soutenir des fournisseurs locaux, notamment ceux qui livrent en personne et non via une personne tierce, à l'appui d'une transparence virtuelle qu'ils semblent aussi apprécier. Leurs réflexions semblent donc assez poussées, et faire le lien entre qualités des produits et les proximités développées via ce dispositif de provision.

Résultat 2 : Une coexistence avec d'autres circuits courts et longs

Les membres sont à la fois venus au local via la Ruche (primo-accédants au local) ou y sont venus en complément, ou en remplacement, d'autres circuits, longs et courts. Si la Ruche semblerait être un complément idéal, et régulier (la plupart venant à chaque distribution) au supermarché pour se fournir en produits frais, les comparaisons avec d'autres alternatives (Amaps, autres) révèlent une sorte de tension entre d'une part, certains questionnements éthiques sur la Ruche (actionnariat, peu participatif), et d'autre part les avantages avérés de la flexibilité du système pour le membre qui n'a pas d'abonnement à effectuer ou de temps de présence à accorder, ce qui est perçu comme une démarche militante peu adaptée à leurs propres contraintes. Si la Ruche a aussi ses contraintes liées à la sélection en amont et le prépaiement de produits fournis lors de distributions temporaires, ces contraintes semblent peu gênantes, voire structurantes pour certains membres. Le dispositif semble être en mesure de brasser une population importante souhaitant accéder à des produits locaux et perçus comme qualitatifs, et qui accepte certaines contraintes, dès lors qu'il n'y ait pas d'obligation d'engagement de long-terme. Ces primo-accédants du local coexistent par ailleurs avec certains autres membres plus militants, qui émettent certaines critiques sur la Ruche, la comparant à d'autres circuits jugés plus vertueux et la considérant plutôt comme une solution par défaut qu'ils empruntent dans le contexte parisien.

Synthèse des résultats de l'étude des (tiers-)lieux de distribution

Résultat 1 : Les lieux d'accueil sont des tiers-lieux dotés d'identités qui relèvent d'une typologie qui participe à la customisation de l'expérience alimentaire

L'étude des cent-soixante-huit tiers-lieux de distributions correspondant chacun à une ruche permet de dégager une typologie d'attributs récurrents de ces lieux, qui mis ensemble, contribuent à l'identité du réseau, et donc aux valeurs qu'il incarne, à travers les choix des responsables et les opportunités qui leur ont été accordées par les propriétaires des lieux. Les membres se rendant aux distributions sont par conséquent aussi, en partie, imprégnés de ces identités, qui sont composées, dans une majorité de lieux privés et volontaires dans l'accueil des ruches, d'attributs de convivialité (lieux de détente, d'échanges sur l'alimentation dans des commerces spécialisés) ; de culture (espaces culturels divers) ; et de solidarité (associative ou religieuse). D'autres types de lieux sont plutôt publics (espaces extérieurs avec occupation temporaire par autorisation), municipaux, voire parfois chez les

responsables eux-mêmes : les municipalités semblent moyennement enclines à accueillir les ruches, sans doute du fait que leur but est pour la plupart d'entre elles, lucratif – situation expliquant, du coup, pourquoi certaines distributions n'ont pas de locaux couverts adaptés. Dans certaines ruches à la périphérie de l'Ile-de-France, les fournisseurs eux-mêmes peuvent être amenés à accueillir les distributions. Ces dernières années, les ruches ont aussi ouvert dans des lieux de passages, principalement les gares (sans doute dans un esprit de mise en valeur du foncier), mais aussi des hôtels (qu'on peut imaginer trouveraient davantage pour leur propre restauration à accueillir les ruches). Enfin, comme dans toute typologie, il existe certains lieux inclassables, mais qui, par leur hétérogénéité, démontrent que les ruches peuvent trouver un accueil dans des natures de lieux multiples. Hors des standards esthétiques d'autres généralistes alimentaires (supermarchés), la matérialité psychique de ces lieux participe à la customisation de l'expérience des mangeurs.

Résultat 2 : La matérialité psychique des tiers-lieux a une vocation transitionnelle

Les natures des différentes typologies ne sont pas neutres. Elles pourraient être symptomatiques d'une participation de certains acteurs, privés comme publics, à la transition alimentaire. L'alimentation serait alors perçue comme un vecteur majeur de transitions vers plus de durabilité dans les modes de vie urbains, du point de vue d'acteurs impliqués dans la culture (ouverture d'esprit sur de nouvelles conceptions de l'alimentation), la solidarité (renouvelant alors l'intérêt porté à la question alimentaire comme base de solidarité), participation au renouvellement de l'image d'espaces comme les gares afin de les rendre attractifs, présences dans l'espace public, etc. La relative difficulté des ruches à fédérer les municipalités autour de leur projet transitionnel pointe aussi l'ambiguïté d'un acteur à finalité lucrative mais s'appuyant sur des infrastructures matérielles payées par d'autres.

Synthèse des résultats de l'étude de données numériques

Résultat 1 : Une mise en lumière des articulations entre transparence et distinction des produits alimentaires.

Les formes de distinction empruntées sont multiples : techniques mettant l'accent sur le caractère naturel et non-artificiel, traditionnel et non-industriel des produits, et les savoir-faire spécifiques des métiers ; prétention artisanale de ces derniers ; identités variétales, raciales, territoriales ; prétentions nutritionnelles ; prétentions de soutenabilité. Ces formes

sont variables, puisque les produits n'ont pas tous les mêmes enjeux ou procédés de fabrication, mais il y a une cohérence thématique souvent avérée au sein d'une même famille de produits (ex : produits animaux), voire un même type de produit (ex : produits bruts). Ces formes de distinction ne peuvent être véhiculées auprès des membres qu'à travers des médiums de transparence qui autorisent un grand volume et une grande précision d'information. Le chapitre précédent a montré que ces interactions étaient de nature immatérielles-matérielles, « liquide-solide » si l'on reprend le concept développé par Bardhi et Eckhardt (2017) et qui sera explicité dans le prochain chapitre, à travers la double interface composée d'une interface numérique accueillant la commercialisation, le marketing et le paiement, et de tiers-lieux physiques accueillant les distributions et les échanges physiques.

Résultat 2.a : Une structuration organique non-chaotique d'un réseau flexible de ruches-fournisseurs en circuit court.

On découvre un réseau relativement structuré, autour de clusters liant des ensembles de ruches ayant souvent les mêmes fournisseurs. Cette structuration s'obtient alors même que le réseau s'est construit de façon organique, à partir d'une myriade d'entités qui n'avaient pas nécessairement de liens fonctionnels, et pour beaucoup ne communiquaient sans doute pas, entre elles. L'aide à la structuration offerte par le point d'entrée numérique dans le réseau, la plateforme Ruche-Mama et sa centaine d'employés couvrant un réseau d'envergure européenne, et des responsables de ruches qui ne sont pas à l'origine formés à la provision alimentaire, ne peuvent à eux deux expliquer la cohérence de cette structure, qui se superpose par ailleurs à la localisation départementale des ruches des territoires franciliens. La mise en place d'un réseau flexible, tant au niveau de la légèreté des engagements que de la fluidité de l'information par voie numérique, semble être en mesure de structurer des petits acteurs de l'alimentation malgré leur éclatement à travers le territoire.

Résultat 2.b : Une structuration dichotomique entre centre et périphérie du réseau de ruches-fournisseurs en circuit court, liée à la géographie, la socio-économie, et la nature brut-transformé de la nourriture.

En plus de la structuration en clusters, le réseau dévoile un continuum dans les degrés d'intégration des ruches et des fournisseurs, allant d'entités centrales à des entités de plus en plus périphériques, et ce de façon assez fluide, sans à-coups. Cette relation centre-périphérie

se superpose en outre à la localisation départementale des ruches (qui a un impact sur la centralité et la densité urbaine), mais également à la socio-économie différenciée de ces départements, révélant que les ruches localisées dans les départements plus denses mais aussi les plus riches semblent d'avantage en mesure d'occuper une place centrale dans le réseau relationnel ruches-fournisseurs. Quant aux fournisseurs, ceux qui sont plus particulièrement liés aux denrées brutes ont d'avantage tendance à être plus isolés dans le réseau que ceux plutôt liés aux denrées transformées, bien qu'à travers le continuum centre-périphérie, on retrouve de nombreux fournisseurs des deux types.

Résultat 3.a : Des rapports variables à la distance pour les ruches, dont la centralité ou l'éloignement n'impactent pas linéairement le raccourcissement de la provision alimentaire.

Le rapport entre l'éloignement des ruches depuis le centre du territoire francilien (distance barycentrique), et les distances parcourues en moyenne par leurs groupes de fournisseurs, sont complexes en ce sens que la centralité, ou au contraire l'éloignement, d'une ruche, ne lui garantit pas un raccourcissement optimal, ou au contraire ne préjuge pas nécessairement d'un rallongement, des distances moyennes parcourues par leurs fournisseurs.

Résultat 3.b : Des rapports clairs à la distance pour les fournisseurs, dont la nature brut-transformé des métiers, mais aussi les natures précises des métiers, impactent directement la capacité à raccourcir la provision alimentaire.

En revanche, la dichotomie brut-transformé des métiers est particulièrement pertinente comme clé de lecture pour lire les distances barycentriques (éloignement depuis le centre du territoire francilien) des fournisseurs. La quantité d'espace nécessaire pour produire des denrées transformées étant naturellement plus faible que pour produire des denrées brutes, et la quantité d'espace nécessaire pour produire certains types de denrées brutes étant plus faible que pour d'autres types de denrées brutes, ce résultat paraît naturel, mais on apporte ici la preuve d'une certaine linéarité dans ce rapport entre centralité et espace nécessaire. En outre, la capacité qu'on certains métiers particuliers du brut à demeurer voire se développer dans des zones centrales du territoire (ex : agriculture urbaine, apiculture, champignonnières) indique une potentielle marche à suivre, sur le plan des politiques publiques, pour la relocalisation de certaines filières au plus près de Paris. De même, le fort éloignement (à l'échelle du circuit court, s'entend) de certains métiers pourtant désireux d'offrir la plus grande fraîcheur (ex : légumes, fruits), qui impacte potentiellement leur propension à livrer les mangeurs franciliens pourtant désireux de fraîcheur, indique les

difficultés de cette même marche à suivre pour la relocalisation de catégories de denrées pourtant proclamées comme basiques pour une alimentation équilibrée et l'amélioration de la santé de la population.

Résultat 3.c : Il pourrait y avoir des degrés d'éloignement favorables à une meilleure intégration des fournisseurs dans un réseau en circuit court.

A travers la relecture du réseau relationnel à l'aune des distances barycentriques des fournisseurs, les mieux intégrés semblent être ceux qui sont soit très centraux (moins de 10 km), soit d'un éloignement moyen (100-175 km). Si de multiples autres facteurs peuvent également influencer sur leur degré d'intégration, le développement d'un concept de distance favorable ou optimale à l'intégration d'un fournisseur alimentaire dans un circuit de distribution local, peut également indiquer une éventuelle marche à suivre pour les accompagner.

Résultat 4.a : Des fournisseurs parfois dotés d'intégrations verticales et/ou horizontales, au service de l'articulation transparence-customisation

Les fournisseurs mixtes (ayant plusieurs métiers) démontrent, à travers l'étude des cooccurrences entre métiers chez un même fournisseur, qu'ils offrent des possibilités d'intégrations, verticales et/ou horizontales, qui permettent un contrôle accru sur la chaîne de production. Outre la diversification de leurs activités, et la valorisation de leur production brute à travers leur transformation, ce contrôle permet une meilleure transparence, et par le biais de cette transparence, également une meilleure customisation, notamment en ce qui concerne les processus de transformation de produits bruts via l'intégration verticale.

Résultat 4.b : Une influence mutuelle et complexe entre les anciennetés des fournisseurs, leurs tailles, et le développement du réseau.

Les fournisseurs sont caractérisables à travers une dimension temporelle double (ancienneté générale, et « ancienneté » dans le réseau Ruche), et une dimension volumétrique, triple (taille par leur nombre d'employés, volumes annuels des distributions, diversité de ruches fournies). Ces différentes données sont l'opportunité de croisements qui révèlent cinq sous-résultats. Premièrement, le réseau connaît son essor initial à travers des fournisseurs plus anciennement établis, avant d'intégrer, désormais, plutôt des néo-fournisseurs très récents, dont on présume que les nouvelles vocations de certains s'inscrivent dans la mouvance récente des circuits courts à laquelle la Ruche prouve ici sa forte contribution.

Deuxièmement, les capacités de livraison des fournisseurs augmentant de façon linéaire avec l'ancienneté, ces fournisseurs récemment établis pourraient, avec le temps, accompagner le développement du réseau. Ces capacités augmenteraient d'autant plus, troisièmement, et, de plus, leur couverture du réseau s'élargirait, quatrièmement, s'ils parviennent à augmenter leur taille : ce dernier point développe également des notions liées au potentiels emplois générés par les circuits courts. Enfin, cinquièmement, le réseau semblerait s'élargir, par une plus grande diversité de ruches fournies, de concert avec des volumes de distribution constants, indiquant qu'il est capable de s'étendre tout en maintenant sa densité, sans notamment générer d'abandons ou d'instabilités majeures dans les relations entre fournisseurs et ruches.

CHAPITRE NEUF : DISCUSSION DES RESULTATS DE L'ETUDE DE CAS SUR LA RUCHE

Il est temps d'aborder les résultats, ainsi résumés à la fin du chapitre précédent, dans leur ensemble, autour d'une discussion sur les contributions scientifiques de cette étude en ce qui concerne les transitions en cours au sein de la provision alimentaire. Ces transitions sont de deux types, et sont caractérisées en deux temps.

Dans un premier temps, il s'agit de caractériser un phénomène de participation active des mangeurs à la redéfinition, en de nombreux points, de leur consommation alimentaire. Il s'avère opportun de théoriser ce phénomène à travers la lunette conceptuelle de la *prosumption*, qui est explicitée ci-dessous à l'aide d'une revue de littérature qui pointe notamment un manque concernant la *prosumption* dans l'alimentation. Le rôle plus actif que joueraient les mangeurs est de plus intimement lié à certaines spécificités des fournisseurs en circuit court – exemplifiés par l'analyse de leurs données numériques – qui de plus, peuvent ici véhiculer leurs données et discours tant virtuellement que physiquement auprès des mangeurs. Immiscé au sein de ces nouveaux rapports, le rôle des responsable de ruche est majeur, dans la mesure où c'est à travers leur travail et leurs expériences – positives et moins positives – que le système virtuel-matériel parvient à fonctionner, à s'améliorer, et à innover. Leurs points de vue sont donc essentiels pour comprendre comment se mettent en place des dispositifs qui facilitent la *prosumption*.

Dans un deuxième temps, la discussion s'oriente sur l'étude du réseau en lui-même, qui, par l'étude des 7676 relations entre ruches et fournisseurs franciliens, a permis de préciser les conditions qui ont été favorables à son déploiement à travers l'espace francilien (et bien au-delà, par ailleurs). En mobilisant certaines données sur les ruches, les fournisseurs, leurs relations, et des données socio-économiques et géographiques simples, l'étude a pu élaborer de possibles explications sur la nature du réseau : quant à la forme qu'il a fini par prendre ; quant aux distances parcourues à travers lui ; et quant à l'influence sur son déploiement initial et actuel de certaines caractéristiques de taille et d'ancienneté des fournisseurs qui l'approvisionnent.

9.1. La Ruche qui dit Oui, dispositif de *prosumption*

9.1.1 Concept de *prosumption* et manques sur l'alimentation

Le cadre de la prosumption

Le dispositif particulier que met en place la Ruche qui dit Oui, et les différents résultats développés à son sujet lors de cette étude, appellent à une mise à jour du concept de *prosumption* et de *prosumer* qui, ici, s'appliquent à l'alimentation. Ce concept, notamment développé par Alvin Toffler dans son livre *The Third Wave* (1980), puise ses origines dans la relation traditionnellement dichotomique entre producteurs et consommateurs. La fusion conceptuelle entre ces deux termes, *production* et *consumption* (*prosumption*) signifierait donc que cette dichotomie n'est que théorique, que cette frontière n'est pas si bien définie. Le « consommateur » pur n'existerait pas, dans la mesure où la majorité des actes de consommation supposent une forme de participation à la production, cognitive ou physique, ne serait-ce que dans l'acte de sélection ou d'approvisionnement d'un bien ou service (ex : se rendre au supermarché et sélectionner une boîte de céréales) : le « consommateur » serait alors réifié, puisque l'on semble attribuer une existence, dans la culture populaire, les discours politiques ou médiatiques, les études de marché, etc., à un consommateur qui n'aurait qu'une existence théorique. Nous serions alors tous des prosumers.

Reprenant les préceptes édifiés par Toffler selon lesquels les prosumers seraient des individus qui produisent en partie certains des biens et services qu'ils consomment, Kotler (1986 ; 2010) distingue, utilement, la production pour l'usage propre, et la production comme valeur d'échange. Focalisée sur des normes d'efficacité, les individus se spécialisent dans la production de certains biens et services uniquement, et deviennent ineptes à produire d'autres biens et services qu'ils consomment, comme par exemple la cuisine (ibid). Dans l'architecture de Toffler, le cycle actuel des sociétés de consommation est caractéristique d'une Seconde Vague de production de masse par l'industrialisation et la standardisation à des échelles globales (faible degré de prosumption). Cette Seconde vague se trouverait en sandwich entre une Première Vague liée aux sociétés pré-industrielles agraires normées sur l'autoproduction et autosuffisance à de petites échelles (prosumption élevée) et, bâtissant une sorte de pont entre ses deux prédécesseurs, une Troisième Vague dans laquelle la prosumption se substitue partiellement à la consommation. Synthétisés par Kotler (1986 ; 2010), les causes de l'avènement de cette Troisième vague seraient : (i) une baisse du nombre d'heures de travail à partager et donc une hausse du chômage ; (ii) une hausse des niveaux éducatifs faisant que le travail répétitif devient de moins en moins attractif ; (iii) une hausse constante des coûts pour le travail qualifié ; (iv) la nature de plus en plus cognitive du travail dans les sociétés technologiques au détriment de l'activité physique ; (v) l'incapacité du marché à fournir des biens et services de qualité satisfaisante et (vi) les besoins grandissants

d'accomplissement et personnel et d'individuation. Considérés ensemble, ces développements ont conditionné les populations des sociétés industrialisées à chercher, de plus en plus, à « produire leur propre consommation » afin de faire des économies (perspectives d'emploi instables, coûts du travail qualifié), ou afin d'obtenir une meilleure qualité, ou autrement dit, une plus grande satisfaction, des produits qu'ils consomment. Ce dernier souhait – une meilleure qualité ou satisfaction dans leur consommation – peut alors être obtenue par deux modalités qui, bien que distinctes, ont surtout le point commun d'impliquer davantage le consommateur, de le faire participer plus activement à son acte de consommation, voire de mobiliser ses capacités critiques. Dans la première de ces modalités, les consommateurs effectuent une sélection toujours plus poussée des produits qu'ils consomment, ce qui suppose qu'ils tendent, avec l'évolution des sociétés de consommation, à mobiliser de plus en plus d'informations et de compétences liées à une meilleure compréhension des caractéristiques multiples de ces produits : à travers cette première modalité de customisation (ou personnalisation), les consommateurs génèrent alors une demande pour des produits davantage personnalisés, c'est-à-dire, si l'on reprend le terme exact de Toffler, des produits plus *customisés*, qui seront mieux à même de satisfaire leurs goûts de consommation toujours plus complexes voire pointus. Cette première modalité, qui est particulièrement pertinente pour l'étude de cas, consiste donc en ce que l'on peut nommer une forme de *customisation cognitive*. S'appuyant sur des flux d'informations et des compétences cognitives toujours plus importants, la customisation cognitive constitue un mécanisme fort de réappropriation et de participation à l'alimentation chez les consommateurs. La deuxième modalité de customisation consiste en une participation directe, et généralement physique, sensible, à la production des biens qui seront ensuite consommés. Revenant donc en quelque sorte dans un fonctionnement de Première Vague (l'autoproduction), cette modalité est peu adaptée à l'étude de la Ruche, mais est particulièrement cohérente, par exemple, avec nombre d'autres initiatives documentées dans la Seconde Partie de la thèse (ex : faire jardiner les urbains). Si l'on revient sur la première modalité, la customisation cognitive dans la compréhension et la sélection des produits, il faut de plus souligner l'ubiquité, désormais, de technologies d'information numériques qui, permettant le streaming de contenus et données textuels, audio, et vidéo, avec une latence désormais proche de zéro, constituent une rampe de lancement pour la généralisation de la prosumption, à mesure que les flux de data informent sur les produits et leurs processus d'élaboration et de fabrication, à des degrés de transparence et de précision auparavant inimaginables.

De fait, les phénomènes de prosumption infusent un grand nombre de secteurs, au fur et à mesure que les sémantiques des commodités marchandes se complexifient et que les processus de customisation de produit se développent notamment à travers la technologie, l'innovation et la

culture. Les industries produisant des biens courants de haute-technologie en électronique, en informatique ou dans le jeu vidéo, viennent à l'esprit lorsque l'on pense à des processus de customisation lourds en information et en modification des produits, mais c'est aussi le cas pour de nombreuses autres familles d'appareils domestiques, ou dans le tourisme, ou encore, comme nous le voyons avec la Ruche, dans l'alimentation. Autrement dit, la *prosumption* s'appliquerait à toute commodité sujette à des variations et complexifications qui entraînent une forme ou autre de customisation et/ou sélection. Les actes de *prosumption* prennent leurs racines auprès de motivations très diverses (curiosité, quête de qualité, éthique, etc.), prennent de nombreuses formes (autoproduction, co-design et co-production, prises de décision complexes, etc.). Depuis les prémices de ce concept il y a près de quarante ans, la *prosumption* a évolué de concert avec les mutations sociétales et technologiques, comme le développement des usages d'internet, qui génère désormais des flux constants d'information en ubiquité, une sorte d' *ubiformation*, pourrait-on la nommer. La *prosumption* a maintenant lieu dans des sphères matérielles/physiques et immatérielles/numériques. Autrefois proclamée comme un possible contrepoids à la concentration capitaliste, certains points de vue se sont voulu critiques de la *prosumption*, constatant un certain désenchantement.

C'est ainsi que le concept de *prosumption* (et du *prosumer*) est source de promesses, du point de vue des concepteurs de produits et de la segmentation de marché, en imprégnant la consommation de dimensions culturelles, offrant des possibilités d'extraction de valeur par la culture. En effet, les consommateurs contemporains pourraient être, d'avantage que leurs prédécesseurs de l'ère Fordiste, bien plus profondément impliqués dans la coproduction des biens et services, à travers des formes de valorisation et de construction de sens des actes de consommation.

Critique de la gouvernementalisation des prosumers

Les sciences du management et de la consommation reconnaissent l'importance de la connaissance des cultures de consommation comme de puissants leviers pour recadrer les dispositifs de création de valeur, au sein des organisations et des marchés. Des critiques néo-marxistes se sont approprié cette gouvernementalisation des *prosumers* mais doivent désormais intégrer de nouveaux cadres d'analyse tirés des évolutions du capitalisme à travers les nouvelles technologies d'information et de communication, dites NTIC (Arvidsson et Colleoni 2012). En effet, les conceptualisations et critiques de *prosumption* ont été mises à l'épreuve et recomposées suivant les développements dans les sociétés et économies de l'information. Les pratiques et discours de *prosumption* ont été étudiés diversement sur le plan historique, du floutage de la dichotomie entre

production et consommation (Toffler 1980), au terme impactant de « MacDonaldisation » (Ritzer 1983), à la critique renaissante de la consommation dans les sociétés d'information (Ritzer et Jurgenson 2010 ; Fuchs et al 2010). Ces critiques néo-marxistes ont développé de nouvelles approches théoriques de la consommation où cette dernière est perçue comme non pas uniquement économique mais également infusée par des traits liés à la culture (Arvidsson 2005 ; Ritzer 2014), imprégnée par le *metis* du marketing et de la conception des produits. Sans surprise, la littérature marketing est infusée de l'idiome de Toffler (Firat 1995 ; Prahalad et Ramaswamy 2000 ; Xie et al 2008 ; Kotler 2010 ; Cova et al 2011). Les théories du management de l'innovation produit et de la stratégie ont aussi été le témoin de l'effet de la prosumption sur les théories sur la création de valeur (Prahalad et Ramaswamy 2004) et sur les études sur les médias, avant l'avènement de la consommation numérique (Benkler 2006).

Les degrés de participation à la production d'un bien ou service peuvent aussi être très différenciés d'un acte de « consommation » à l'autre. Un acte d'achat alimentaire, par exemple, peut se borner à sélectionner une boîte de céréales avec une belle image ou d'une marque donnée, mais elle peut aussi aller jusqu'à s'interroger sur un possible label bio, la présence de sucres ajoutés, de fibres, ou de protéines, la nature complète ou raffinée du blé ou maïs employé dans la recette, l'origine géographique des ingrédients, les caractéristiques des producteurs engagés dans leur fabrication, etc. : la liste de questionnements que l'on peut se poser sur une simple boîte de céréales semble longue ! On voit bien que la multiplicité d'informations générées par la Ruche, notamment à travers les données numériques virtuelles développées par les fournisseurs, mais aussi celles offertes par les rencontres physiques entre membres et fournisseurs, est en mesure de nourrir ces questionnements, en y répondant ou en en générant de nouveaux. En ce sens l'utilisateur de la Ruche va devoir concilier un espace de choix informé avec une rencontre à venir qui l'implique dans l'échange, tant physiquement que socialement, au moment de recevoir la marchandise au sein du tiers-lieu de distribution.

Attirée par une toile grandissante de relations socio-spatiales visant la relocalisation de l'agriculture, de l'alimentation et des relations entre producteurs et consommateurs, la recherche a identifié un régime visant la réduction de l'accélération productiviste et du consumérisme en matière de provision alimentaire (Petrini 2003), et a permis la description de nombreux petits mondes alimentaires, très divers, selon les configurations matérielles, sociales et spatiales développées entre production, distribution et consommation. A l'ère de l'économie numérique, les mouvements de reconnexion et de locavorisme alimentaires nécessitent d'être reconsidérés à travers la lunette de dispositifs numériques de prosumption. Alors même que ces dispositifs sont courants dans d'autres secteurs que l'alimentation, tels que les communications en peer-to-peer, le jeu vidéo,

ou le divertissement, d'autres secteurs passent aussi progressivement à travers l'entonnoir des plateformes média interactives et numériques.

Pourtant, une revue systématique (ci-dessous en Fig. 1) indique que les publications sur la prosumption, bien qu'ayant investi de nombreux secteurs (énergie, santé, médias ont largement fait fi de l'alimentation (excepté le *slow food* de Petrini 2003), et ce malgré de très nombreuses initiatives à travers le monde qui visent le renouvellement de la provision alimentaire urbaine et promouvant des reconnections alimentaires entre producteurs et consommateurs, notamment numériques. Inversement à ces manques dans la littérature sur la prosumption, de nombreux travaux ont documenté des formes d'engagements des consommateurs avec l'agriculture biologique, les systèmes de garantie participative, les groupements et communautés de consommateurs, et d'autres, qui pourraient prendre part collectivement dans la redéfinition de la durabilité rurale bien au-delà du maintien de communautés rurales traditionnelles. Il est donc surprenant que les concepts d'alternatives alimentaires de type AFN et la prosumption n'aient que très rarement fait l'objet de recherches conjointes et, pour les cas où cette relation a été mise en évidence, cela n'est que très récent. Un exemple de ce type de recherche, Kosnik (2018), fait appel au prosumer de Toffler pour investiguer des pratiques d'autoproduction alimentaire. Un autre, Miller (2019), examine les effets des contextes sociotechniques urbains liés au foncier, l'eau, et l'énergie, sur les pratiques de prosumption alimentaire urbaine. Reckinger (2018) identifie des formes de convergences entre prosumers et entrepreneurs éthiques autour de concepts et pratiques liées à l'économie circulaire et qui incluent l'agro-écologie, la permaculture, les modes d'organisation coopératifs et les groupements (au sens des Amaps). Sans se référer explicitement à la prosumption, enfin, Heuschkel et al (2017) examinent également des phénomènes de coproduction et de participation dans des processus contemporains liés à l'alimentation urbaine, tandis que Ritzer (2017) – un chercheur préminent de la prosumption – met en garde contre les phénomènes d'enchantement parfois mis en avant pour la prosumption et questionne la capacité d'alternatives alimentaires « authentiques » à résister aux pressions exercées par l'agro-industrie.

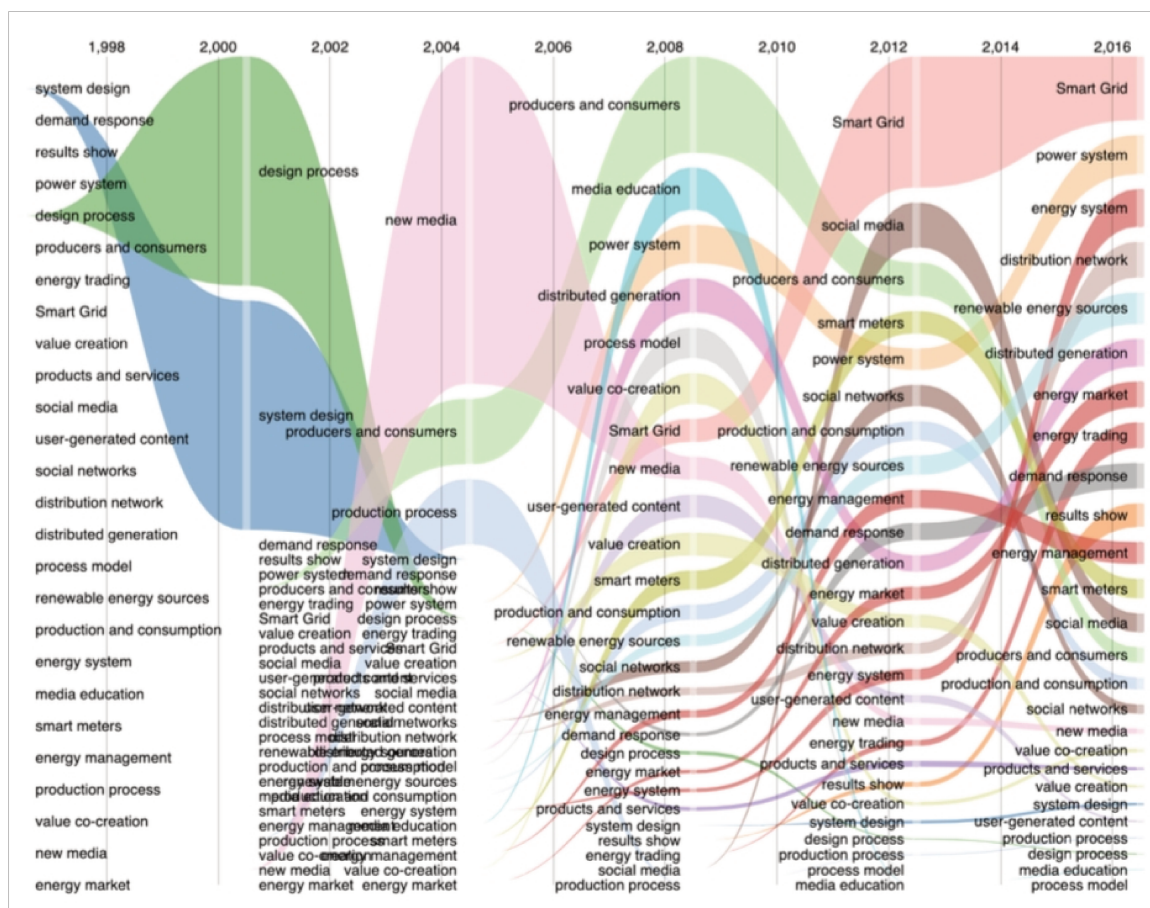


Fig. 1 : Littérature collectée par SCOPUS mobilisant le concept *prosumption*. Au cours des huit dernières années, celle-ci s'est concentré sur l'énergie (ex : « smart grid », « power system ») et très peu sur l'alimentation. Ce manque sur l'alimentation est inversement proportionnel à une effervescence d'espaces numériques au sein des AFN et autres initiatives alimentaires alternatives.

Que peut-on dire des alternatives dans le cadre de la prosumption ?

Ces travaux très récents ont néanmoins posé les bases pour de futurs débats sur les formes d'alternative alimentaire par la prosumption. Ces débats bénéficieront également des quelques travaux développés sur la prosumption et l'alimentation mais dans des formes non-liées aux alternatives et plus conventionnelles. Ces travaux incluent par exemple Kemp (2013), à travers son compte-rendu de prosumers engagés auprès de marques alimentaires industrielles dans des formes de co-conception de produits, notamment via les réseaux sociaux, qui visent à augmenter le taux de réussite du lancement de nouveaux produits ; et Esposti (2014), qui argue que les nouvelles formes de socialisation numérique auraient un impact sur les pratiques des acteurs alimentaires sur les plans de la logistique, du gâchis alimentaire, ou de la traçabilité. Nonobstant ces deux exemples, la littérature relativement éparses sur la prosumption alimentaire au sens large pourra aussi bénéficier de la documentation de nombreuses caractéristiques développées par les alternatives alimentaires et qui paraissent orientées vers la prosumption.

De façon certaine, la recherche sur la prosumption alimentaire pourra s'inspirer des nombreux angles analytiques développés par la littérature prosumption non-alimentaire, qui a exploré des sujets aussi diversifiés que les prosumers de médias et le politainment (Berrocal 2014), la commodification de l'opinion médical chez les patients (Lupton 2014), ou la prosumption dans la conservation environnementale (Büscher et Igoe 2013). Une approche par la sociologie du travail de Dujarier (2016) identifie des formes de travail des consommateurs allant du self-service (ex : le plateau chez McDonalds) à la collaboration par co-production (ex : co-design des produits) et, en particulier, le « travail organisationnel » par lequel les consommateurs réfléchissent et effectuent leur sélection parmi différentes caractéristiques complexes que peuvent avoir les commodités. D'autres distinctions sont faites dans le cadre de la « consommation active » entre prosumption, co-innovation et innovations sociales (Blättel-Mink 2014). Le concept du « consommateur travailleur » est par ailleurs paradoxal, puisque la prosumption implique certes la mobilisation de compétences cognitives mais aussi, potentiellement, des formes d'inscription non-volontaires des consommateurs dans ces processus de co-production, et, de façon similaire, la désimbrication des motivations différenciées et théoriquement non-liées des prosumers (ex : curiosité ; utilitarisme) derrière les tâches qu'ils accomplissent paraît relativement difficile (Cochoy 2015).

Les débats conceptuels sur la prosumption, qui peuvent être mobilisés pour l'étude de la prosumption alternative alimentaire, sont nombreux. Les discours marketing successifs qui promeuvent le marketing relationnel, expérientiel et collaboratif, pourraient avoir créé une « face » de consommateurs qui sont des co-producteurs autonomes, grâce à leurs propres compétences, co-produisant un système de consommation qui agit comme un moule pour eux (Cova et Cova 2012). Des convergences peuvent avoir lieu aussi entre le secteur privé et les mouvements sociaux, mobilisant des concepts comme le post-consumérisme et le « marketing 3.0 » (Varey et McKie 2010). Les économies numériques augmentent constamment leurs flux de données en provenance des prosumers digitaux, exploités ainsi dans le cadre d'un capitalisme de la prosumption (Ritzer et al 2012), ce qui inclut des formes de surveillance sur internet (Fuchs 2011). Par conséquent, si les prosumers peuvent se sentir, au départ, enchantés par le fait de participer plus activement à la production et la provision de biens et services, des phénomènes de désenchantement peuvent survenir par la suite au fur et à mesure que la prosumption se standardise au détriment de ses promesses créatives, comme le suggèrent Denegri-Knott et Zwick (2012) lorsqu'ils évoquent la re-McDonaldisation de la prosumption sur *eBay*, ou encore lorsque les imaginations radicales se voient contenues par des formats hégémoniques de prosumption focalisés sur la commodification (Comor 2011), positionnant le prosumer non comme un challenger, mais une simple composante, de la logique de domination du capitalisme néolibéral (Ritzer 2015).

Rapprocher les cadres de l'étude des AFN et de la prosumption alimentaire

A ce stade, le lecteur a pu s'approprier le concept de prosumption, ses différents enjeux sociétaux et débats conceptuels, et constater qu'il y aurait matière à rejoindre la littérature sur les AFN et celle sur la prosumption. L'étude de la Ruche, dont les résultats ont été détaillés dans le chapitre précédent, semble apporter de nombreux éléments propres à corroborer cette relation. Il est temps de préciser en quoi ces contributions conceptuelles basées sur un mix entre infrastructure numérique et rencontres physiques apportent quelque chose de réellement nouveau depuis les recompositions agri-alimentaires documentées par Goodman (2004) et connues en Europe sous le terme de « Redux ». En quoi ce mix particulier que l'on trouve à la Ruche se branche-t-il avec la reconnaissance d'un ensemble d'initiatives diversifiées qui floutent les ontologies de marché distinguant consommateurs et producteurs, forgeant de nouvelles relations économiques et de nouveaux engagements sociétaux et civiques au sein de systèmes agri-alimentaires résilients et alternatifs ? En quoi la prosumption elle-même constitue-t-elle un cadre pertinent pour étudier ce type de mix dans la provision alimentaire et enrichir les débats sociologiques autour de la production, provision et consommation alimentaires dans un contexte où la « chaîne alimentaire » relèverait de moins en moins d'un pur caractère fonctionnel, mais de plus en plus d'un point focal pour des ontologies politiques visant une transition agri-alimentaire ?

L'alternative alimentaire que propose la Ruche remplit particulièrement bien la fonction de mise à jour des théories sur la prosumption, dans la mesure où cet acteur s'inscrit à la fois dans la tournure numérique et la multiplication de dispositifs et d'interfaces de type Web 2.0 du capitalisme contemporain « tardif » (Büscher et Igoe 2013), mais aussi dans les agendas de recherche sur les orientations éthiques et locavores des mouvements de consommation, qui sont particulièrement vives dans les débats sur la durabilité des systèmes alimentaires, mais très peu développés dans les débats sur la prosumption. L'étude de la Ruche permet donc de révéler certaines des caractéristiques des chemins de transition potentiels axés sur l'articulation entre, d'une part, de nouveaux systèmes de provision alimentaire basés sur de nouvelles infrastructures numériques, et d'autre part, des reconnexion physiques entre des consommateurs engagés mettant en exergue des fragments d'ontologie politique visant la soutenabilité alimentaire auprès de producteurs ruraux souhaitant raccourcir leur accès au marché.

9.1.2 Une nouvelle customisation par la transparence dans un dispositif liquide-solide : proposition de mise à jour conceptuelle de la prosumption

Prosumption 2.0 : principes d'une customisation à travers la transparence

Les résultats empiriques fournissent des justifications pour une mise à jour des définitions de la prosumption. Ici, cette mise à jour s'applique aux produits alimentaires, mais il n'y a aucune raison, par ailleurs, pour laquelle cette nouvelle conceptualisation ne pourrait s'appliquer à d'autres types de commodités. Miner des informations de différentes natures concernant des variétés anciennes de fruits en commerce équitable, locaux, et issus de l'agriculture biologique, pourrait relever de la même logique que d'étudier les nombreuses spécifications techniques de produits électroniques ayant de plus une posture contre l'obsolescence planifiée et qui sourcent leurs composants en-dehors de zones de conflits armés (ex : *Fairphone* dans la téléphonie mobile), ou encore de diriger ses achats textiles vers des vêtements fabriqués dans des pays industrialisés plutôt que des pays à bas coûts, et confectionnés avec du coton issu de l'agriculture biologique et sans traitement chimique – parmi de très nombreux exemples possibles.

Les préoccupations liées aux procédés de fabrication semblent avoir progressé de façon telle que la grammaire des commodités se voit désormais enrichie par une litanie de nouveaux critères qui reflètent notre époque, afin de rendre les produits plus attractifs et distinctifs. Les acceptions originelles de la prosumption qui se concentraient sur la customisation comme évolution centrale du consumérisme se voient désormais réévaluées de façon à inclure ces nouveaux critères et préoccupations et, ce faisant, doivent maintenant intégrer des pratiques de transparence comme vecteur véhiculant cette litanie de nouveaux critères complexifiant les commodités, et qui de plus sont acheminées de différentes manières selon le medium physique/matériel ou virtuel/immatériel qu'ils empruntent. En d'autres termes, la transparence et la customisation sont imbriqués : c'est à travers des pratiques de transparence de plus en plus poussées, qui apportent du sens en amenant une information de plus en plus volumineuse et complexe mais aussi de nouveaux signes à travers lesquels ces informations peuvent être interprétées (ex : l'interprétation de la bio comme « saine », du commerce équitable comme « vertueux », etc.), que ces commodités pourraient poursuivre leur quête d'une distinction toujours plus importante et à travers celle-ci, une valeur marchande augmentée.

L'une des façons à travers laquelle cette information et ces signes sont acheminés survient lorsque les membres de la Ruche et les fournisseurs se rencontrent et échangent au sujet de la customisation alimentaire, en employant justement cette grammaire renouvelée des commodités. La

construction de la qualité qui a lieu entre eux implique un grand nombre de termes et de notions, de « bons » produits étant définis tour à tour comme subjectivement plaisants (ex : frais, goûteux), sains, bons pour l'environnement, géographiquement identifiables, biologiques, artisanaux, etc. Ces critères multiples sont eux-mêmes divisibles en de nombreuses définitions qui sont en outre sujets à débat, voire à controverse : les produits issus de l'agriculture biologique sont-ils nécessairement plus écologiques ? les identités territoriales des aliments les rendent-ils nécessairement plus distinctifs ? le nitrite de sodium est-il forcément si nocif ? etc. Les membres jonglent avec ces flux d'informations parfois peu claires, et qui sont croisées avec des signes qu'ils doivent déchiffrer afin de donner du sens aux aliments qu'ils se procurent, et modifient par là-même leurs pratiques alimentaires, dans l'espoir d'une amélioration future.

Les régimes alimentaires et les pratiques d'achats à la Ruche exemplifient donc ces changements dans leurs rapports avec l'alimentation, pour certains à travers la réduction de produits d'origine animale, et pour beaucoup d'entre eux, l'intégration de produits végétaux dans leurs assiettes, qui constituent l'une des raisons principales de leur venue à la Ruche, qui semble relativement fréquente, intégrant ainsi le locavorisme de façon régulière dans leurs pratiques de provisionnement alimentaire aux côtés d'autres canaux alimentaires. Les membres, en quête de sens afin de bâtir une meilleure compréhension de ce qu'est une « nourriture de qualité » veulent se voir divulguer les détails de l'élaboration des produits qu'ils ingèrent, et apprécient le fait de pouvoir rencontrer les fournisseurs physiquement et d'échanger avec eux. En plus de cette possibilité de reconnexion physique, les fournisseurs démontrent qu'ils sont pleinement et volontairement impliqués dans des actes de transparence sur ces informations, offrant des données et récits en-ligne dans des formes de transparence virtuelle (ex : pratiques de production, qualités nutritionnelles, etc.). Il est intéressant de noter que, lorsque l'on compare les thématiques qui sont tirées de leurs discours avec les préoccupations qu'expriment les membres, les focus sont en partie différenciés, ou du moins se manifestent par des biais différents. Par exemple, les techniques de fabrication et les identités territoriales semblent plus prévalentes chez les fournisseurs que chez les membres ; tandis que ces-derniers semblent d'avantage préoccupés par les différents vocables définissant ce qu'est la qualité, et ce que signifie manger sainement. Les deux, néanmoins, semblent en accord avec l'idée selon laquelle l'artisanat est vecteur de nourriture qualitative. D'une certaine manière, une forme d'alliance tacite semblent avoir lieu entre ces deux types d'acteurs à l'encontre de l'agro-industrie, bien que d'une façon plutôt non-militante, et non-explicite.

Le medium dual à travers lequel se réalise la transparence, et la customisation des produits et des informations qu'il permet, paraît quelque peu paradoxal, en ce sens que les fournisseurs peuvent à la fois véhiculer un grand nombre d'informations à distance, mais dans un système de

provision basé sur la proximité géographique et dans lequel ils sont chargés de la livraison des produits, étant de plus, du moins en principe, supposés être présents lors des distributions afin d'interagir avec les membres. On pourrait alors se demander si la proximité géographique qui permet ces reconnections physiques sont une condition véritablement sine qua none de la prosumption, si l'information numérique détaillée est également disponible et ce en ubiquité. A la Ruche, par défaut, les membres s'attendent à ce que les produits proviennent de leur région, ou des régions voisines – mais pour quelles raisons ? Les produits locaux ont été proclamés comme permettant une réduction des émissions grâce à une distance géographique réduite : pourtant, les préoccupations environnementales liées à leur transport de transparaissent pas réellement à travers les discours des membres interviewés. Ceux-ci mettent plutôt en avant un autre type de proximité, non kilométrique, mais relationnelle, qui est appréciée car elle leur permet d'en apprendre d'avantage sur les produits et leurs processus d'élaboration ; même s'il arrive que ces échanges ne soient pas toujours possibles du fait d'absences des fournisseurs ou d'un manque de temps lors des distributions (manque de temps chez les fournisseurs, mais aussi chez les membres qui peuvent avoir autre chose à faire que de passer une heure à discuter).

Articuler distanciation numérique et engagement dans une interaction en face-à-face

Quoi qu'il en soit, c'est seulement à travers les interactions physiques que les membres et fournisseurs peuvent avoir un dialogue : on peut d'ailleurs se demander si l'interface virtuelle qui véhicule les discours fournisseurs et discours produits aurait pu être conçue comme un medium d'échanges réciproques où les membres auraient la possibilité de poser des questions directement aux fournisseurs ou même faire des commentaires en-ligne sur leurs produits – si un tel mécanisme avait eu lieu, il aurait posé de toutes autres questions scientifiques liées par exemple à des formes de tyrannie du commentariat typique de plateformes comme Uber (taxis), Airbnb (hébergement) ou de très nombreux autres sites internet marchands. Dans sa forme actuelle, cet espace virtuel n'offre que des flux d'informations allant dans un sens, des fournisseurs vers les membres, mais avec force détails : de très nombreux fournisseurs offrent de tels détails qu'un grand nombre des questions que doivent se poser les membres pourraient déjà avoir trouvé leur réponse, même si chez certains fournisseurs peu de détails sont révélés, ergo une transparence moindre. Ces deux mediums, virtuels et matériels, paraissent donc complémentaires. De fait, ce n'est pas que la proximité avec les fournisseurs que les membres semblent valoriser, mais la communauté plus large dont ils font temporairement partie lors de chaque distribution, c'est-à-dire les autres membres et les responsables de ruche. Les membres ne sont peut-être pas qu'à la recherche d'information pure,

mais aussi d'une autre expérience de shopping alimentaire lorsqu'ils se rassemblent avec d'autres locavores et gourmets et en interaction avec des professionnels de l'alimentation, qui plus est, dans des lieux plaisants et dotés d'identités fortes.

Le dispositif particulier de la Ruche s'articule autour d'un déploiement en réseau qui s'appuie sur des relations de travail non-salariées, entrepreneuriales, flexibles et visant l'autonomie et la créativité des responsables de ruche, à travers une forme de ce qu'on appelle communément l'uberisation. Leurs rôles ainsi définis, participent activement à la prosumption qui a cours entre fournisseurs et prosumers. Comme les prosumers, eux aussi semblent être venus à la Ruche – qui plus est en s'engageant à moyen ou long terme dans le réseau – à la suite de réflexions personnelles de nature transitionnelle. Eux aussi développent des compétences alimentaires nouvelles au contact des fournisseurs, et parfois très pointues, se rendant sur place lors de due diligences ou mobilisant des critères précis liés à la customisation des produits (qualité, éthique, distinction, etc.) afin d'améliorer l'offre de leur ruche pour satisfaire les prosumers de leur(s) ruche(s), et ce, dans un contexte d'approvisionnement contraint par l'obligation d'un approvisionnement local, qui, comme c'est souvent le cas avec la contrainte, devient source d'innovations multiples, notamment à travers des stratégies de collaborations avec les fournisseurs, la mise en place de pratiques écologiques. En outre, leurs propositions et innovations pourraient être d'avantage mobilisées par la Ruche-Mama. Enfin, les contraintes de temps et d'espace propre au modèle de la Ruche a permis de calibrer, à travers les entretiens avec les fournisseurs, les tailles de ruche (entre 50-150 selon leurs objectifs), qui pourrait devenir un standard pour que des fournisseurs et des mangeurs puissent être amenés à échanger dans cette infrastructure liquide-solide.

Les contextes physiques des distributions, en tant que tiers-lieux caractérisés par des identités et attributs particuliers, offrent des expériences de shopping alimentaire non-standardisées, et qui projettent une image très différente d'un lieu à l'autre. Ces lieux dotés de personnalités participent ainsi à la customisation de l'expérience des membres à travers des lieux divers qui peuvent apporter une atmosphère conviviale, culturelle, ou marquée par l'un des autres attributs décrits dans les résultats d'étude des tiers-lieux. Les significations que génèrent ces identités de lieux à l'égard des transitions alimentaires y font l'objet d'interprétations pour comprendre en quoi ces lieux, plutôt que d'autres, accueillent la provision de produits locaux : par exemple, lorsque des lieux de culture sont considérés comme étant peut-être plus enclins à l'ouverture sur de nouvelles façons de faire, et donc sur de nouvelles façons de manger ; ou lorsque des gares ferroviaires accueillent les distributions dans un contexte de mutation de leurs espaces liées à des perspectives de renouvellement urbain. Dans tous les cas, ces tiers-lieux offrent des espaces pour faire ses courses alimentaires qui paraissent bien différents des grandes surfaces habillées de carreaux blancs

couvertes de bâtiments préfabriqués : sans oublier que ces tiers-lieux constituent aussi des « murs gratuits », certes temporaires, mis à disposition de la Ruche.

Un dispositif liquide-solide à l'appui de la customisation par la transparence

Appuyant son succès commercial sur un rendu plutôt unique du modèle de plateforme haut en technologie / léger en emplois (de type Uber, Airbnb, etc.), ce dispositif particulier constitue une sorte de modèle hybride de consommation liquide et solide (Bardhi et Eckardt 2017). « Liquide », du fait de son interface et de ses interactions numériques en charge du rayonnement commercial des biens alimentaires, du dispositif de choix, et de l'interface de paiement, présentant les propriétés suivantes : caractère éphémère des engagements sur l'interface web ; immédiateté et accessibilité des transactions ; dématérialisation des commodités et du paiement. Mais il implique aussi la présence d'une dimension « solide », du fait des rencontres physiques entre clients (membres) et fournisseurs, sous les yeux, l'assistance, et le contrôle, d'une sorte de commissaire priseur qui joue le rôle d'intermédiaire partiel dans leurs interactions – le responsable de ruche. Cette dimension solide est de plus informée et renforcée par l'étude de tiers-lieux particuliers qui sont des facilitateurs essentiels à la nécessaire manifestation de l'espace numérique liquide dans le tissu urbain. En outre, ces tiers-lieux ne participent pas que passivement à la solidification des rapports liquides, dans la mesure où leurs identités ne sont pas neutres de sens. Dans le cas de la Ruche, leurs identités portées notamment sur la culture, la solidarité, la convivialité, et le renouvellement identitaire d'espaces urbains auparavant orientés vers la fonctionnalité (exemple des gares SNCF accueillant les distributions), relèvent ainsi de matérialités psychiques qui s'incorporent dans une mouvance de valeurs transitionnelles.

Proposition de mise à jour conceptuelle de la prosumption

Les résultats de cette étude de la Ruche justifient une mise à jour conceptuelle des définitions de prosumption, sur la base de (i) premièrement, une mise à jour des critères de customisation qui exigent de nouveaux types d'informations qui sont transportées à travers différents mediums mobilisés afin de mettre en place de nouvelles pratiques de transparence ; et (ii) deuxièmement, via l'application de notions développées récemment par Bardhi et Eckardt (2017), la nature liquide-solide des espaces virtuels-matériels comme hybridité nécessaire des dispositifs qui visent à fournir aux mangeurs des signes et informations divers et complexes liés aux nouvelles

exigences de prosumption des sociétés de l'information. Le tableau ci-dessous en Fig. 2 synthétise les propositions de mise à jour conceptuelle.

Cette mise à jour conceptuelle, en principe, doit pouvoir s'appliquer sur différents types de produits qui ne sont pas nécessairement alimentaires. On peut imaginer qu'à l'avenir, des produits hyper-customisés issus de secteurs aussi divers que l'électronique grand public, les appareils ménagers, l'automobile, ou le textile, puissent se diffuser plus largement dans une économie de Troisième Vague basée sur la prosumption. Ils se baseraient, comme à la Ruche sur des processus de customisation poussée élaborés entre prosumers et producteurs spécialisés, à travers un médium dual d'une part, virtuel (ce qui est déjà manifeste, comme le montre la littérature sur la prosumption) mais aussi d'autre part, matériel, s'appuyant sur des tiers-lieux leur permettant de se rencontrer physiquement. En outre, les critères de customisation qui, en eux-mêmes, s'appliquent aux produits alimentaires de la Ruche et des AFN en général, pourraient être appliqués à tous types de produits. Une grille de lecture de ces critères de customisation mis à jour, basée ici sur l'alimentation et la Ruche, mais pouvant plausiblement s'appliquer pour d'autres types de produits, pourrait être la suivante, que l'on nomme SAND :

- Segmentation vs Intégration : par l'intégration des différentes étapes d'élaboration de leurs produits, les fournisseurs seront en mesure d'offrir une meilleure transparence que s'ils demeurent de simples segments dans la chaîne d'approvisionnement, ce qui pourrait avoir pour effet d'améliorer la qualité et l'éthique émanant de demandes sociétales contemporaines
- Artisanat vs Industrialisation : les fournisseurs qui mettent en avant leur caractère « petit », expert, artisanal, seront mieux valorisés et d'avantage en mesure de customiser les produits grâce à des savoirs-faire (hyper-)spécifiques
- Naturel vs Artificiel : les fournisseurs qui parviennent à reconnecter la production avec des procédés naturels seront mieux valorisés car leurs produits seront considérés plus sains, et moins dommageables pour l'environnement ou généralement plus éthiques
- Distinction vs Standardisation : les fournisseurs feront appel à de nouveaux critères pour conférer à leurs produits des identités distinctives, qu'il s'agisse de variétés rares, ou d'identités géographiques

Le phrasé employé dans ce cadre SAND, bien qu'il soit issu d'une étude de cas sur l'alimentation, fait dans la mesure du possible abstraction de la question alimentaire, afin de démontrer qu'il peut être applicable pour des produits non-alimentaires.

Composante de prosumption	Prosumption à la Ruche	Explications
Customisation 2.0	<p>Critères multiples de qualité alimentaire : goût distinctif ; identité ; nature artisanale ; modes de production écologiques ; ingrédients naturels ; dimensions de santé ; éthique commerciale ; etc. (synthétisables, notamment, via le cadre « SAND »).</p> <p>Espaces alimentaires customisés.</p>	<p>Les processus de compréhension et de décision relatifs à des critères multiples et lisibles concernant les aliments sont encouragés par le développement constant de l'accès à l'information et par des exigences sociétales toujours plus grandes pour des critères de qualité toujours plus diversifiés et concernant les manières dont les aliments sont produits, leurs impacts sur les mangeurs, et les ramifications sociales et environnementales qui en découlent, reflétant notamment les préoccupations contemporaines liées au développement durable.</p> <p>Les natures des tiers-lieux sont significatives en ce sens que ce sont les attributs matériels-culturels de leurs identités particulières qui les encouragent à offrir aux initiatives alimentaires transitionnelles des infrastructures matérielles gratuites.</p>
Transparence	Discours virtuels ; vue d'ensemble des chaînes de production ; échanges physiques	Le dévoilement d'informations et la mise en avant de signes se réalisent à la fois via des discours rédigés par les fournisseurs et diffusés aux membres en ubiquité ; et dans un mode dialectique à travers les échanges et la reconnexion physique dans des tiers-lieux.
Liquide-solide*	<p>Liquide : éphémère, immédiat, dématérialisation</p> <p>Solide : tiers-lieux, interactions physiques</p>	<p>Liquide : dématérialisation, immédiateté et ubiquité de l'information, des choix et des paiements via la plateforme virtuelle-numérique ; absence d'engagements fixes à l'égard des ruches : des membres, des fournisseurs, mais aussi de la Ruche-Mama (investissements a minima dans les ruches) ; distributions éphémères dans des tiers-lieux qui ont une autre fonction la majeure partie du temps.</p> <p>Solide : reconnexions physiques et regroupements des membres avec les fournisseurs, avec d'autres membres, et avec les responsables de ruche, autour de thématiques alimentaires et d'aliments ; matérialité culturelle diversifiée des tiers-lieux comme hôtes physiques des échanges, qui bien que temporaires, sont les facilitateurs matériels des échanges</p>

--	--	--

Fig. 2 : Tableau synthétique de trois dimensions de prosumption qui sont imbriquées à la Ruche : (i) Customisation ; (ii) Transparence ; (iii) Dualité liquide-solide. (i) Customisation : multiplicité de nouveaux critères reflétant les évolutions sociétales, qui englobent les préoccupations de soutenabilité ; importance des identités matérielles-culturelles pour expliquer pourquoi certains lieux sont propices à accueillir les distributions. (ii) Transparence : les pratiques virtuelles et matérielles de reconnexion rendues nécessaires pour générer des produits attrayants du fait de leur prise en compte de ces nouveaux critères démultipliés de customisation. (iii) Dualité liquide-solide de l'immatériel/virtuel (liquide) et du matériel/physique (solide).

* Adapté de Bardhi et Eckardt (2017).

9.1.3 Rejoindre les littératures sur la prosumption avec celles sur les AFN

L'étude de ces données sur la Ruche a contribué à enrichir (i) la littérature en essor sur la prosumption, avec une étude de cas particulièrement pertinente dans le secteur alimentaire de pointe des alternatives locales, (ii) la littérature sur les Alternative Food Networks et autres phénomènes d'existence des alternatives par le local, et (iii) la littérature sur les transitions, en proposant le prosumer comme agent conceptuel d'une transition alimentaire par la relocalisation alimentaire numérique-physique.

Le champ d'études sur la prosumption a, pour bien des raisons, beaucoup à gagner en investiguant d'avantage la question alimentaire. D'une part, la nourriture est, contrairement à bien d'autres types de commodités, indispensable à la survie et le bien-être humains, et, de plus, la nourriture remplit un grand nombre de fonctions physiologiques, mais aussi sociales, culturelles, et via l'agriculture, des fonctions environnementales, paysagères, entre autres. De cette façon, les phénomènes de prosumption alimentaire sont très divers, et leurs différentes positions dans le spectre théorique consommation-production font de la nourriture, pour certains, un royaume de la prosumption dans lequel tout acte lié aux aliments peut être vu tant comme un acte de production que comme un acte de consommation et qui se retrouvent imbriqués autour de la table à manger (Esposti 2014). On relèvera aussi que dans les sociétés agraires typiques de la Première Vague dans l'architecture décrite par Toffler (1980), la prosumption de la nourriture occupaient une grande partie de notre temps. En réponse aux critiques sociétales exprimées à l'encontre des systèmes de provision alimentaires industrialisés et orientés vers le consumérisme typiques de la Seconde Vague, critiques qui couvrent, parmi bien d'autres thématiques, l'environnement, la santé, le développement rural, la qualité de vie urbaine, l'accessibilité alimentaire, ou le bien-être animal, la prosumption peut être vue comme un vecteur potentiel pour construire des systèmes alimentaires plus durables et justes. Enfin, l'une des dynamiques fortes que témoignent les évolutions récentes dans l'alimentation et l'agriculture, est leur intégration dans des architectures et flux de données numériques qui pourraient intensifier les pratiques de prosumption, que ce soit à travers les réseaux

sociaux, la capture et la diffusion de données (agriculture de précision, blockchains, etc.), le développement de retail dématérialisé (drives, e-commerce), ou le développement de plateformes numériques permettant des interactions numériques entre les producteurs locaux et les mangeurs-prosumers.

De même que les concepts issus des AFN peuvent contribuer à remplir certains manques dans la littérature prosumption sur l'alimentation, inversement, les concepts développés par la littérature prosumption en général peuvent porter assistance pour combler certains manques ou certaines tensions que l'on retrouve dans la littérature AFN. L'une de ces tensions, notamment, découle de l'opposition apparente entre, d'une part, des producteurs qui souhaitent améliorer leur condition en mettant en avant des qualités complexes et commercialement valorisantes pour la nourriture qu'ils vendent, tout en contribuant, d'autre part, à les rendre accessibles à des populations désavantagées sur le plan économique ou dans leurs connaissances de la nourriture. Dans cette mesure, en quoi les pratiques de prosumption pourraient-elles faciliter non seulement l'essor de produits alimentaires de qualité et une amélioration des conditions de vie des producteurs et plus particulièrement des agriculteurs, tout en participant à rendre plus accessibles une nourriture de qualité à des populations moins dotées ?

D'autres manques dans la littérature AFN concernent l'influence des caractéristiques et contextes géographiques sur le développement d'initiatives alimentaires locales et alternatives dans différents lieux. Les concepts de prosumption pourraient être mobilisés dans la recherche souhaitant comprendre en quoi des géographies socio-économiques différenciées (urbain vs rural ; riche vs modeste ; spécificités dans la géographie physique ; etc.) encouragent, ou non, les alternatives alimentaires. D'autres problématiques peu explorées concernent les différences potentielles de discours et de préoccupations que l'on peut observer entre producteurs de différentes familles de produits alimentaires (ex : végétal vs animal ; brut vs transformé). En quoi les discours et thématiques orientés vers la prosumption sont-ils différenciés entre d'un côté les prosumers, et d'un autre côté les maraîchers ou les éleveurs de chèvres ? Un autre manque encore concerne les rapports avec le régime qu'entretiennent les multiples innovations et stratégies développées au sein des AFN : sont-elles endogènes aux AFN (ex : mécanismes de garanties participatives) ou, au contraire, prennent-elles leurs origines dans des pratiques conventionnelles (ex : caractère distinctif) ? Enfin, la promesse de transparence à travers la désintermédiation partielle semblerait avoir généré de nouvelles formes d'intermédiation dans la provision alimentaire, inventant ou réinventant de nouvelles proximités qui nécessitent d'être explorées plus en détail. Les théories sur la prosumption ont, elles, investi ces nouveaux modes d'intermédiation, en particulier les intermédiations virtuelles,

et pourraient donc être mobilisées dans la recherche sur ces nouvelles médiations dans l'univers des alternatives alimentaires.

Les résultats de l'étude de cas répondent partiellement à certains de ces manques. Les liens entre la Ruche, les concepts liés aux AFN, et ceux liés à la prosumption, ont été théorisés et ont pu déboucher sur une proposition de mise à jour du concept de prosumption. Cette mise à jour conceptuelle peut utilement être mobilisée pour les études futures portant sur les initiatives alimentaires locales et alternatives, et les transitions alimentaires en général – en outre, elle pourrait en principe s'appliquer à tout type de secteurs et produits, alimentaires et non-alimentaires. Les données ayant servi à étayer ces nouvelles notions sur la prosumption s'appuient principalement sur les données d'entretiens auprès des membres, d'entretiens approfondis auprès des responsables, l'étude des tiers lieux, et, surtout, les données discursives des fournisseurs qui font partie d'une multiplicité de catégories de données collectées virtuellement. Les nombreux autres types de données, eux, permettent de caractériser des transitions dans la provision qui, au-delà de la prosumption, sont d'une autre nature, qui est liée au déploiement en réseau de la Ruche. En effet, la mise en donnée très poussée à la Ruche, et la qualité du travail d'extraction fournie par les ingénieurs de la Plateforme CorText du LISIS, constituent une opportunité peu commune d'étudier le réseau – et ce de façon exhaustive, puisque les données collectées concernent l'intégralité des 168 ruches, des 665 fournisseurs, et des 7676 relations entre eux qui dessinent la forme du réseau. A travers une ventilation des produits selon qu'ils sont de type brut ou transformé, à travers une estimation des distances par calcul géodésique, et également à l'aide de certaines données socio-économiques sur la région Ile-de-France, de possibles explications quant à la forme du réseau ont déjà été explorées et formulées dans les résultats du chapitre précédent, de même que de possibles explications concernant le développement passé et actuel du réseau en lien avec les tailles, anciennetés, et volumes d'activité des fournisseurs. La section qui suit vise non pas à réinterpréter ces résultats à travers une nouvelle lunette conceptuelle comme dans la dernière section : sur le plan conceptuel, elle n'est donc pas aussi riche.

9.2. Transitions et enjeux transitionnels du déploiement d'un réseau de provision locale

En plus des données discursives qui ont permis de préciser les thématiques au centre de la prosumption entre membres et fournisseurs, les nombreux autres types de données promettaient

eux-aussi de contribuer à la caractérisation des relations construites à travers le dispositif de la Ruche. L'une des interrogations initiales était : à quoi peuvent servir toutes ces données ? Les discours rédigés par les fournisseurs ont des objectifs relativement clairs : transparence, marketing, expression personnelle, etc. : c'est aussi pourquoi leur analyse peut s'inscrire clairement dans la problématique de prosumption. Certaines autres données participent toutefois aussi à cette problématique. La taille des fournisseurs, qu'on mesure à travers son nombre d'employés, étant généralement très petite, on peut légitimement considérer que véhiculer ces données contribue à construire l'image d'un réseau de petits fournisseurs qui renvoie à certains imaginaires chez différents mangeurs (petitesse et artisanat, petitesse et écologie, soutenir les petits, etc.). La localisation d'un fournisseur, et par extensions sa distance depuis une ruche, devraient légitimement intéresser les prosumers à la recherche de produits locaux. Pour certains, même, l'ancienneté d'un fournisseur peut être un point important. La mise en données contribue donc généralement à la prosumption. Néanmoins certaines de ces données apportent autre chose qu'une contribution aux notions de prosumption. L'extraction de données ayant permis la constitution d'une base de données liant chaque ruche avec chaque fournisseur (données relationnelles), il était donc possible de cartographier dans son intégralité le réseau dessiné par les relations ruches-fournisseurs. La cartographie obtenue grâce à l'outil Network Mapping (parfaitement adapté, comme l'indique son nom, à la cartographie de réseaux), constitue la preuve que le réseau est structuré, cohérent (non-chaotique), c'est-à-dire que les ruches ont tendance à partager les mêmes fournisseurs. En d'autres termes, le réseau présente une cohérence fonctionnelle. Les retours d'expérience des responsables de ruche corrobore par ailleurs cette observation, puisqu'ils expliquent justement que les responsables partagent différentes informations entre eux à travers le réseau : cette circulation informationnelle aurait principalement pour objet de mieux connaître les fournisseurs en bénéficiant des expériences d'autres responsables de ruche. En outre, l'adjonction de métadonnées départementales permet d'expliquer cette cohérence du réseau, dans la mesure où les ruches partageant souvent les mêmes fournisseurs sont aussi les ruches qui partagent la même appartenance géographique, que l'on définit ici par la localisation dans un même département. On pourrait donc supposer que la circulation d'informations dans le réseau entre responsables de ruche au sujet des fournisseurs (un rôle de mise en relation auprès de fournisseurs effectué par les responsables pour d'autres responsables qui mériterait d'être exploré d'avantage) n'est pas totale, mais localisée.

Le réseau relationnel est clairement articulé entre d'une part, une zone centrale où se trouvent les ruches et les fournisseurs ayant le plus de relations, et une couronne périphérique où se trouvent les ruches et surtout les fournisseurs ayant le moins de relations. Le réseau serait donc non

seulement cohérent, mais aussi constitué d'entités aux degrés très inégaux d'intégration au sein du réseau. L'adjonction de métadonnées départementales pour chacune des ruches a pu révéler que les ruches les moins intégrées sont celles de grande-couronne, et les plus intégrées sont celles de petite-couronne et de Paris, ce qui établit un lien entre centralité géographique et centralité dans le réseau. Le contre-exemple des Yvelines, département de grande-couronne nettement plus intégré que les trois autres, appelle de plus à une interprétation selon laquelle les ruches localisées dans les localités les plus riches seraient aussi celles qui parviennent à s'intégrer le mieux dans le réseau, autrement dit, à attirer un plus grand nombre de fournisseurs – une interprétation que corroborerait aussi les départements plus centraux, puisque la Seine-Saint-Denis paraît légèrement moins bien intégrée que les Hauts-de-Seine et Paris, le Val-de-Marne se situant entre les deux en termes d'intégration. L'adjonction des métadonnées Brut-Transformé précisant, pour chacun des fournisseurs, s'il est majoritairement impliqué dans la production d'aliments (ex : maraichage), ou à l'inverse leur transformation (ex : pâtisserie), a fourni des preuves que les fournisseurs les mieux intégrés sont plus souvent des transformateurs que des producteurs, ce qui a potentiellement des implications pour les politiques publiques souhaitant soutenir les circuits courts sur le plan agricole.

L'étude des distances s'est basée sur une approximation géodésique dont la pertinence pour une zone d'étude à la géographie relativement homogène reste à l'appréciation des lecteurs. L'étude de liens potentiels entre l'éloignement d'une ruche depuis le centre de Paris (distance barycentrique) et le nombre de kilomètres parcourus par ses fournisseurs n'a pas généré de conclusion évidente : autrement dit, qu'une ruche soit située dans un contexte parisien densément peuplé et à proximité de nombreuses autres ruches, ou à l'inverse dans des zones franciliennes moins denses et en isolation relative des autres ruches, ne préjuge en rien à ses capacités à réduire les distances moyennes parcourues par ses fournisseurs. Le réseau, inégal par ailleurs (voir plus haut), serait au moins homogène sur ce point – on pourrait même dire que cette homogénéité contribue encore plus à en faire un réseau. L'étude des liens entre les métiers des fournisseurs et leurs distances barycentriques, elle, est en revanche assez révélatrice. Si, comme dit plus haut, les kilométrages moyens parcourus sont plutôt homogènes (et pour beaucoup inférieurs à cent kilomètres), cette moyenne pourrait très largement être due aux fournisseurs de type transformé, dont la majorité des métiers sont plutôt proches du barycentre parisien, à l'inverse de producteurs brut majoritairement éloignés. Certains fournisseurs de type brut semblent trouver leur place au plus près de Paris (apiculteurs, champignonnistes, agriculteurs urbains), et sont donc aptes à fournir en ultra-local : on peut imaginer que leurs produits pourraient être acheminés différemment que par la route, et de plus que les prosumers pourraient plus facilement se rendre sur place, au plus près de la prosumption, en quelque sorte.

En revanche, certaines catégories fondatrices des circuits courts, et dont les qualités peuvent être particulièrement sensibles à la distance, comme les fruits et légumes, seraient nettement plus éloignées du premier arrondissement. Pourtant, le rapport entre l'éloignement géographique et le degré d'intégration dans le réseau ruches-fournisseurs n'est pas linéaire, puisque les résultats montrent que les mieux intégrés sont à la fois – certes – les fournisseurs les plus proches, mais aussi les fournisseurs situés à des distances relativement importantes, au-delà de cent kilomètres, mais en-deça toutefois de deux-cent kilomètres : il pourrait donc y avoir une distance idéale pour fournir en circuit court, qui n'est pas nécessairement au plus près, ce qui n'est pas surprenant vu le manque d'espace en ville pour exercer certains métiers, notamment agricoles. La question sous-jacente à ce dernier point est d'essayer de comprendre quels métiers pourraient être relocalisés en ville, lesquels pourraient être relocalisés en périphérie périurbaine ou rurale des villes, ou encore lesquels pourraient être relocalisés à des distances plus importantes mais qui demeurent pertinentes pour le circuit court (par exemple cent ou cent-cinquante kilomètres).

Après que la forme du réseau, et ses rapports aux distances, aient ainsi été précisés, les croisements de données ont pu éclairer sur les caractéristiques des fournisseurs qui l'ont aidé à se déployer, et celles des fournisseurs qui accompagnent aujourd'hui son développement. Ces derniers sont pour beaucoup très récents, ayant été créés, selon leurs données d'ancienneté, après que la Ruche ait été fondée. Il se pourrait donc que la Ruche, aux côtés d'autres acteurs de la mouvance alternative et locale, ait contribué à susciter des vocations, et accompagne le développement d'une offre locale. L'étude des rapports entre les tailles des fournisseurs et leurs capacités à distribuer de nombreuses ruches confirme qu'avec la taille, les fournisseurs augmentent leurs capacités, ce qui peut sembler prosaïque, mais permet ainsi de montrer que l'accompagnement des circuits courts pourraient aussi être générateur d'emplois dans de nouvelles filières alimentaires. De plus, lorsque les fournisseurs étendent leurs livraisons dans de nouvelles ruches, il semblerait que leurs capacités de livraisons soient réparties de façon plutôt uniforme, c'est-à-dire que malgré leur expansion à travers le réseau, ils maintiendraient des relations constantes et homogènes entre les différentes ruches qu'ils livrent. Le réseau serait donc relativement stable, les ruches parvenant à maintenir des relations durables avec leurs fournisseurs : ce que semblent confirmer les entretiens réalisés auprès des responsables qui, s'ils cherchent aussi à développer des partenariats avec de nouveaux fournisseurs, ils ne semblent pas avoir eu de problèmes d'instabilité dans leurs relations avec les fournisseurs – se pourrait-il que la circulation d'information en réseau entre responsables soit aussi l'une des raisons de cette stabilité du réseau ?

9.3. Conclusion de l'étude sur la Ruche qui dit Oui

L'étude de la Ruche qui dit Oui à travers l'analyse de données hétérogènes en bien des points (issues d'acteurs différents ; de natures différenciées composées de données d'entretiens, de corpus de discours, de données commensurables, et d'observations) a mobilisé des méthodologies d'analyse variées (qualitatives pour les entretiens auprès des membres et des responsables, ainsi que pour l'étude typologique des tiers-lieux d'accueil des ruches ; lexicométriques pour les discours des fournisseurs et sur les produits ; analyse de réseaux et analyse par croisements de données commensurables pour l'étude de données numériques) employant notamment l'outil CorText.Manager piloté depuis le LISIS. Cette étude a généré des résultats qui autorisent une mise à jour conceptuelle du concept de prosumption, qui pourrait être un cadre pertinent d'analyse des transitions en cours au sein du régime de provision alimentaire.

L'étude du réseau de la Ruche a également fourni des explications potentielles sur la façon dont les circuits courts, et plus largement de nouvelles formes de provision alimentaires plus locales, pourraient se déployer à travers des espaces géographiques différenciés et intégrer de façons hétérogène des fournisseurs aux caractéristiques différenciées, notamment en termes de métiers (plus particulièrement via la dichotomie brut-transformé), d'anciennetés, et de tailles. Les rôles des responsables comme commissaires priseurs de nouvelles relations de proximités virtuelles-matérielles entre une nouvelle génération de mangeurs-prosumers à la recherche de customisation et des producteurs et transformateurs inscrits dans des démarches de transparence, qui sont centraux dans ce dispositif (notamment dans la recherche de tiers-lieux nécessaires à la matérialisation temporaire du réseau numérique de provision), mériterait d'être exploré d'avantage, en raison de leurs hétérogénéités d'expériences. Les responsables ne sont pas opportunistes mais engagés eux-aussi, comme les membres et les fournisseurs, dans des démarches de prosumption, via des technologies de mise en relation que l'on retrouve par ailleurs dans d'autres secteurs, dans un dispositif à la croisée de l'uberisation et d'un mouvement transitionnel pour une alimentation plus transparente qui s'appuie sur de nouvelles proximités virtuelles-matérielles qui pourraient générer de nouveaux modèles et des axes importants de transition du régime de provision alimentaire par le numérique local.

CONCLUSION GENERALE DE LA THESE

Introduction

Il est temps d'aborder, en partant de la discussion des résultats de l'étude de cas du Chapitre Neuf, une discussion finale en guise de conclusion générale de la thèse, afin de réarticuler les résultats empiriques des autres études de terrain qui ont précédé et contextualisé l'étude de cas. Cette conclusion débute par une interprétation chronologique visant à retracer les évolutions les plus récentes dans les transitions du régime de provision, qui seraient en accélération, plus précisément, depuis une dizaine d'années. Axée sur une double évolution qui montre une temporalité commune à (i) une crise de modèle dans la provision alimentaire qui se doit de dépasser des considérations économiques pour recouvrir une multiplicité d'enjeux sociétaux plus larges, et (ii) une mutation technologique et sociale majeure basée sur la montée en puissance des technologies d'information, cette conclusion présente l'alimentation comme un secteur de pointe dans les reconfigurations des systèmes productifs exemplifiée par l'avènement d'une société de *prosumption* qui succéderait aux principes jusqu'ici stabilisés de la société de consommation. En parallèle, cette conclusion souhaite aussi mettre en avant les façons dont le régime joue lui-même un rôle important dans l'agencement des transitions qu'il souhaite mettre en œuvre, c'est-à-dire qui sont absorbables par le régime, et qui peuvent être identifiées comme le développement de deux modalités transitionnelles majeures : (i) le développement de réseaux d'agriculture en ville, et (ii) la dématérialisation du régime de provision alimentaire.

2008, année charnière ?

Les terrains de la thèse se sont voulus en partie longitudinaux, puisqu'il s'agissait de préciser les modalités d'émergence et de développement temporels de la problématique de raccourcissement au sein de deux compétences majeures du régime de provision : la distribution, via les archives de la rédaction de l'une de ses revues professionnelles de référence, Libre Service Actualités (LSA) ; et les archives bibliothécaires du centre technique de l'organisation interprofessionnelle des filières fruits et légumes, le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). L'étude lexicométrique a ainsi permis de retracer temporellement les évolutions discursives chez ces deux acteurs emblématiques du régime. Le choix de périodisation, qui s'articule autour de l'année 2008 (dix dernières années) et 2013 (cinq dernières années) pour les deux corpus analysés, découlait à l'origine d'un compromis entre une bonne lisibilité de périodes et une masse suffisante d'articles pour chacune d'entre elles. Dans les deux corpus, le volume d'articles croît très fortement après 2008, et explose véritablement autour de 2013. Ces articles se

déploient à travers l'espace des archives, occupant d'avantage de rubriques (LSA) et de périodiques (CTIFL), et concernent d'avantage d'auteurs : c'est un signe que la thématique locale tend à se généraliser au sein de ces deux institutions du régime. De plus, la projection graphique de termes cooccurrents du corpus LSA montre un resserrement lexical indicatif qu'un langage commun se consolide autour des thématiques sur les circuits courts. Naturellement, ce n'est pas l'année 2008 en soi qui importe ici, mais ce qui se passe avant, et après, cette année qui se trouve être placée au début des dix dernières années d'archives. Néanmoins, cette année 2008 aura été marquée par deux évènements qui pourraient en faire une année charnière pour la transition du régime de provision alimentaire.

2008, année de crise financière

D'abord, 2008 voit l'officialisation d'une crise financière qui aura accéléré au cours de l'année précédente et qui aboutira à la débâcle des subprimes, à laquelle s'ajoute celle, en France, de la Société Générale qui aurait, ignorant toute honnêteté intellectuelle lorsqu'elle s'exprime encore aujourd'hui sur ce sujet, été « flouée » par l'un de ses traders. L'année culmine avec la faillite de Lehman Brothers la même semaine que l'auteur de cette thèse a fait son entrée au middle-office financements structurés situé au seizième étage de la Tour Alicante à la Défense, semaine qu'il avait conclue en restant tard le vendredi soir non pas pour s'avancer dans son travail d'alors mais pour s'informer sur le déroulement d'une thèse à l'école doctorale de différentes universités parisiennes, pressentant que son temps en banque était compté : trois ans plus tard, il défaussait son costume. En miroir des émotions narcissiques de Daniel Bouton, le pédégé d'alors, le baril de pétrole atteignait son apogée historique en juin 2008 (164 dollars) avant de plonger inexorablement jusqu'à 51 dollars un semestre plus tard. Les mexicains qui, en 2007 – le thésard travaillait alors au bureau de représentation du Crédit Agricole CIB à Mexico – manifestaient contre la hausse du prix de la tortilla (leur « pain ») découlant des hausses continues du prix du pétrole qui alimente les méga-fermes ultra-subsventionnées aux Etats-Unis et au Canada qui, par le biais de l'Accord de Libre Echange Nord Américain (ratifié en 1994 par le président Salinas), inondent les marchés mexicains d'une concurrence déloyale, subissaient eux aussi les conséquences de la faillite morale du système financier. Mais, au-delà de ces bons mots visant à signifier au lecteur l'engagement personnel que revêt le fait d'avoir souhaité consacrer quelques années à un travail doctoral et à exposer les racines anciennes du projet de thèse, quelles sont les questions qui se posent depuis l'intérieur de ce « système » qui lie pétrole et tortillas, Bouton et moissonneuse-batteuse canadienne, autrement dit, les acteurs de régime ? Leurs questionnements sur un concept, le

raccourcissement, sont exposés à travers les Chapitres Trois (LSA ; le CTIFL) et Quatre (Expo Milan ; Salon de l'Agriculture). Avant de les discuter, il est nécessaire, pour comprendre comment le régime se saisit de la question locale, de mentionner l'autre évènement marquant de l'année 2008.

2008, année de l'ubinformation

L'avènement de l'Iphone 3G, l'autre évènement de l'année 2008 (qui marque sa généralisation de par le monde après son lancement fin 2007), préfigurait à sa sortie la généralisation de l'ubiquité de l'information, dès lors que les réseaux mobiles de troisième génération offrait un début d'immédiateté au mobile comparable à l'internet fixe. Cette *ubinformation*, qui pouvait s'appuyer sur des technologies de médiation nouvelles (Facebook en 2004, YouTube en 2005, Twitter en 2006, Airbnb en 2008) ou imminentes (Uber en 2009), allait poursuivre la génération exponentielle de données numériques, dont le rythme de croissance ne diminuera que lorsque la santé des écosystèmes soutenant l'infrastructure matérielle lourdement carbonée qui permet ce foisonnement informationnel sera devenue une priorité, peut-être dans une nouvelle civilisation, la nôtre n'en étant qu'une parmi les sumériens, grecs, romains, etc. Ces questionnements, en apparence de temps long, sont en réalité de temps court si la numérisation venait à accélérer pour se généraliser dans les actes les plus quotidiens. Combien d'actes sont plus quotidiens que de se fournir en nourriture ? Songeons à l'explosion de l'e-commerce depuis vingt ans, et la quantité de données qu'il génère, y compris sur nous, et surtout qu'il faut stocker quelque part, sur le dos de nos écosystèmes ? Qu'advient-il si la dématérialisation du commerce investit le commerce alimentaire ?

L'alimentation, à la pointe de la trame entre raccourcissement et dématérialisation

L'année 2008 aura été à la fois celle de la dernière crise économique majeure, et celle de la mise sur orbite de l'*ubinformation* (ubiquité d'information), qui pourrait nous rendre *infobèses* (obèses d'informations), à en croire Sébastien Bohler dans *Le Bug Humain*. Ces évènements n'auraient pas nécessairement de lien visible, si les évolutions dans la provision alimentaire ne les avaient pas rendus concomitants. Les nouvelles articulations entre espaces, vente, et interactions, matériels, et espaces, vente, et interactions, immatériels, sont liées à des phénomènes et modalités de raccourcissements dans la chaîne de provision, qui constituent certaines des réponses développées en premier lieu par une multiplicité d'alternatives, et qui trouvent de plus en plus écho

dans les entrailles du régime, à l'égard d'une crise du régime qui marque le pas sur de nouvelles exigences qui sont à la croisée entre sens critique et infobésité : souhaits de différents critères de qualité, de transparence, de nutrition, d'éthique, de distinction, de solidarité, de compréhension, bref : plus d'information ! La nouveauté, dans l'alimentation, c'est qu'elle entame une mue par virtualisation ; la nouveauté, dans le virtuel, c'est qu'il s'installe dans le plus important secteur économique de la planète : n'oublions pas qu'avant qu'Apple, Microsoft, Amazon et Alphabet, Facebook, et Alibaba, n'occupe six des sept plus grosses valorisations boursières mondiales, fut un temps – en 2008 – où Wal-Mart occupait la première place, aux côtés de compagnies pétrolières.

Cette trame à la croisée entre l'alimentation, le raccourcissement, et le numérique, ne constitue pas la seule orientation prise par le régime dans ses questionnements existentiels ; ni ne constitue-t-elle nécessairement la majeure partie des phénomènes d'existence alternatifs présentés dans la thèse. En gardant cette trame importante à l'esprit, cette conclusion générale vise à retracer, pour le lecteur, les principales phases dans cette évolution longitudinale du régime de provision tel qu'il semble être en transition.

Evolutions discursives sur le local au sein du régime

A travers une contingence due au timing de la thèse, les deux études longitudinales, structurées autour d'un an 2008 qui s'avère ainsi doublement charnière, de périodes longues en amont de celui-ci (1997-2007, soient dix ans pour LSA ; 1988-2008, soient vingt ans pour le CTIFL), et de périodes plus courtes en aval (2013-2017 pour LSA ; 2008-2012 et 2013-2018 pour le CTIFL), sont révélatrices de transitions au sein de deux compétences majeures du régime : la distribution (étude LSA) et l'organisation des filières fruits et légumes (étude du CTIFL).

L'alimentation, à la pointe du système de valeurs de l'économie

La première révélation, surprenante, de l'étude LSA est qu'avant 2008, le terme de « circuit court » concerne très majoritairement des produits non-alimentaires, et surtout les secteurs textiles et chaussures. La distribution se questionne donc déjà sur la notion de raccourcissement, mais le cantonne à une dimension économique de réduction de coûts par désintermédiation de ces filières. Or de très nombreuses autres dimensions composent le concept de circuit court – et autres concepts apparentés aux alternatives alimentaires – tel que nous l'avons étudié à travers cette thèse. Il ne s'agit en effet pas que de raccourcissement économique, mais aussi d'incarner des valeurs qui seraient insuffisamment représentées dans le régime de provision. Les alternatives alimentaires,

elles, ont apporté à ces réflexions économiques des réflexions sur la durabilité environnementale, sur l'accessibilité sociale, sur la solidarité envers les producteurs, sur la qualité de produit, sur la qualité de vie urbaine, sur l'éthique animale, et un grand nombre d'autres réflexions qui sont porteuses de valeurs et de sens politique. Ces valeurs développées à travers l'essor progressif d'alternatives alimentaires sur deux décennies, héritières d'incarnations résistantes historiques qui n'ont cessé de contester les logiques du régime, auraient donc transformé les concepts de circuit court, de local, de raccourcissement. De fait, ces valeurs issues de l'alimentation infusent désormais, via des modalités certes réadaptées, certains secteurs non-alimentaires : c'est précisément le cas dans le textile, où des exemples tels que le *T-shirt Propre* (www.le-tshirt-propre.fr) ou Lagoped (www.lagoped.com) montrent des exemples relativement poussés de réflexions articulant raccourcissement, qualité, éthique sociale et environnementale, réflexions qui se manifestent à travers des médiums de transparence virtuelle particulièrement développés.

La complexification de la question alimentaire mobilise toutes les sciences

C'est peut-être aussi parce que le raccourcissement devient sujet à valeurs et à sens politique, que les champs disciplinaires qui l'étudient connaissent une évolution depuis des questions majoritairement productives et techniques (de l'ordre de l'agronomie) vers des questions qui, aux côtés de considérations de valorisation commerciale, investissent désormais les dimensions sociétales, politiques, voire philosophiques, de l'alimentation, à travers le prisme de sciences sociales comme la sociologie des marchés, la sociologie de l'innovation, la géographie urbaine, entre autres. Cette complexification socio-politique au cours des dix dernières années, et que le corpus CTIFL met en lumière, se manifeste à travers un foisonnement d'initiatives et de points de vue sur la question alimentaire, que l'on peut aussi traduire comme une incertitude. En effet, si les alternatives se sont démultipliées, innovant sur de nombreux plans (technique, organisationnel, commercial, logistique, stratégique, etc.), l'univers alternatif qui a ainsi été créé est divers et composite, ce qui fait qu'il articule parfois des philosophies opposées les unes aux autres : de sorte que l'orientation transitionnelle de la provision n'est pas encore bien définie, et génère donc des incertitudes sur son avenir. Si le raccourcissement semble bien être une orientation importante au sein du régime, et si les alternatives du local connaissent un essor sans précédent, il n'est pas encore clair si les valeurs et approches qui, à l'avenir, pourraient devenir dominantes seront focalisées sur, par exemple : la nutrition, l'identité, ou l'impact environnemental des produits ; la reconnexion du monde paysan avec la vie urbaine, ou la reconnexion virtuelle ; la coexistence d'un régime mondialisé avec un régime relocalisé, ou au contraire, une (re-)territorialisation des filières ; la

mobilisation, dans le but de produire en ville, de technologies productrices artificialisées, ou de modes agroécologiques ; la transformation de la diète par une végétalisation des assiettes, ou une diète carnivore qui instaure des pratiques respectueuses des animaux ; un attrait renouvelé pour les métiers agri-alimentaires, ou une charge de travail intenable en circuit court ; une autonomie garante de libération créatrice, ou une uberisation qui contesterait la solidarité sociale ; etc. Ces interrogations, nombreuses et multidimensionnelles, confèrent une portée presque philosophique aux questions alimentaires, qui mobilisent alors des plus en plus de perspectives scientifiques.

Séquence stabilité – crise – évolution du régime et natures changeantes des innovations : customisation, transparence, réintégration, et dématérialisation

Mais avant de prendre acte de la nécessité de reconfigurer ses appareils productifs et commerciaux pour que ceux-ci soient en mesure de fournir des biens qui satisfont les nouvelles valeurs sociétales et de véhiculer avec précision et transparence les étapes nécessaires à leur production, le régime aura traversé, et est encore probablement en train de traverser, une crise de modèle qui se manifeste dans les deux corpus par des vocables d'incertitude, voire d'inquiétude après 2008. Cette ambiance lexicale instable, qui est le fruit d'une récente prise en compte de critiques systémiques en multiplication, fait suite à une ambiance lexicale stable dans les corpus avant 2008.

L'évolution discursive sur l'innovation découle de cette déstabilisation du régime. Premièrement, les innovations qui portent sur les produits en eux-mêmes ne visent plus uniquement à faire « craquer le consommateur » mais à prendre en compte de nouvelles attentes sociétales qui d'une part, redéfinissent la qualité à travers de nouvelles spécifications, ou du moins des spécifications réaffirmées (ex : fraîcheur ; nutrition ; distinction ; artisanat ; identité ; éthique ; environnement ; etc.), et, d'autre part, implémentent désormais une transparence rendue d'autant obligatoire par la multiplication des informations numériques. La customisation de plus en plus poussée s'appuie donc sur une transparence toujours accrue. Cette customisation par la transparence génère un contraste important avec la problématique opacité d'un régime de commodités manipulé à travers une financiarisation à outrance, et dont les formes de customisation s'articulent auparavant principalement autour de packagings toujours plus innovants et toujours plus culturellement adaptés, comme le suggèrent les commissaires de l'Expo Milan à la conclusion de la scénographie de leur pavillon introductif.

Deuxièmement, les innovations portant elles plutôt sur leur commercialisation et leur distribution n'ont plus pour seule priorité de mettre en scène des espaces matériels de vente

attractifs, mais désormais aussi de réfléchir aux réintégrations fonctionnelles dans la chaîne de provision qui pourraient permettre un contrôle accru des informations nécessaires à la transparence et aux exigences de qualité. Ces démarches vont de l'intégration de salles de découpe et de préparation de produits bruts à l'intérieur des magasins, à des greffes agricoles urbaines sur les toits et autres espaces extérieurs des magasins, et, plus tard, si l'on en croit certaines visions projetées à travers les terrains de régime et alternatifs de la thèse, des dispositifs productifs prenant une multiplicité de formes d'intégration dans le bâti, comme l'aquaponie, les champignonnières, les serres connectées, les tours maraichères, et autres modules d'agriculture urbaine, qui semblent particulièrement intéresser les acteurs de régime qu'il s'agisse de LSA, du CTIFL, ou des acteurs en présence à l'Expo Milan ou au Salon de l'Agriculture.

Troisièmement, le régime de provision alimentaire a entamé une mue par dématérialisation, et ce suivant plusieurs modalités : construction d'hypermarchés drives ; commercialisation de produits via des plateformes d'e-commerce, notamment leurs marques de distributeurs ; dépersonnalisation avec les caisses en self-scanning et, à travers une vision d'avenir observée à l'Expo Milan, robotisation dans les supermarchés du futur ; constat de l'émergence de circuits courts numériques, notamment la Ruche qui dit Oui, sujet de l'étude de cas, qui fait l'objet de plusieurs articles chez LSA et le CTIFL. En parallèle, en 2017, la chaîne de supermarchés la plus haut-de-gamme des Etats-Unis, Whole Foods (« Whole Wallet » comme disent les américains) se fait racheter par Amazon pour près de quatorze milliards de dollars, opération de croissance externe la plus importante enregistrée par l'« ogre » d'internet. Le numérique investit donc l'alimentation au sens large, mais il se pourrait que, anticipant les exigences sociétales et armés de leurs architectures numériques, les majors d'internet comme les start-ups souhaitent orienter leur stratégie commerciale vers des modalités de provision raccourcie.

Des modalités transitionnelles agencées en partie par le régime

Agencements de la dynamique de transition par le régime

Si l'on doit constituer, à partir des résultats empiriques de cette thèse, une typologie des principales modalités de raccourcissement qui parviennent à incorporer et à faire s'interroger le régime, on pourrait l'articuler autour de trois grandes modalités : (i) le développement de réseaux d'agriculture en ville ; et (ii) la dématérialisation des flux de provision alimentaire. Cette typologie est à la fois le fruit de l'organisation scientifique des résultats empiriques de la thèse – mais elle découle au moins autant des agencements effectués par le régime vis-à-vis du foisonnement de

phénomènes alternatifs. Ces agencements de dispositifs matériels sont d'une certaine façon le pendant, pour ces évènements, des agencements discursifs opérés par LSA ou le CTIFL lorsqu'ils classifient leurs articles dans différentes rubriques ou domaines, ou lorsque leurs contenus proviennent dès le départ de différentes sources ou périodiques. Ces agencements sont particulièrement saillants dans le contexte d'évènements physiques, et qui plus à vocation (grand-) publique, lorsque sont stimulés tous les sens : vision, ouïe, toucher, et, particularité des salons alimentaires, l'odorat et le goût.

Les agencements particuliers opérés par le régime, observés en particulier à travers ses deux vitrines événementielles à Milan et à la Porte de Versailles, sont en grande partie responsables de cette structure typologique. A l'Expo, l'agencement du *district* sur le futur de l'alimentation déroule d'abord un supermarché robotisé et, de par la présence en son sein de multiples dispositifs de virtualisation informationnelle (traçabilité, nutrition, etc.), de nature presque cybernétique ; ensuite, sur le chemin du second pavillon de ce district, une importante place extérieure dispose des structures d'agriculture urbaine de tailles relativement imposantes ; enfin, le deuxième pavillon présente un panel d'innovations technologiques plutôt hétérogènes. En contraste, le *park* dédié à des pratiques de type agroécologiques, n'offrait pas de démonstrations matérielles pouvant véhiculer une vision d'avenir aussi forte que les visions futuristes.

Au Salon, les agriculteurs urbains, désormais fédérés, sont bien présents, mais sont tous regroupés au sein d'une section liée au jardinage alors que, comme nous l'avons vu, tous ces acteurs relèvent de valeurs, logiques, et fonctions hétérogènes, qui pourraient les faire s'agencer dans d'autres sections du salon, et notamment dans celle des filières du végétal. L'autre famille identifiée au Salon, les acteurs numériques, sont eux intégrés à un concept de « services et métiers » de l'agriculture, alors qu'ils relèvent eux aussi de pratiques et valeurs parfois divergentes. C'est d'autant plus vrai que certains des projets des agriculteurs urbains recensés font appel à la virtualisation et à l'échange de données plus que d'autres ; en parallèle, les finalités des acteurs du numérique peuvent être plus ou moins liées au raccourcissement.

Modalité transitionnelle I : réseaux d'agricultures en ville

L'agriculture urbaine stricto sensu est une modalité de raccourcissement qui, si l'on en croit les résultats de la thèse, s'est particulièrement développée depuis environ cinq ans. Ses manifestations croissantes au sein du régime sont observables dans les discours de deux compétences majeures du régime (la distribution, et l'organisation de la filière majeure des fruits et légumes), et l'ont aussi été dans deux institutions événementielles le mettant en scène. De par leur

échelle d'action très particulière – à la fois très proche des populations, et nécessairement réduites en taille, avec une variabilité d'échelle qui dépend de leur centralité dans les territoires urbanisés qu'elles occupent – ces initiatives abordent des considérations et développent des pratiques qui vont bien au-delà de la commercialisation de denrées, comme en rendent compte les six dimensions de transition identifiées au Salon, et les expériences relatées dans les entretiens auprès de certains d'entre eux sur le territoire francilien. A travers nombre de valeurs fortes, de pratiques ambitieuses, et d'innovations, portant sur plusieurs plans (stratégies d'implémentations en milieu urbain, stratégies commerciales, stratégies écologiques-productives, contributions écosystémiques urbaines, lien social, participatif, sensibilisation et pédagogie, reconnexion sensorielles, solidarité, gouvernance territoriale, participations aux instances politiques, architectural, etc.). Investis dans un domaine d'action où presque tout semble devoir encore rester à faire et être possible, ils doivent néanmoins s'adapter, à chaque fois, à des spécificités locales parfois très contraignantes, qu'il s'agisse de particularismes géographiques, socioéconomiques, culturelles, réglementaires, ou liés à des mentalités politiques différenciées d'une partie à l'autre du territoire. Au plus près des urbains, l'agriculture urbaine semble, modulo ces contraintes, être en mesure d'accélérer un mouvement de reconnexion des urbains avec les aliments, les producteurs, et la nature. En résumé, les observations se montrent quelque peu paradoxales, du fait de la concomitance entre, d'une part, une structuration accélérée, ces dernières années, observable de par les terrains, de ce qui pourrait déjà être un nouveau secteur ; et la démultiplication de façons de faire chez ces acteurs bouillonnant d'énergie créatrice à travers la confrontation renouvelée entre ville et campagne.

Mais limiter ce concept aux formes de réintégrations dans des espaces bâtis en milieu urbain dense ne rendrait peut être pas compte de la diversité de formes et d'échelles agricoles urbaines qui pourraient collectivement réinvestir la ville. Ces formes différenciées collaborent entre elles, et se sont constituées en réseaux : par exemple, certains des agriculteurs urbains des entretiens du Chapitre Cinq font à la fois partie du réseau AFAUP (Association Française de l'Agriculture Urbaine Professionnelle) présent dans l'étude du Salon de l'Agriculture, et partie du réseau de fournisseurs dans plusieurs ruches de la Ruche qui dit Oui. Chez cette dernière, le réseau facilite de facto les collaborations, ou du moins la circulation d'information, entre différentes parties (responsables ; fournisseurs ; membres ; ruches) posant les bases de ce que l'on pourrait appeler une nouvelle *cybernétique de la provision alimentaire* : cybernétique, car, à travers la constitution d'un réseau numérique véhiculant en transparence une quantité importante de données, de tels réseaux offrent la possibilité d'appréhender la provision comme un système complexe. Néanmoins, la constitution d'un tel réseau, rendu possible par de récents avancements dans les technologies numériques, n'est pas la seule manifestation du concept de réseau appliqué à l'alimentation : les

archives du CTIFL, comme les logiques territoriales, et pratiques complexes relatés dans les récits de certains acteurs rencontrés, sont axées sur des logiques de collaborations sur des territoires particuliers, afin de maintenir, ou de recréer, des filières, et ce, en milieux fortement urbanisés comme à Romainville ou moins urbanisés comme pour le projet agri-urbain Essonnien du Triangle Vert. Il y aurait donc également un paradoxe sur la question du réseau puisque, d'une part, le réseau peut être créé de toutes pièces, comme lorsque la Ruche qui dit Oui calque un interface alimentaire cybernétique sur n'importe quel territoire, et s'appuie, de façon non-organisée, sur les forces vives en présence, à travers des relations d'autonomie et de flexibilité (qui font l'objet d'expériences et récits variés, comme nous l'avons vu avec la rencontre des responsables) ; et d'autre part, il existe une modalité toute autre d'organisation d'un réseau, organisé, structuré par des acteurs locaux possédant une connaissance fine du territoire, si ce n'est les mêmes technologies.

Modalité transitionnelle II : dématérialisation

Cette modalité a été explorée en long et en large à travers la discussion des résultats de l'étude de cas sur la Ruche qui dit Oui, qui en est l'exemplification. Cependant, il est utile de rappeler que dans les deux institutions événementielles du régime (Expo et Salon), les acteurs liés aux nouvelles technologies (robotisation, automatisation, et dématérialisation) étaient à chaque fois regroupés autour d'une même vision d'avenir. Le concept même de dématérialisation peut être interrogé à l'aune des termes connexes de robotisation et d'automatisation, puisque la robotisation et l'automatisation entraînent elles aussi des formes de dématérialisation, par exemple lorsqu'un robot se charge de sélectionner des fruits, se substituant aux sens humains, ou lorsque des plateformes d'e-commerce investissent le champ jusqu'ici très matériel de la provision alimentaire. Le paradoxe est que cette dématérialisation, ou désincarnation de l'humain, semble croître de concert avec la reconnexion et l'invention de nouvelles proximités. C'est en ce sens que la dualité matérielle-virtuelle de la Ruche qui dit Oui, que l'on retrouve ainsi à travers tous les autres terrains de la thèse, est si importante à étudier, et doit faire l'objet d'études futures visant à mieux comprendre ce paradoxe.

Contributions de la thèse à la croisée des transitions de régime, des alternatives alimentaires, et de la prosumption : perspectives de recherche

Le travail effectué dans cette thèse visait donc à mieux comprendre les frictions générées par les articulations entre le régime de provision et des phénomènes d'existence visant, à travers leurs

critiques de et pratiques alternatives à celui-ci, le raccourcissement de la provision alimentaire. Les résultats empiriques ont débouché sur une caractérisation conceptuelle nouvelle de ces articulations, qui est axée sur le concept de prosumption discuté in extenso dans la conclusion générale de la thèse, contribuant un troisième champ d'investigation à une étude des transitions alimentaires qui ne se limite ainsi pas qu'aux travaux sur les Alternative Food Networks (concept mobilisé dès le début du travail de thèse pour englober l'ensemble diversifié de phénomènes se posant en alternatives au régime de provision alimentaire). L'identification de manques importants concernant l'alimentation dans la littérature sur la prosumption, qui est en expansion depuis peu, appelle à de nouveaux travaux qui pourraient contribuer à mieux caractériser les frictions multiples et en évolution entre régimes sociotechniques et niches d'innovations, au sens de la Multi Level Perspective, cadre théorique mobilisé majeur des transitions de régime mobilisé tout au long de la thèse.

BIBLIOGRAPHIE

1. Aggestam, V., Fleiss, E., & Posch, A. (2017). Scaling-up short food supply chains? A survey study on the drivers behind the intention of food producers. *Journal of Rural Studies*, 51, 64–72.
2. Aghajanian, A. (2007). *Chinampas: Their Role in Aztec Empire-Building and Expansion*. Indoeuropeanpublishing. Com.
3. Alkon, A. H., & Mares, T. M. (2012). Food sovereignty in US food movements: Radical visions and neoliberal constraints. *Agriculture and Human Values*, 29(3), 347–359.
4. Allaire, G., & Sylvander, B. (1997). Qualité spécifique et innovation territoriale. *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, 24, 29-59.
5. Allen, P., FitzSimmons, M., Goodman, M., & Warner, K. (2003). Shifting plates in the agrifood landscape: The tectonics of alternative agrifood initiatives in California. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 61–75.
6. Anguelovski, I. (2015). Alternative food provision conflicts in cities: Contesting food privilege, injustice, and whiteness in Jamaica Plain, Boston. *Geoforum*, 58, 184–194.
7. Arvidsson, A. (2005). Brands: A critical perspective. *Journal of Consumer Culture*, 5(2), 235–258.
8. Arvidsson, A., & Colleoni, E. (2012). Value in Informational Capitalism and on the Internet. *Information Society*, 28(3), 135–150.
9. Aubry, C. (2013). L'agriculture urbaine, contributrice des stratégies alimentaires des mégapoles? In *24èmes Journées Scientifiques de l'Environnement-La transition écologique des mégapoles*.
10. Aubry, C., & Kebir, L. (2013). Shortening food supply chains: A means for maintaining agriculture close to urban areas? The case of the French metropolitan area of Paris. *Food Policy*, 41, 85–93.
11. Aubry, C., & Pourias, J. (2013). L'agriculture urbaine fait déjà partie du « métabolisme urbain ». *Le Déméter*.

12. Barbier, M., & Joly, P.-B. (2000). La Sécurité alimentaire à l'épreuve de la crise de l'ESB. Obsession du risque ou émergence d'une démocratie des risques? *Rencontres Recherches Ruminants*, 7(suppl), 39–44.
13. Barbier, M., & Joly, P. B. (2001). Crises et risques collectifs: quels enseignements pour les acteurs de l'agro-alimentaire. DEMETER.
14. Barbier, M., and Cointet, J-P., 2012. Reconstruction of Socio-Semantic Dynamics in Sciences-Society Networks: Methodology and Epistemology of large textual corpora analysis, Communication to the Science and Democracy Network / Annual Meeting, Paris 25-27 June 2012.
15. Barbier, M., & Elzen, B. (2012). System innovations, knowledge regimes, and design practices towards transitions for sustainable agriculture. *System Innovations, Knowledge Regimes, and Design Practices towards Transitions for Sustainable Agriculture*.
16. Bardhi, F., & Eckhardt, G. M. (2017). Liquid consumption. *Journal of Consumer Research*, 44(3), 582–597.
17. Baritoux, V., & Billion, C. (2016). Les intermédiaires de la distribution dans la relocalisation des systèmes alimentaires : perspectives de recherche.
18. Benkler, Y. (2006). *The wealth of networks: How social production transforms markets and freedom*. Yale University Press.
19. Berrocal-Gonzalo, S., Campos-Dominguez, E., & Redondo-García, M. (2014). Media prosumers in political communication: Politainment on YouTube. Prosumidores mediáticos en la comunicación política: El «politainment» en YouTube. *Comunicar*, 22(43), 65–72.
20. Beuscart, J-S., Eric Dagiral E., Parasie, S., 2016. *Sociologie d'internet*, Malakoff, Armand Colin, coll. « Coursus », 2016, 222 p.
21. Beylier, R. P., Messeghem, K., & Fort, F. (2012). RÔLE DES MDD DE TERROIR DANS LA CONSTRUCTION DE LA LÉGITIMITÉ DES DISTRIBUTEURS Le cas «Reflets de France». *Décisions Marketing*, (66), 35.
22. Biel, R. (2016). *Sustainable Food Systems: The Role of the City*.

23. Blättel-Mink, B. (2014). Active consumership as a driver towards sustainability? *GAIA-Ecological Perspectives for Science and Society*, 23(3), 158–165.
24. Bohler, S. (2019). Le bug humain. Pourquoi notre cerveau nous pousse à détruire la planète et comment l'en empêcher. Robert Laffont.
25. Born, B., & Purcell, M. (2006). Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research. *Journal of Planning Education and Research*, 26(2), 195–207.
26. Bos, E., & Owen, L. (2016). Virtual reconnection: The online spaces of alternative food networks in England. *Journal of Rural Studies*, 45, 1–14.
27. Bowen, S., & Mutersbaugh, T. (2014). Local or localized? Exploring the contributions of Franco-Mediterranean agrifood theory to alternative food research. *Agriculture and Human Values*, 31(2), 201–213.
28. Brassens, G. (1953). Pauvre Martin. De l'album « Le Vent ».
29. Brodt, S., Jan, K., Kendall, A., & Feenstra, G. (2013). Comparing environmental impacts of regional and national-scale food supply chains : A case study of processed tomatoes. *Food Policy*, 42, 106–114.
30. Brunori, G. (2007). Local food and alternative food networks: a communication perspective. *Anthropology of Food*, (S2).
31. Brunori, G., Rossi, A., & Malandrini, V. (2011). Co-producing Transition: Innovation Processes in Farms Adhering to Solidarity-based Purchase Groups (GAS) in Tuscany, Italy. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food*, 18(1).
32. Burch, D., & Lawrence, G. (2009). Towards a third food regime: Behind the transformation. *Agriculture and Human Values*, 26(4), 267–279. <http://doi.org/10.1007/s10460-009-9219-4>
33. Büscher, B., & Igoe, J. (2013). “Prosuming” conservation? Web 2.0, nature and the intensification of value-producing labour in late capitalism. *Journal of Consumer Culture*, 13(3), 283–305.

34. Callon, M. (2017). *L'emprise des marchés: comprendre leur fonctionnement pour pouvoir les changer*. La Découverte.
35. Calvario, R., & Kallis, G. (2017). Alternative food economies and transformative politics in times of crisis: Insights from the Basque Country and Greece. *Antipode*, 49(3), 597–616.
36. Chiffolleau, Y. (2012). Circuits courts alimentaires, dynamiques relationnelles et lutte contre l'exclusion en agriculture. *Économie Rurale. Agricultures, Alimentations, Territoires*, (332), 88–101.
37. Chiffolleau, Y., & Prevost, B. (2012). Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires. *Norois*, 224, 7–20.
38. Cochoy, F. (1999). De l'embarras du choix au conditionnement du marché. Vers une socio-économie de la décision. *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 106, pp-145.
39. Cochoy, F. (2011). *De la curiosité: l'art de la séduction marchande*. Armand Colin.
40. Cochoy, F. (2015). Consumers at work, or curiosity at play? Revisiting the presumption/value cocreation debate with smartphones and two-dimensional bar codes. *Marketing Theory*, 15(2), 133–153.
41. CODIA. (2014). *La consommation alimentaire en circuits courts : enquête nationale (Premiers résultats)*.
42. Coley, D., Howard, M., & Winter, M. (2009). Local food, food miles and carbon emissions: A comparison of farm shop and mass distribution approaches. *Food Policy*, 34(2), 150–155.
43. Comor, E. (2011). Contextualizing and critiquing the fantastic prosumer: Power, alienation and hegemony. *Critical Sociology*, 37(3), 309–327.
44. Cova, B., Dalli, D., & Zwick, D. (2011). Critical perspectives on consumers' role as "producers": Broadening the debate on value co-creation in marketing processes. *Marketing Theory*, 11(3), 231–241.

45. Cova, B., & Cova, V. (2012). On the road to prosumption: Marketing discourse and the development of consumer competencies. *Consumption Markets and Culture*, 15(2), 149–168.
46. Curtis, F. (2003). Eco-localism and sustainability. *Ecological Economics*, 46(1), 83–102.
47. DeLind, L. B. (1993). Market Niches, “Cul de Sacs”, and Social Context: Alternative Systems of Food Production. *Culture and Agriculture*, 47(47), 7–12.
48. DeLind, L. B. (2011). Are local food and the local food movement taking us where we want to go? Or are we hitching our wagons to the wrong stars? *Agriculture and Human Values*, 28(2), 273–283.
49. Denegri-Knott, J., & Zwick, D. (2012). Tracking Prosumption Work on eBay: Reproduction of Desire and the Challenge of Slow Re-McDonaldization. *American Behavioral Scientist*, 56(4), 439–458.
50. Dion, M. Scénographies communicationnelles des installations : regard esthétique et immersion sociale. Art et histoire de l'art. Université Michel de Montaigne - Bordeaux III, 2019. Français.
51. Dixon, J. (2009). From the imperial to the empty calorie: How nutrition relations underpin food regime transitions. *Agriculture and Human Values*, 26(4), 321–333. <http://doi.org/10.1007/s10460-009-9217-6>
52. Dixon, J., & Richards, C. (2016). On food security and alternative food networks: understanding and performing food security in the context of urban bias. *Agriculture and Human Values*, 33(1), 191–202.
53. Dubuisson-Quellier, S., Lamine, C., & Le Velly, R. (2011). Citizenship and Consumption: Mobilisation in Alternative Food Systems in France. *Sociologia Ruralis*, 51(3), 304–323.
54. Duchemin, E. (2013). *Agriculture urbaine : aménager et nourrir la ville*.
55. Dujarier, M.-A. « Quand consommer, c'est travailler », *Idées économiques et sociales*, vol. 158, no. 4, 2009, pp. 6-12.

56. Dujarier, M.-A. (2016). The three sociological types of consumer work. *Journal of Consumer Culture*, 16(2), 555–571.
57. Duncan, J., & Pascucci, S. (2017). Mapping the Organisational Forms of Networks of Alternative Food Networks: Implications for Transition. *Sociologia Ruralis*, 57(3), 316–339.
58. Dupré, L., Lamine, C., & Navarrete, M. (2017). Short Food Supply Chains, Long Working Days: Active Work and the Construction of Professional Satisfaction in French Diversified Organic Market Gardening. *Sociologia Ruralis*, 57(3), 396–414.
59. DuPuis, E. M., & Goodman, D. (2005). Should we go home to eat toward a reflexive politics of localism. *Journal of Rural Studies*, 21(3), 359–371.
60. El Bilali, H. (2019). The Multi-Level Perspective in Research on Sustainability Transitions in Agriculture and Food Systems : A Systematic Review, (July 2010).
61. Elzen, B., Augustyn, A. M., Barbier, M., & van Mierlo, B. (2017). *AgroEcological transitions: Changes and breakthroughs in the making*. Wageningen University & Research.
62. Esposti, P. D. (2014). Social Network's Diet and Digitalization of Food. *Journal of Nutritional Ecology and Food Research*, 2(2), 154–162.
63. FAO, I., & UNICEF. (2017). WFP, WHO (2017) The state of food security and nutrition in the world 2017. *Building Resilience for Peace and Food Security*. FAO, Rome. URL: [Http://www. Fao. org/3/a-i7695e](http://www.Fao.org/3/a-i7695e).
64. Feenstra, G. W. (1997). Local food systems and sustainable communities. *American Journal of Alternative Agriculture*, 12(1).
65. Firat, A. F., & Venkatesh, A. (1995). Liberatory postmodernism and the reenchantment of consumption. *Journal of Consumer Research*, 22(3), 239–267.

66. Forssell, S., & Lankoski, L. (2014). The sustainability promise of alternative food networks: an examination through “alternative” characteristics. *Agriculture and Human Values*, 32(1), 63–75.
67. Friedmann, H. (2005). From Colonialism to Green Capitalism: Social Movements and Emergence of Food Regimes. In *New Directions in the Sociology of Global Development* (Vol. 11, pp. 227–264). Emerald Group Publishing Limited.
68. Friedmann, H., & McMichael, P. (1989). Agriculture and the state system: The rise and decline of national agricultures, 1870 to the present. *Sociologia Ruralis*, 29(2), 93–117.
69. Fuchs, C., Schafranek, M., Hakken, D., & Breen, M. (2010). Capitalist Crisis, Communication, & Culture—Introduction to the Special Issue of tripleC. *tripleC: Communication, Capitalism & Critique. Open Access Journal for a Global Sustainable Information Society*, 8(2), 193–204.
70. Fuchs, C. (2011). Web 2.0, prosumption, and surveillance. *Surveillance and Society*, 8(3), 288–308.
71. Gaitán-Cremaschi, D., Klerkx, L., Duncan, J., Trienekens, J. H., Huenchuleo, C., Dogliotti, S., ... Rossing, W. A. H. (2018). A framework to characterize the diversity of food systems and their transition pathways. In *13th European International Farming Systems Association (IFSA) Symposium, Farming systems: facing uncertainties and enhancing opportunities, 1-5 July 2018, Chania, Crete, Greece*. International Farming Systems Association (IFSA) Europe.
72. Gaitán-Cremaschi, D., Klerkx, L., Duncan, J., Trienekens, J. H., Huenchuleo, C., Dogliotti, S., ... Rossing, W. A. H. (2019). Characterizing diversity of food systems in view of sustainability transitions. A review. *Agronomy for Sustainable Development*, 39(1), 1.
73. Galli, F., and G. Brunori, G., (eds.) 2013. *Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development. Evidence Document*. Document developed in the framework of the FP7 project FOODLINKS (GA No. 265287). Laboratorio di studi rurali Sismondi.
74. Garcia-Parpet, M.-F. (2005). Le Salon des vins de Loire : convivialité et vocation internationale. *Ethnologie française*, 35(1), 63–72.

75. Geels, F. W. (2002). Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: a multi-level perspective and a case-study. *Research Policy*, 31(8), 1257–1274.
76. Geels, F.W., Schot, J. (2007). Typology of sociotechnical transition pathways. *Research Policy* 36, 399–417.
77. Geels, F. W. (2012). A socio-technical analysis of low-carbon transitions: introducing the multi-level perspective into transport studies. *Journal of Transport Geography*, 24, 471–482.
78. Geels, F. W. (2014). Regime resistance against low-carbon transitions: Introducing politics and power into the multi-level perspective. *Theory, Culture & Society*, 31(5), 21–40.
79. Geels, F.W., Kern, F., Fuchs, G., Hinderer, N. (2014). The enactment of socio-technical transition pathways: A reformulated typology and a comparative multi-level analysis of the German and UK low-carbon electricity transitions (1990–2014), *Research Policy* 45 (2016) 896–913
80. Geels, F. W. (2019). Socio-technical transitions to sustainability : a review of criticisms and elaborations of the Multi-Level Perspective. *Current Opinion in Environmental Sustainability*.
81. Goncalves, A., & Zeroual, T. (2014). Les circuits courts alimentaires : vers une logistique plus verte ? In *Riodd 2014* (p. 13p).
82. Goodman, D., & DuPuis, E. M. (2002). Knowing food and growing food: Beyond the production-consumption debate in the sociology of agriculture. *Sociologia Ruralis*, 42(1), 5–22.
83. Goodman, D. (2004). Rural Europe Redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. *Sociologia Ruralis*, 44(1), 3–16.
84. Goodman, D., DuPuis, E. M., & Goodman, M. K. (2012). *Alternative food networks: Knowledge, practice, and politics*. Routledge.
85. Grandclément, C., & Cochoy, F. (2006). Histoires du chariot de supermarché. *Vingtième Siècle. Revue D'histoire*, (3), 77–93.

86. Grandclément, C. (2008). Vendre sans vendeurs: sociologie des dispositifs d'achalandage en supermarché. École Nationale Supérieure des Mines de Paris.
87. Grandclément, C. (2011). Le libre-service à ses origines : mettre au travail ou construire le consommateur ? *Entreprises et histoire*, 64(3), 64-75. doi:10.3917/eh.064.0064.
88. Grewal, S. S., & Grewal, P. S. (2012). Can cities become self-reliant in food? *Cities*, 29(1), 1–11.
89. Grivins, M., Keech, D., Kunda, I., & Tisenkopfs, T. (2017). Bricolage for Self-Sufficiency: An Analysis of Alternative Food Networks. *Sociologia Ruralis*, 57(3), 340–356.
90. Guégan, S., Léger, F., Chapelle, G., & Hervé-Gruyer, C. (2015). « Maraîchage biologique permaculturel et performance économique ».
91. Halkier, B., & Jensen, I., 2011. Methodological challenges in using practice theory in consumption research. Examples from a study on handling nutritional contestations of food consumption. *Journal of Consumer Culture*, 11(1), 101-123.
92. Harris, E. (2009). Neoliberal subjectivities or a politics of the possible ? Reading for difference in alternative food networks. *Area*, 41(1), 55–63.
93. Hassink, J., Grin, J., & Hulsink, W. (2018). Enriching the multi-level perspective by better understanding agency and challenges associated with interactions across system boundaries. The case of care farming in the Netherlands : Multifunctional agriculture meets health care. *Journal of Rural Studies*, 57(November 2017), 186–196.
94. Hearn, G., Collie, N., Lyle, P., Choi, J. H. J., & Foth, M. (2014). Using communicative ecology theory to scope the emerging role of social media in the evolution of urban food systems. *Futures*, 62, 202–212.
95. Hendrickson, M. K., & Heffernan, W. D. (2002). Opening Spaces through Relocalization: Locating Potential Resistance in the Weaknesses of the Global Food System. *Sociologia Ruralis*, 42(4), 347–369.

96. Heuschkel, Z., Hirsch, D., Terlau, W., & Lorleberg, W. (2017). New approaches in securing more sustainable urban food futures: case from Cologne-Bonn region. In *International Symposium on Greener Cities for More Efficient Ecosystem Services in a Climate Changing World 1215* (pp. 421–426).
97. Hinrichs, C. C. (2000). Embeddedness and local food systems: Notes on two types of direct agricultural market. *Journal of Rural Studies*, 16(3), 295–303.
98. Ilbery, B. I., & Maye, D. (2005). Food supply chains and sustainability: evidence from specialist food producers in the Scottish / English borders. *Land Use Policy*, 22, 331–344.
99. Ilbery, B., & Maye, D. (2005). Alternative (Shorter) Food Supply Chains and Specialist Livestock Products in the Scottish–English Borders. *Environment and Planning A*, 37(5), 823–844.
100. Jarosz, L. (2000). Understanding agri-food networks as social relations. *Agriculture and Human Values*, 17(3), 279–283.
101. Joassart-marcelli, P., & Bosco, F. J. (2014). Alternative Food Projects, Localization and Neoliberal Urban Development. *Métropole*, 15(Politiques urbaines alternatives).
102. Johnston, E. L. (2016). Agrarian dreams and neoliberal futures in life writing of the alternative food movement. *Food and Foodways*, 24(1–2), 9–29.
103. Jehlička, P., & Daněk, P. (2017). Rendering the Actually Existing Sharing Economy Visible: Home-Grown Food and the Pleasure of Sharing. *Sociologia Ruralis*, 57(3), 274–296.
104. Kato, Y., & McKinney, L. (2015). Bringing food desert residents to an alternative food market: a semi-experimental study of impediments to food access. *Agriculture and Human Values*, 32(2), 215–227.
105. Kemp, S. E. (2013). Consumers as part of food and beverage industry innovation. In *Open innovation in the food and beverage industry* (pp. 109–138). Elsevier.

106. Kirwan, J. (2004). Alternative Strategies in the UK Agro-Food System: Interrogating the Alterity of Farmers' Markets. *Sociologia Ruralis*, 44(4), 395–415.
107. Kirwan, J., Maye, D., & Brunori, G. (2017). Reflexive Governance, Incorporating Ethics and Changing Understandings of Food Chain Performance. *Sociologia Ruralis*, 57(3), 357–377.
108. Koc, M. (1999). *For hunger-proof cities: Sustainable urban food systems*. IDRC.
109. Kosnik, E. (2018). Production for consumption: Prosumer, citizen-consumer, and ethical consumption in a postgrowth context. *Economic Anthropology*, 5(1), 123–134.
110. Kotler, P. (1986). Prosumers: A new type of consumer. *The Futurist*, 20, 24–28.
111. Kotler, P. (2010). The prosumer movement. In *Prosumer Revisited* (pp. 51–60). Springer.
112. Lamine, C. (2015). Sustainability and resilience in agrifood systems: reconnecting agriculture, food and the environment. *Sociologia Ruralis*, 55(1), 41–61.
113. Lang, T., & Heasman, M. (2005). Diet and health: diseases and food. *The Earthscan Reader in Sustainable Agriculture*, 261e303.
114. Le Velly, R., & Dubuisson-Quellier, S. (2008). Les circuits courts entre alternative et hybridation. *Les Circuits Courts Alimentaires, Dijon, Editions Educagri*. Educagri.
115. Le Velly, R., Dufeu, I., & Le Grel, L. (2016). Does the Market Development of Alternative Food Networks Necessarily Lead to Their Conventionalization? An Analysis of Three Market Agencements. *Économie Rurale*, (6), 31–45.
116. Lemp, S. (2013). *Paris locavore: toutes les adresses pour manger local*. Editions Parigramme.

117. Levidow, L., Pimbert, M., & Vanloqueren, G. (2014). Agroecological Research: Conforming—or transforming the dominant agro-food regime? *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 38(10), 1127–1155.
118. Levidow, L. (2015). European transitions towards a corporate-environmental food regime: Agroecological incorporation or contestation? *Journal of Rural Studies*, 40, 76–89.
119. Leymonerie, C. (2006). Le Salon des arts ménagers dans les années 1950. *Vingtième Siècle. Revue D'histoire*, (3), 43–56.
120. Lockie, S., & Kitto, S. (2000). Beyond the Farm Gate: Production-Consumption Networks and Agri-Food Research. *Sociologia Ruralis*, 40(1), 3–19.
121. Loconto, A. (2010). Sustainably performed: reconciling global value chain governance and performativity. *Journal of Rural Social Sciences*, 25(3).
122. Loconto, A., & Barbier, M. (2014). Transitioning Sustainability: Performing “governing by standards.” S. Borra S, & J. Edler (Eds.), *The Governance of Socio-Technical Systems Explaining Change*, 70–95.
123. Lozère, C. (2016). Le rôle de l'exposition permanente des colonies dans la diffusion de l'idée coloniale française.
124. Lupton, D. (2014). The commodification of patient opinion : the digital patient experience economy in the age of big data, 36(6), 856–869.
125. Maréchal, G. (2008). *Les circuits courts alimentaires : bien manger dans les territoires*. Educagri éditions.
126. Marres, N., and Esther Weltevrede, E., 2013. “Scraping the Social? Issues in live Social Research,” *Journal of Cultural Economy*. 6(3): 313-335.
127. Marsden, T., Banks, J., & Bristow, G. (2000). Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis*, 40(4), 424–438.

128. Marsden, T., & Smith, E. (2005). Ecological entrepreneurship: sustainable development in local communities through quality food production and local branding. *Geoforum*, 36(4), 440–451.
129. Masanobu, F. (2005). *La révolution d'un seul brin de paille: Une introduction à l'agriculture sauvage*. Guy Trédaniel.
130. McClintock, N. (2014). Radical, reformist, and garden-variety neoliberal: coming to terms with urban agriculture's contradictions. *Local Environment*, 19(2), 147–171.
131. McClintock, N., & McClintock, N. (2010). Why Farm the City? Theorizing Urban Agriculture through a Lens of Metabolic Rift. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2), 191–207.
132. McMichael, P. (2005). Global development and the corporate food regime. In *New directions in the sociology of global development* (pp. 265–299). Emerald Group Publishing Limited.
133. McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. *The Journal of Peasant Studies*, 36(1), 139–169.
134. Miller, W. (2019). Food, water, energy, waste: an examination of socio-technical issues for urban prosumers—Part 1 (Context). *Energy Procedia*, 161, 360–367.
135. Miralles, I., Dentoni, D., & Pascucci, S. (2017). Understanding the organization of sharing economy in agri-food systems: evidence from alternative food networks in Valencia. *Agriculture and Human Values*, 1–22.
136. Mohr, J.W., Wagner-Pacifici, R., and Breiger, R.L., 2015. "Toward a Computational Hermeneutics," *Big Data & Society*. 2(2).
137. Mollison, B., & Holmgren, D. (1978). *Permaculture*. Lesmurdie Progress Association.
138. Moragues-Faus, A. (2017). Emancipatory or Neoliberal Food Politics? Exploring the "Politics of Collectivity" of Buying Groups in the Search for Egalitarian Food Democracies. *Antipode*, 49(2), 455–476.

139. Morgan, K. (2009). Feeding the City: The Challenge of Urban Food Planning. *International Planning Studies*, 14(4), 341–348.
140. Morgan, K., & Murdoch, J. (2000). Organic vs. conventional agriculture: knowledge, power and innovation in the food chain. *Geoforum*, 31(2), 159–173.
141. Morris, C., & Kirwan, J. (2010). Food commodities, geographical knowledges and the reconnection of production and consumption: The case of naturally embedded food products. *Geoforum*, 41(1), 131–143.
142. Morrissey, J. E., Miroso, M., & Abbott, M. (2014). Identifying transition capacity for agri-food regimes: application of the multi-level perspective for strategic mapping. *Journal of Environmental Policy & Planning*, 16(2), 281–301.
143. Mount, P. (2012). Growing local food: Scale and local food systems governance. *Agriculture and Human Values*, 29(1), 107–121.
144. Muchnik, J., & de Sainte Marie, C. (2010). Le temps des Syal. *Techniques, Vivres et Territoires, Paris, Quae*.
145. Mundler, P., & Rumpus, L. (2012). The energy efficiency of local food systems: A comparison between different modes of distribution. *Food Policy*, 37(6), 609–615.
146. Murdoch, J., & Miele, M. (1999). “Back to Nature”: Changing “Worlds of Production” in the Food Sector. *Sociologia Ruralis*, 39(4), 465–483.
147. Myers, J. S., & Sbicca, J. (2015). Bridging good food and good jobs: From secession to confrontation within alternative food movement politics. *Geoforum*, 61, 17–26.
148. Nelson, R. L., and J. Pade. "Aquaponics Food Production: Raising fish and plants for food and profit." *Montello: Nelson and Pade Inc* (2008).
149. Nicolas, F., & Valceschini, E. (1995). *Agro-alimentaire: une économie de la qualité*. Éditions Quae.

150. O'Hara, S. U., & Stagl, S. (2001). Global Food Markets and Their Local Alternatives: A Socio-Ecological Economic Perspective. *Population and Environment*, 22(6), 533–554.
151. O'Kane, G. (2012). What is the real cost of our food? Implications for the environment, society and public health nutrition. *Public Health Nutrition*, 15(2), 268–276.
152. Paddock, J. (2015). Invoking simplicity: "Alternative" food and the reinvention of distinction. *Sociologia Ruralis*, 55(1), 22–40.
153. Paül, V., & McKenzie, F. H. (2013). Peri-urban farmland conservation and development of alternative food networks : Insights from a case-study area in metropolitan Barcelona (Catalonia, Spain). *Land Use Policy*, 30(1), 94–105.
154. Petrini, C. (2003). *Slow food: The case for taste*. Columbia University Press.
155. Peugeot, V., Beuscart, J. S., Pharabod, A. S., & Trespeuch, M. (2015). Partager pour mieux consommer?. *Esprit*, (7), 19-29.
156. Portman, A. (2014). Mother Nature Has It Right. *Ethics & the Environment*, 19(1), 1–30.
157. Prahalad, C. K., & Ramaswamy, V. (2000). Co-opting customer competence. *Harvard Business Review*, 78(1), 79–90.
158. Prahalad, C. K., & Ramaswamy, V. (2004). Co-creation experiences: The next practice in value creation. *Journal of Interactive Marketing*, 18(3), 5–14.
159. Prével, M. (2007). *L'usine à la campagne: une ethnographie du productivisme agricole*. Editions L'Harmattan.
160. Puranen, N., & Jansson, M. (2017). Alternative Food Networks and Social Media in Marketing: A multiple case study exploring how Alternative Food Networks use social media in order to help small local food producers reach the market.

161. Qazi, J. A., & Selfa, T. L. (2005). The Politics of Building Alternative Agro-food Networks in the Belly of Agro-industry. *Food, Culture & Society*, 8(1), 45–72. <http://doi.org/10.2752/155280105778055416>
162. Randelli, F., & Rocchi, B. (2017). Analysing the role of consumers within technological innovation systems: The case of alternative food networks. *Environmental Innovation and Societal Transitions*.
163. Rastoin, J.-L. (2000). Une brève histoire de l'industrie alimentaire. *Économie Rurale*, 255(1), 61–71.
164. Reckinger, R. (2018). Social Change for Sustainable Localised Food Sovereignty: Convergence between Prosumers and Ethical Entrepreneurs. *Sociologia Del Lavoro*.
165. Renaud, L., & Marchis-Mouren, L. (2018). La communication des musées d'entreprise en Provence et la construction de la provençalité. *Recherches En Communication*, 45(45), 79–98.
166. Renting, H., Schermer, M., & Rossi, A. (2012). Building Food Democracy : Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19(3), 289–307.
167. Ripoll, F. (2010). L'économie "solidaire" et "relocalisée" comme construction d'un capital social de proximité. Le cas des Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP). *Regards Sociologiques*, 40(February), 59–75.
168. Ritzer, G. (1983). The "McDonaldization" of Society. *Journal of American Culture*, 6(1), 100–107.
169. Ritzer, G., & Jurgenson, N. (2010). Production, Consumption, Prosumption: The nature of capitalism in the age of the digital "prosumer." *Journal of Consumer Culture*, 10(1), 13–36.
170. Ritzer, G., Dean, P., & Jurgenson, N. (2012). The coming of age of the prosumer. *American Behavioral Scientist*, 56(4), 379–398.
171. Ritzer, G. (2014). Prosumption: Evolution, revolution, or eternal return of the same? *Journal of Consumer Culture*, 14(1), 3–24.

172. Ritzer, G. (2015). Prosumer Capitalism. *Sociological Quarterly*, 56(3), 413–445.
173. Ritzer, G. (2017). Can there really be “True” alternatives within the food and drink markets? If so, can they survive as alternative forms? *Journal of Marketing Management*, 33(7–8), 652–661.
174. Roberts, C., & Geels, F. W. (2019). Technological Forecasting & Social Change Conditions for politically accelerated transitions: Historical institutionalism, the multi-level perspective, and two historical case studies in transport and agriculture. *Technological Forecasting & Social Change*, 140 (December 2018), 221–240.
175. Rodet, D. (2012). Des dispositifs de jugement pour et par les consommateurs? *Revue Française de Socio-Économie*, 10, 199.
176. Rogers, R. (2013). *Digital Methods*. Cambridge, MA: MIT Press.
177. Rothwell, A., Ridoutt, B., Page, G., & Bellotti, W. (2016). Environmental performance of local food: tradeoffs and implications for climate resilience in a developed city. *Journal of Cleaner Production*, 114, 420–430.
178. Sauvee, L., France, U., & Valceschini, E. (2014). Agro-alimentaire: la qualité au cœur des relations entre agriculteurs, industriels et distributeurs par, (September 2003).
179. Schneider, T. (2017). Making a difference? Sustainable food innovation between alternative food networks and start-ups.
180. Smith, A., Stirling, A., & Berkhout, F. (2005). The governance of sustainable socio-technical transitions. *Research Policy*, 34(10), 1491–1510.
181. Sonnino, R., & Marsden, T. (2006). Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, 6(2), 181–199.
182. Soutjis, B., Cochoy, F., & Hagberg, J. (2017). An ethnography of Electronic Shelf Labels: The resisted digitalization of prices in contemporary supermarkets. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 39(June), 0–1.

183. Stagl, S. (2002). Local Organic Food Markets: Potentials and Limitations for Contributing to Sustainable Development. *Empirica*, 29(2), 145–162.
184. Tancoigne, E., Barbier, M., Cointet, J-P., Richard, G., 2014. The place of agricultural sciences in the literature on ecosystem services, *Ecosystem Services*, 10, pp. 35-48, 2014.
185. Thilmany, D., Bond, C. A., & Bond, J. K. (2008). Going local: Exploring consumer behavior and motivations for direct food purchases. *American Journal of Agricultural Economics*, 90(5), 1303-1309.
186. Tiftonell, P., Klerkx, L., Baudron, F., Félix, G. F., Ruggia, A., van Apeldoorn, D., ... Rossing, W. A. H. (2016). Ecological intensification: local innovation to address global challenges. In *Sustainable agriculture reviews* (pp. 1–34). Springer.
187. Toffler, A., & Alvin, T. (1980). *The Third Wave* (Vol. 484). Bantam books New York.
188. Torquati, B., Vigano, E., & Taglioni, C. (2016). Construction of Alternative Food Networks for organic products: A case study of “Organized Groups of Supply and Demand”. *New Medit*, 15(4), 53–62.
189. Tregear, A. (2007). Proximity and typicity: a typology of local food identities in the marketplace. *Anthropology of food*, S2.
190. Tregear, A. (2011). Progressing knowledge in alternative and local food networks: Critical reflections and a research agenda. *Journal of Rural Studies*, 27(4), 419–430.
191. Turje, M. (2012). Social workers, farmers and food commodification: Governmentality and neoliberalism in the alternative food movement. *Canadian Social Work Review/Revue Canadienne De Service Social*, 121–138
192. Turnheim, B., 2018. *Innovating Climate Governance: Moving Beyond Experiments*, Cambridge University Press. Edited by Bruno Turnheim, Paula Kivimaa, and Frans Berkhout. Cambridge University Press.

193. Turnheim, B., and Geels F. "The destabilisation of existing regimes: Confronting a multi-dimensional framework with a case study of the British coal industry (1913–1967)." *Research Policy* 42.10 (2013): 1749-1767.
194. Turnheim, B., Geels, F. W., Manchester, A., West, B. S., & Kingdom, U. (2019). Incumbent actors, guided search paths, and landmark projects in infra- system transitions : Re-thinking Strategic Niche Management with a case study of French tramway diffusion (1971 – 2016). *Research Policy*, 48(6), 1412–1428.
195. Turnheim, B., & Nykvist, B. (2019). Opening up the feasibility of sustainability transitions pathways (STPs): Representations, potentials, and conditions. *Research Policy*, 48(3), 775–788.
196. Vaillant, L., Gonçalves, A., Raton, G., & Blanquart, C. (2017). Transport et logistique des circuits courts alimentaires de proximité: la diversité des trajectoires d'innovation. *Innovations*, (3), 123–147.
197. Varey, R. J., & McKie, D. (2010). Staging consciousness: marketing 3.0, post-consumerism and future pathways. *Journal of Customer Behaviour*, 9(4), 321–334.
198. Venn, L., & Tuomainen, H. (2016). Are You Alternative? "Alternative" Food Networks and Consumers' definitions of Alterity. *Interrogating Alterity: Alternative Economic and Political Spaces*, 161.
199. Venturini, T., Baya-Laffite, N., Cointet, J-P., Gray, I., Zabban, V. ; de Pryck, K., 2014. Three maps and three misunderstandings: A digital mapping of climate diplomacy, *Big Data & Society*, 1 (2), pp. 1-19, 2014.
200. Venturini, T., Cardon, D. and Cointet J-P., (2014). Présentation - Méthodes digitales: Approches quali/quantitative des données numériques, *Réseaux*. 188(6): 9-21.
201. Watts, D. C. H., Ilbery, B., & Maye, D. (2005). Making reconnections in agro-food geography: alternative systems of food provision. *Progress in Human Geography*, 29(1), 22–40.
202. Weatherell, C., Tregear, A., & Allinson, J. (2003). In search of the concerned consumer: UK public perceptions of food, farming and buying local. *Journal of Rural Studies*, 19(2), 233–244.

203. Weber, C. L., & Matthews, H. S. (2008). Food-miles and the relative climate impacts of food choices in the United States. ACS Publications.
204. Whatmore, S., Stassart, P., & Renting, H. (2003). What's Alternative about Alternative Food Networks? *Environment and Planning A*. SAGE Publications Sage UK: London, England.
205. Whatmore, S., & Thorne, L. (1997). Alternative geographies of food. *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*. D. Goodman and MJ Watts. London, Routledge.
206. Wills, B., & Arundel, A. (2017). Internet-enabled access to alternative food networks: A comparison of online and offline food shoppers and their differing interpretations of quality. *Agriculture and Human Values*, 34(3), 701–712.
207. Winter, M. (2003). Embeddedness, the newfood economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 23–32.
208. Xie, C., Bagozzi, R. P., & Troye, S. V. (2008). Trying to prosume: Toward a theory of consumers as co-creators of value. *Journal of the Academy of Marketing Science*, 36(1), 109–122.
209. Zwart, T. A., Mathijs, E., & Avermaete, T. (2016). *Bioeconomics Can Alternative Food Networks contribute to a transition towards sustainability in Flanders : Assessing the marketing functions of Voedselteams*.

ANNEXES

ANNEXE 1 : METHODOLOGIE POUR LES ETUDES LEXICOMETRIQUES DU REGIME

Cette annexe détaille la méthodologie employée pour les deux études lexicométriques du Chapitre Trois, « 3.2. Etude de la revue Libre Services Actualités (LSA) », et « 3.3 : Etude du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) ». Elle détaille les propos méthodologiques concis tenus en « 3.1. Méthodologie par lexicométrie commune aux études sur LSA et sur le CTIFL ». Le travail de lecture dans le corps du texte s'en retrouve facilité.

3.1.1. L'outil lexicométrique Iramuteq

Principes de base du logiciel lexicométrique: formes, lemmatisation, et découpage en segments

Le logiciel *Iramuteq* (*Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires*), logiciel libre basé sur le langage R, permet une analyse des textes par approche lexicométrique qui simplifie grandement les traitements et classifications de corpus textuels volumineux. Il offre notamment des statistiques sur les mots, appelés *occurrences* dans le logiciel, telles que la fréquence d'apparitions de mots distincts, appelés *formes*, qui peuvent naturellement avoir plusieurs occurrences, sauf s'ils sont uniques dans le corpus, auquel cas ils sont appelés *hapax*. Iramuteq traite les formes porteuses d'un même concept par *lemmatisation* : le logiciel réduit à un lemme, c'est à dire à la forme la plus réduite d'un même mot, ses variantes en genre et en nombre (masculin/féminin/pluriel) ou les différentes formes grammaticales regroupant un même concept (par exemple, le nom « distribution » et le verbe « distribuer »). Naturellement, cette lemmatisation a parfois le désavantage de regrouper dans un même lemme des mots ayant la même racine mais des significations qui peuvent être différentes. Il est également possible d'éliminer des classes entières de formes grammaticales dont on juge qu'elles n'apportent rien, sinon une dilution des résultats.

Les corpus textuels, une fois formatés (voir ci-après les formatages spécifiques à chaque étude) de façon à être lisibles après importation dans Iramuteq, sont découpés en segments de texte de tailles homogènes (laissés ici sur leur réglage par défaut d'un segment tous les quarante mots),

mais respectant la structure du langage, notamment la ponctuation : ainsi, l'algorithme du logiciel effectue un compromis entre homogénéité (environ quarante mots) et structure du langage (respectée dans une mesure optimale). Le logiciel repère les cooccurrences entre mots (formes), c'est à dire la fréquence d'apparition simultanée de deux formes différentes dans un même segment de texte. Naturellement, dans ces mesures de cooccurrences, les effectifs pour chaque forme déterminent en bonne partie leur importance dans les différentes analyses qu'il est possible de faire avec Iramuteq.

Trois outils d'analyse : Analyse de Similitude, Classification Reinert, Analyse Factorielle de Correspondance

Conséquemment à la segmentation des textes et au recensement de formes aux effectifs hétérogènes, il devient possible d'étudier les liens de cooccurrence qui existent entre différentes formes, à travers l'outil *Analyse de Similitude* (« ADS »), et de les reconstituer en classes de formes les plus associées entre-elles via l'outil *Classification Reinert* (« CR »). L'*Analyse Factorielle de Correspondance* (« AFC »), troisième outil employé dans l'étude sur LSA, permet d'analyser les segments de texte et formes à travers leur ventilation par les métadonnées, de façon à comprendre les liens récurrents existants entre les formes des corpus et leur affectation à l'une ou l'autre métadonnée.

Paramétrages du logiciel : formes actives, seuils de fréquence, taux de classement

L'analyse via ces trois outils peut être paramétrée pour ne retenir en « forme active » que certaines classes de formes grammaticales (ex : « nom commun », « verbe »), les formes « non-actives » étant de facto éliminées de l'analyse. Après plusieurs pré-analyses employant différentes combinaisons de formes grammaticales, les formes générant les projections les plus intelligibles dans les outils se limitent aux classes de formes suivantes : « nom commun », « forme non-reconnue » (qui incluent les néologismes et les noms propres) et « adjectif ». Sont donc exclus de l'analyse les verbes, adverbes, articles définis et indéfinis, et toute autre classe de forme.

Les résultats d'analyse sont influencés par ce paramétrage grammatical. Lors de la pré-analyses pour chacune des deux études, l'inclusion de toutes les formes grammaticales s'est avérée générer du bruit, diluant les possibilités d'analyse ou rendant celle-ci relativement illisible. Il est apparu, après plusieurs itérations avec différentes combinaisons dans le paramétrage grammatical, que l'inclusion d'adverbes, verbes et adjectifs contribuait grandement à cette dilution, sans pour

autant contribuer grand-chose à la lecture du sens conceptuel du contenu. Si l'analyse avait porté sur la prose employée, comme elle l'aurait pu sur une analyse de discours politique, l'inclusion de ces types de formes grammaticales aurait sans doute été pertinente. Dans le cas d'un journalisme à vocation informative comme LSA, ou de résumés d'articles comme pour la Plateforme Documentaire du CTIFL, n'apparaissent analytiquement pertinents que les noms communs, ce qui paraît assez naturel ; mais aussi les formes non-reconnues, puisque ces dernières incluent les noms propres, importants dans un corpus où ceux-ci sont porteurs de sens, par exemple dans le cas d'une marque de distributeurs (ex : « Leclerc ») ou d'une variété végétale (ex : pomme « Granny Smith »).

Dans le cadre spécifique de l'ADS, il est possible de fixer un seuil de fréquence minimum (ex : au moins dix occurrences du même lemme dans le corpus). La fixation du seuil est spécifique aux différents corpus (et sous-corpus issus des corpus). Une phase de pré-analyse par itérations est donc nécessaire pour fixer un seuil qui permet de trouver le meilleur équilibre possible entre inclusivité du plus grand nombre de formes d'une part, et lisibilité de l'analyse d'autre part. Ce seuil dépend entièrement des caractéristiques propres au corpus (et sous-corpus) : volumes de texte, nombres de formes, fréquences des formes, complexité sémantique des discours, entre autres aspects.

La classification Reinert ne propose pas ni ne nécessite de réglage de seuil, mais c'est plutôt la qualité du classement, par la proportion de formes classées, qui doit être la plus élevée possible (de l'ordre de 80 % minimum selon certaines documentations méthodologiques pour Iramuteq). L'AFC nécessite quant à elle la fixation d'un seuil, mais d'une façon détournée : les termes corrélés de façon significative à un type de métadonnées (ici, les rubriques simplifiées) étant très nombreux, il faut à la fois limiter l'interprétation de l'AFC aux formes les plus corrélées, et s'assurer d'inclure tous les termes qui, ensemble, par l'interprétation humaine, apportent du sens, *racontent* une histoire sur le régime.

Formatage et nettoyage des corpus

Les corpus sont formatés selon des codages particuliers leur permettant d'être lus et analysés par Iramuteq. Ces codages sont spécifiques à chacun des deux corpus de part la stratégie de ventilation des corpus qui constitue un choix d'auteur. Cette stratégie s'appuie en effet sur les natures des métadonnées sélectionnées pour la ventilation, qui sont propres à chaque corpus. Ils sont précisés dans leurs sections méthodologiques ci-après.

Une prévisualisation des corpus à l'aide d'un quatrième outil du logiciel, *Statistiques*, permet aussi de repérer d'éventuels nettoyages à effectuer au sein des corpus (artefacts, coquilles, etc.). Ces nettoyages sont spécifiques à chacun des deux corpus et leur natures sont précisées dans leurs sections méthodologiques ci-après.

Vérification manuelle de la pertinence des corpus vis-à-vis des termes de requête

Certaines des requêtes dans les deux corpus sont composées de deux mots séparés (ex : « circuit court », « agriculture urbaine »), d'autres non (ex : « locavore », « relocalisation »). Pour les requêtes multi-termes, il faut comprendre ici que les textes contiennent tous au moins une fois l'un des mots du multi-termes (ex : « circuit » dans « circuit court »). L'utilisation de guillemets dans le moteur de recherche des deux archives a permis, en amont, de filtrer tous les articles qui ne contiendraient qu'un seul des termes. Les moteurs de recherche permettent en outre à des multi-termes d'être repris même lorsque les mots les composant ne se retrouvent pas forcément l'un à la suite de l'autre (par exemple : « circuit ultra court »). La vérification des segments de texte incluant l'un ou l'autre de ces deux termes, grandement facilitée par Iramuteq, indique clairement que dans l'écrasante majorité des segments, c'est ensemble que ces deux mots apparaissent (ex : « circuit court », « agriculture urbaine »), levant généralement toute ambiguïté sur le sens des segments analysés.

Pré-étude statistique préalable à l'analyse lexicométrique

Les métadonnées qui peuvent être rajoutées aux textes permettent de ventiler les corpus et donc de les étudier de façon statistique, en préambule à l'étude lexicométrique en elle-même. La mise en base des données (textes, et différentes métadonnées) des deux études dans un logiciel de type tableur autorise déjà certaines opérations statistiques sur les compositions des deux corpus et par conséquent des interprétations sur leurs natures, qui présentent des éléments de contexte pour l'étude par lexicométrie.

Interprétations et récits

Un être humain n'étant pas plus bête qu'une machine, ces mesures sont ensuite assemblées dans un récit fortement interprétatif, récit qui vise à donner une cohérence intellectuelle à des morceaux d'archives qui sont ici le miroir des préoccupations de LSA – de même que les articles

sont le reflet chez leurs auteurs d'une certaine façon de voir le monde – et des préoccupations du CTIFL – de même qu'une bibliothèque est le reflet chez son propriétaire d'une certaine façon de voir le monde.

3.1.2. Données et méthodologie propres à l'étude de LSA

Formatage du corpus et choix des métadonnées

Les articles obtenus par recherche du terme « circuit court » dans les archives en ligne du site web de LSA sont transférés dans une base de données permettant une visibilité et une facilité de reclassement des articles selon les différentes métadonnées : « rubrique », « auteur » et « date ». Les articles eux-mêmes sont composés d'un titre, d'un texte d'accroche et d'un texte principal. Ce texte principal inclut tout commentaire d'images ou d'infographie présent dans le corps du texte. Certains articles ne proposent pas de texte d'accroche. Concernant les méta-données, tous les articles ont une rubrique et une date, tandis que certains articles n'ont pas d'auteur. Sur la base des trois composantes du texte et des trois métadonnées, les articles sont ensuite transférés dans un fichier texte afin d'être lisible par Iramuteq. Chaque article est séparé par un codage (surligné en gris ci-dessous) permettant au logiciel de les distinguer, selon le langage suivant :

```
**** *RUB_rubrique1 *AUT_auteur1 *DATE_semestre1 *RUBSIMP_rubrique.simplifiée1
```

(dans l'ordre : rubrique ; auteur(s) ; date par semestre ; rubrique simplifiée)

```
-*SECTION_titre1
```

(titre de l'article)

```
-*SECTION_texte.accroche1
```

(texte d'accroche de l'article)

```
-*SECTION_texte.principal1
```

(texte principal de l'article)

La première ligne du codage nous informe qu'un nouvel article commence, et que ses métadonnées sont « rubrique », « auteur », « date » et « rubrique simplifiée ». Les dates sont regroupées par semestre, sous le format « 1H2017 » (premier semestre de 2017, du 1^{er} janvier au 30 juin), afin de faciliter la lecture des métadonnées. Les rubriques sont également regroupées pour les

mêmes raisons, et leur classement fait l'objet d'explications détaillées ci-après. Le texte complet de l'article (titre, accroche et texte principal) est séparé en trois lors du transfert en fichier texte, ce qui permet si nécessaire d'étudier seulement les titres, seulement les accroches, seulement le texte principal ou les trois en même temps (texte intégral). Pour les besoins de cette analyse, le texte intégral est étudié, le corpus étant néanmoins formaté pour effectuer les analyses séparées après coup si nécessaire.

Spécificités des métadonnées du corpus LSA

La nature des articles tirés des archives de LSA nécessitent une préparation supplémentaire des métadonnées, afin de corriger leurs coquilles et les regrouper pour plus de lisibilité. Concernant les auteurs, les noms sont simplifiés des façons suivantes. Les initiales, parfois employées, sont réécrites en nom complet. Lorsque l'auteur est mentionné aux côtés de « La Rédaction », seul le nom de l'auteur est conservé. Lorsque l'auteur est mentionné comme écrivant depuis une localité particulière, cette localité n'est pas mentionnée (trop peu de cas d'auteurs localisés existent pour en faire une composante de l'étude). Lorsque l'auteur ne fait que recueillir des propos, on considère néanmoins que l'auteur a écrit l'article (encore une fois, il y a trop peu de cas d'interviews pour en faire une composante de l'étude). Lorsqu'il y a deux auteurs, on en élimine un puis on compense l'auteur éliminé en en faisant l'auteur unique d'un autre article commun, dans la meilleure mesure du possible (peu de cas d'auteurs communs, l'inexactitude relative de la répartition a peu d'influence sur ces métadonnées). L'auteur « La Rédaction » constitue un auteur à part, et les articles sans auteur sont une catégorie vide marqués par (« - »). Ainsi, tous les articles sont comptabilisés et regroupés par auteur, y compris ceux qui n'ont pas d'auteur attribué ou qui n'ont tout simplement pas d'auteur.

Ensuite, les rubriques du corpus nécessitent d'importants retraitements. Dans certains cas, elles doivent être simplifiées par regroupement car elles sont trop nombreuses et trop spécifiques. Par exemple, certaines rubriques ne concernent qu'un seul acteur (exemples : « Fleury Michon », du nom de l'industriel agro-alimentaire ; « Leclerc », du nom du distributeur). Dans des cas inverses, les rubriques natives sont trop peu spécifiques et rassemblent des thématiques n'ayant que peu à voir entre elles, ce qui oblige à reclasser les articles au cas par cas, sur la base de leur contenu. On voit ici que l'exercice d'analyse par Iramuteq ne dispense en aucun cas d'une lecture humaine, même brève, des articles, du moins dans les cas où leur contenu est ambigu et pourrait à première vue s'inscrire dans plusieurs thématiques. Le classement des rubriques nombreuses et disparates en rubriques simplifiées constitue toutefois un exercice interprétatif qui peut donner lieu à des

reclassements variables selon le biais de l'interprète. Une réponse à ce problème apparaît au cours de l'étude, lors de la CR. Cet outil analyse en effet lui-même l'intégralité des formes pour les constituer en classes distinctes. L'interprétation de ces classes est en soi un élément majeur de l'analyse, mais il facilite également le travail de regroupement par rubriques simplifiées préalable à l'AFC entre contenu textuel et rubriques. Il suffit en effet de reprendre les classes issues de la CR et de regrouper, lors de l'AFC, les rubriques selon des thématiques correspondant, dans la mesure du possible, aux classes. Ce processus est détaillé dans la section concernant l'AFC.

Troisième type de métadonnées, les dates des articles sont regroupées, par simplification, en périodes à l'échelle du semestre. Ainsi le corpus compte 42 périodes allant du premier semestre de 1997 (1H1997) au deuxième semestre 2017 (2H2017). Trois sous-corpus sont constitués correspondant à trois périodes. Une première période reprend les articles des 21 premiers semestres, soit la moitié du temps étudié, entre 1H1997 et 1H2007 (« Période A »). Une seconde période reprend les articles des 21 derniers trimestres, soit l'autre moitié du temps étudié, entre 2H2007 et 2H2017. Une troisième période réduite reprend les cinq dernières années, soit juste en-dessous de la deuxième moitié de la Période B (« Période B' »). Ce découpage est choisi car il est le plus simple et naturel : il a en outre à la fois des avantages et des inconvénients.

Nettoyage du corpus LSA

Les textes de LSA, issus d'un journal en ligne, contiennent certains artefacts et fautes d'orthographe qui ressortent parmi les formes non-identifiées. L'étape statistique joue dans un premier temps un rôle de vérification de la fiabilité des données, et se fait principalement par l'outil *Statistiques* d'Iramuteq. En effet, il permet de repérer aisément les coquilles dans certains mots (ou formes) qui sont mal orthographiés pour diverses raisons : mauvaise orthographe (« exécution ») ou mots collés (« évolutionenvolume »). Il rend aussi possible la détection de néologismes : n'étant pas inclus dans le dictionnaire d'Iramuteq, celui-ci ne peut donc pas les regrouper par lemmes. Or ils peuvent avoir leur importance comme éléments de vocabulaire (par exemple, les formes « écocitoyen » et « écocitoyenne » sont injustement comptées comme deux formes différentes car elles ne sont pas lemmatisées).

En principe, ces termes erronés et néologismes nécessiteraient d'être retraités directement dans le corpus ou le paramétrage du dictionnaire d'Iramuteq ; en pratique, ce travail fastidieux ne s'avère que nécessaire si les formes concernées sont tellement fréquentes qu'elles sont incluses dans le seuil de fréquence déterminé pour l'analyse. Dans le cas présent, aucune forme mal orthographiée, collée à une autre ou de type néologisme n'atteint le seuil, ce qui n'est guère

étonnant, car dans le cas contraire il faudrait faire tester les journalistes de la revue LSA pour dyslexie ou abus de néologismes. Cela dit, on obtient ici la garantie que le corpus est largement fiable.

En outre, les statistiques permettent de facilement repérer des formes qu'on peut considérer comme des artefacts du corpus. C'est le cas des termes récurrents dans le corps des articles du fait de la maquette du site web de LSA (« LSA », « bottomlogo », « Twitter »). Lors des analyses avec les autres outils, ces termes seront désélectionnés pour ne plus apparaître dans les analyses. Pour l'ADS, les termes de recherche « circuit » et « court » sont également retirés, car leur apparition parmi les éléments de vocabulaire revêt un caractère quelque peu tautologique et polarise artificiellement les résultats d'analyse.

Stratégie d'analyse du corpus LSA

Nous obtenons donc un corpus contenant 208 textes avec le terme « circuit court ». Il s'agit maintenant d'étudier les éléments de langage exprimés par le régime sociotechnique, et leur évolution, à travers ces corpus d'articles issus d'une revue de référence des acteurs du régime de provisionnement alimentaire.

L'étude est longitudinale, afin de pouvoir tracer d'éventuelles évolutions dans le temps des éléments de langage des discours tenus par LSA sur cette problématique du raccourcissement. Les textes sont donc ventilés, grâce aux métadonnées temporelles (dates des articles regroupées par semestres) en trois périodes distinctes :

- Période A : 1H1997-1H2007 (dix ans et demi)
- Période B : 2H2007-2H2017 (dix ans et demi)
- Période B' : 1H2013-2H2017 (cinq ans)

L'archive, de fait, remonte à vingt-et-un ans. La ventilation en deux périodes assez longues (dix ans et demi) avait pour objet de constituer des périodes comportant chacune un volume suffisant d'articles, même si de par l'explosion du terme circuit court ces dernières années, les volumes sont inégaux, la Période A en comportant nettement moins, comme nous le verrons plus loin. La période B' est un sous-ensemble des cinq dernières années de la Période B. Cette période, bien que plus restreinte, mérite une étude séparée dans la mesure où plus de la moitié des articles sont issus de cette période, le terme « circuit court » ayant explosé très récemment.

Il s'agit aussi, via les autres métadonnées d'étudier l'évolution dans l'espace des articles recensés, en examinant leur élargissement au sein des rubriques et au niveau des auteurs des articles.

L'étude sur LSA mobilise trois outils : l'Analyse de Similitude (ADS), la Classifications Reinert (CR), et l'Analyse Factorielle de Correspondance (AFC).

3.1.3. Données et méthodologie propres à l'étude du CTIFL

Choix d'un corpus basé sur plusieurs requêtes liées au raccourcissement

Contrairement à celui de LSA constitué d'articles issus de la seule requête « circuit court », le corpus du CTIFL est constitué de cinq requêtes. L'étude du CTIFL étant postérieure à l'étude de LSA, la maîtrise acquise de la méthodologie et de l'outil lexicométriques lors de la première étude ont par conséquent permis d'envisager une étude portant sur un corpus plus complexe (puisque composé de plusieurs termes).

Les cinq requêtes servant à constituer le corpus ont été déterminés suite à un travail itératif, car d'autres termes étaient possibles liés aux thématiques dites du « local ». Seuls ont été retenus les requêtes renvoyant un nombre d'articles considéré comme suffisant (vingt au minimum), ou dont la majorité des articles parlent clairement de raccourcissement. Le tableau ci-dessous présente les requêtes retenues et le nombre d'articles qu'ils renvoient, ainsi que des requêtes finalement rejetées car trop peu prolifiques ou trop peu pertinentes (Fig. 1) :

MOT CLE	TERME LEMMATISE*	RETENU	RAISON NON-SELECTION	NOMBRE D'ARTICLES
circuit court, circuits courts	circuit court	Oui	-	248
relocalisation, relocaliser, relocalise	relocalis	Oui	-	71
approvisionnement local	approvisiønn local	Oui	-	61
agriculture urbaine	agriculture urbain	Oui	-	52
locavore, locavores, locavorisme	locavor	Oui	-	29
<i>Total des articles retenus</i>	-	-	-	<i>461</i>
agriculture locale	N/A	Non	Peu pertinent	27
bio local	N/A	Non	Peu de résultats	9
circuit alternatif	N/A	Non	Peu de résultats	5
ferme urbaine	N/A	Non	Peu de résultats	6
filière locale	N/A	Non	Peu de résultats	10
produit local + produits locaux	N/A	Non	Peu pertinent	34 + 187

mange local	N/A	Non	Peu de résultats	1
alternative food network	N/A	Non	Peu de résultats	0

Fig. 1 : Mots-clés retenus et termes non-retenus du corpus CTIFL

** La lemmatisation des termes est expliquée ci-après.*

Dans de rares cas, les articles ne contiennent nulle part les mots employés pour la requête. Par exemple, une poignée d'articles obtenus par la requête « circuit court » ne contiennent pas ce terme, ni même « circuit » ou « court » séparés (note : les requêtes, entrées avec guillemets, permettent dans tous les cas d'exclure les articles ne contenant qu'un seul des mots composant la requête). En outre, et c'est attendu, une part non-négligeable (environ dix pour cent) des articles se retrouvent en plusieurs exemplaires dans le corpus global, puisque les articles peuvent ressortir par plusieurs requêtes. Les textes de ces articles occupent donc un poids proportionnel à leur nombre d'apparitions dans le corpus : ils ne sont pas réduits à un exemplaire car on considère que leur influence doit être en accord avec leur capacité à répondre à plusieurs termes de requête : ainsi un article parlant d'agriculture urbaine, de circuits courts et de relocalisation aura, ceteris paribus, trois fois plus d'influence dans l'étude qu'un article ne parlant que de locavorisme.

Les quatre différents types de contenus textuels (Titre, Résumé, Mots-Clés et Candidats Mots-Clés) ne font pas l'objet d'une analyse séparée. L'analyse d'un ensemble textuel consolidé, ne distinguant pas le type de texte, s'avère suffisamment complexe, d'autant que les cinq types de métadonnées offrent des possibilités de croisements avec les éléments de texte. De plus, il ne paraît pas évident que distinguer les types de texte rendent plus élaborés les résultats de l'étude.

Les données du CTIFL : textes et métadonnées

Cette étude exploite ce que l'on appelle ici des « données textuelles » issus des articles présents dans la base de données bibliothécaire des archives du CTIFL. Ces données excluent le texte intégral des articles, mais sont composées de quatre autres types de contenus textuels, autrement plus réduits, et qui ont la grande qualité de condenser en peu de mots ce qu'expriment les articles à travers leur texte principal : (i) leur Titre, (ii) leur Résumé, et deux ensembles de mots-clés, (iii) Mots-Clés et (iv) Candidats Mots-Clés.

En plus de ces données textuelles, des métadonnées permettent de situer les articles. Parmi celles-ci, l'étude en retient quatre types : (i) la Date de publication, (ii) la Revue de publication, (iii) les Auteurs et (iv) le Domaine de classification appliqué par le CTIFL pour chaque article,

auxquelles s'ajoute un cinquième type de métadonnée, (v) le terme de Requête employé pour obtenir les articles dans les archives. Ces neuf types de données sont synthétisés et explicités ci-dessous (Fig. 2). Une capture d'écran d'un des articles se trouve à la suite (Fig. 3) pour montrer au lecteur comment se présentent les données brutes sur le site du CTIFL. Le codage (surligné en gris) pour lecture par Iramuteq pour ce même article est ensuite présenté.

TYPE DE DONNEES	FONCTION	INTERET DU TYPE DE DONNEES POUR L'ETUDE
Titre	Analyse textuelle	Contenu textuel : permet de faire ressortir les thématiques liées au local.
Résumé	Analyse textuelle	Contenu textuel : permet de faire ressortir les thématiques liées au local.
Mots-Clés	Analyse textuelle	Contenu textuel : permet de faire ressortir les thématiques liées au local.
Candidats Mots-Clés	Analyse textuelle	Contenu textuel : permet de faire ressortir les thématiques liées au local.
Date de publication	Métadonnées	Permet une chronologie de l'évolution des contenus textuels.
Revue de publication	Métadonnées	Distingue les publications internes (CTIFL) et extérieures. Etudie l'élargissement de la thématique du local à travers l'espace de revues professionnelles et scientifiques.
Auteurs	Métadonnées	Etudie l'élargissement de la thématique du local à travers l'espace d'auteurs dans les revues.
Domaine de classification	Métadonnées	Le CTIFL classe chaque article en trois catégories : (i) Technique, (ii) Technico-économique et (iii) Economique. La ventilation des données via ces trois catégories trace le positionnement et l'évolution de la thématique du local entre les dimensions technique et économique.
Requête utilisée	Métadonnées	Etudie les variations de sens des contenus textuels d'un terme de requête à l'autre parmi les suivants (ou leurs variantes) : « circuit court », « relocalisation », « approvisionnement local », « agriculture urbaine » et « locavore ».

Fig. 2 : Type de données mobilisées pour l'étude du CTIFL

00113317
LE LOCAVORISME, POUR QUI, POUR QUOI ?

Producteur : P
Auteur : [BEURDELEY \(F\)](#)
Périodique : [NEO RESTAURATION](#)
Date de parution : 2014
Numéro : 517
Pagination : P. 28-30
Collation : FRE
Résumé : Le locavorisme s'inscrit dans une vraie dynamique mettant en oeuvre le travail des restaurateurs et des producteurs. La qualité du produit conjuguée à une démarche écoresponsable suffit-elle à séduire le consommateur ? Comment organiser la filière ? Quels axes de communication employer ? Voici les enjeux du débat de Néorestauratation en cette fin d'hiver.

Candidat mots-clés : [CIRCUIT COURT](#)
Chapitre : Circuit de distribution
Domaine : Economique
Mots-clés : [CIRCUIT DE DISTRIBUTION](#), [RESTAURATION HORS FOYER](#)
Date d'indexation : 27/03/2014

Fig. 3 : Capture d'écran d'un article, LE LOCAVORISME, POUR QUI, POUR QUOI ? Tel que visible sur la Plateforme Documentaire.

Le codage employé pour formater le corpus est le suivant :

**** *REQ_CIRCO *DAT_2014 *PERIO_NEO RESTAURATION *DOM_Economique

*AUT_BEURDELEY (F)

(dans l'ordre : terme de requête ; date de l'article par année ; périodique ; domaine de classification CTIFL ; auteur(s))

-*SECTION_TITRE

LE LOCAVORISME, POUR QUI, POUR QUOI ?

(titre de l'article)

-*SECTION_MOTCLES

CIRCUIT DE DISTRIBUTION, RESTAURATION HORS FOYER

(mot-clés attachés aux articles, de type « mot-clé »)

-*SECTION_CANDMC

CIRCUIT COURT

(mots-clés attachés aux articles, de type « candidat mot-clé »)

-*SECTION_RESUME

Le locavorisme s'inscrit dans une vraie dynamique mettant en oeuvre le travail des restaurateurs et des producteurs. La qualité du produit conjuguée à une démarche écoresponsable suffit-elle à séduire le consommateur ? Comment organiser la filière ? Quels axes de communication employer ? Voici les enjeux du débat de Néorestauratation en cette fin d'hiver.

(résumé de l'article)

Stratégie d'analyse du corpus CTIFL

Nous obtenons donc un corpus contenant 461 textes à partir de cinq termes de requête. Il s'agit maintenant d'étudier les éléments de langage exprimés par le régime sociotechnique à travers ces corpus d'articles issus de la Plateforme Documentaire, la « bibliothèque » d'un acteur incontournable dans l'organisation des filières fruits et légumes.

L'étude est longitudinale, afin de pouvoir tracer d'éventuelles évolutions dans le temps des éléments de langage des textes constitutifs de la problématique de raccourcissement au sein de la Plateforme Documentaire du CTIFL. Les textes sont donc ventilés, grâce aux métadonnées temporelles (dates des textes regroupées par années) en trois périodes distinctes :

- Période 1988-2007 (20 ans)
- Période 2008-2012 (5 ans)
- Période 2013-2018 (5 ans)

L'archive, qui remonte à trente ans, est ventilée de façon très inégale en terme de longueur des périodes. L'objectif étant de constituer des périodes comportant chacun un volume suffisant de textes, la première période a du être considérablement élargie, sans quoi ce sous-corpus aurait été trop petit.

Il s'agit aussi d'étudier, grâce aux autres métadonnées, l'évolution dans l'espace des publications recensées, en examinant leur élargissement au sein de différents périodiques et au niveau des auteurs des articles.

L'étude sur le CTIFL mobilise deux outils : l'Analyse de Similitude (ADS), et la Classifications Reinert (CR).

ANNEXE 2 : EXTRAITS DU CORPUS DE L'ETUDE DU CTIFL

Cette annexe présente les textes sélectionnés qui servent à étayer les propos tenus dans la section « 3.3.2. Analyse lexicométrique du corpus CTIFL ». Ils reprennent le même séquençage que la section, déroulant d'abord les citations liées à l'Analyse de Similitude (ADS) pour chacune des trois périodes divisant le corpus, puis celles liées à la Classification Reinert (CR) pour chacune de ces mêmes trois périodes. A la suite des citations, en parenthèses, sont indiquées les natures de textes dont les citations sont issues.

Analyse de Similitude (ADS)

Période 1988-2007

(a)

« Développement durable de l'agriculture urbaine en Afrique francophone : enjeux, concepts et méthodes. ». (Titre).

MOUSTIER (P), MOUGEOT (L), FALL (A), 2004. Périodique = NC.

"Outil pédagogique, mouvement citoyen et participatif, ou encore production de denrées fragiles et de services écosystémiques..., l'agriculture urbaine, sans être la solution miracle et durable pour nourrir les citadins, peut, sous certaines conditions, être un levier pour repenser son alimentation et aller vers plus de durabilité.". (Résumé).

VILLATTE (M), 2017. Périodique = NC.

"L'objet de cet article est d'examiner, d'une part, de quelle façon on est venu à considérer que l'agriculture pouvait jouer un rôle dans la ville et, d'autre part, comment l'agriculture peut, sans perdre son identité sociale, associer ou substituer à sa fonction strictement agroalimentaire de nouvelles missions urbaines". (Résumé).

FLEURY (A), DONADIEU (P), 1997. Courrier de l'Environnement de l'INRA.

(b)

« Un producteur sur quatre vend la plus grosse partie de ses légumes en circuit court, c'est-à-dire qu'il fréquente un marché de gros ou bien qu'il vend directement à un distributeur ou au consommateur. Les volumes vendus en circuits courts représentent 12% de la production totale pour le marché du frais, mais ils peuvent être plus importants pour certains espèces : salades, poireaux, courgettes, asperges. Une typologie de ces exploitants en quatre types selon le mode de commercialisation prépondérant a été réalisée. Les producteurs livrant sur marchés de gros ou à la distribution sont généralement de taille plus importante et sont moins diversifiés que les maraîchers de ceinture verte. On constate également qu'un tiers des producteurs en circuits courts, plus âgés que la moyenne, vend directement au consommateur un nombre limité d'espèces en très petite quantité. ». (Résumé).

HUTIN (C), FICHE (D), 2000. INFOS CTIFL.

« COMPORTEMENT DU CONSOMMATEUR, CIRCUIT DE DISTRIBUTION, CEINTURE VERTE ». (Mots-clés).

UGUET (J), 2007. Linéaires.

Période 2008-2012

(c)

« LES CIRCUITS COURTS FAVORISENT-ILS L'ADOPTION DE PRATIQUES AGRICOLES PLUS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT ? ». (Titre).

MARECHAL (G), SPANU (A), 2010. Courrier de l'Environnement de l'INRA.

(d)

« La progression du niveau de qualité général du melon est due aux démarches qualité mais les producteurs ont du mal à se démarquer. Présentation des différentes démarches mises en œuvre par les opérateurs pour la valorisation commerciale du melon : affichage de la photo et du nom du producteur sur le produit, proposition de "melons premières fleurs", opérations Direct Producteur (livraison des magasins de la grande distribution de produits locaux), production biologique ou durable, engagement en faveur du progrès social. ». (Résumé).

MONTAHUT (S), 2011. Vegetable.

« RENFORCER LE LIEN ENTRE CONSOMMATEURS ET AGRICULTEURS - DOSSIER CIRCUITS COURTS. ». (Titre).

« Commercialisation : circuits courts, la quête du sens/ Unifermé : la boutique a pérennisé notre activité d'arboriculteurs/ Les Vergers de Goutte d'or : des ventes à la ferme, crescendo/ AMAP : des débouchés sécurisés. ». (Résumé).

SIMONIN (S), 2009. Arboriculture Fruitière.

(e)

« Fondé sur les résultats de plusieurs projets, l'article propose de dépasser la notion d'innovation sociale au profit de celle d'innovation territoriale, plus à même d'englober les mécanismes d'entraînement qui permettent à un territoire de générer des innovations socioéconomiques et à ses acteurs de s'en saisir. Il revient sur les implications théoriques de l'analyse des circuits courts, notamment sur l'articulation entre l'approche par les capacités et la Nouvelle sociologie économique. Enfin, il montre les apports d'une telle articulation pour l'appréhension et la compréhension des dynamiques territoriales autour des circuits courts, dans la perspective d'une gouvernance territoriale pour une alimentation durable. ». (Résumé).

CHIFFOLEAU (Y), PREVOST (B), 2012. Norois.

« Aux Etats-Unis, on tente d'établir des productions maraîchères sous serre tunnel en ceinture verte des grandes villes, surtout dans les quartiers dits "difficiles". La promotion de l'agriculture urbaine et périurbaine a pour but de fournir des légumes frais aux communautés urbaines, d'exploiter des terrains vacants et de développer l'économie. Présentation de deux projets en cours à Philadelphie et Detroit. ». (Résumé).

ORZOLEK (M), LAMONT (W), 2009. American Vegetable Grower.

(f)

« Les travaux sur les préférences des consommateurs montrent qu'il existe un axe de segmentation sur les critères de texture. Les variétés anciennes constituent une offre qui peut répondre à la recherche d'un produit fondant. Derrière le terme de "variétés anciennes" des produits très différents existent. Outre leur calibre, leur forme et leur couleur, leurs caractéristiques sensorielles sont différentes. Ils se distinguent en général par une texture fondante les différenciant de l'offre des produits classiques. »

NAVEZ (B), COTTET (V), JOST (M), 2011. Infos CTIFL.

« Liste des variétés de tomate proposées par le GRAB pour la production biologique sous abri dans le sud-est de la France. Plusieurs types ont été évalués (rendements, taux de fruits déclassés, qualité gustative) : Albenga, coeur de boeuf rouge, coeur de boeuf rose, cornue des Andes et allongée. ». (Résumé).

MAZOLLIER (C), HIDROT (D), 2008. Maraichage Bio Infos.

Période 2013-2018

(g)

« En Europe, les circuits courts alimentaires sont devenus des maillons-clés des stratégies de valorisation territoriale. Les nombreuses initiatives déjà recensées montrent à quel point ils reflètent des choix d'organisation et de gouvernance au niveau local, régional et national. Dans le contexte du débat européen sur la politique agricole commune, cet article s'intéresse ici au rôle joué par les pouvoirs publics pour stimuler, accompagner ou encadrer ce mode de commercialisation, et s'interroge sur les présupposés politiques pouvant influencer ces actions. »

JOUEN (M), LORENZI (F), 2014. Sciences Eaux et Territoires.

« En réponse à des enjeux majeurs comme la sécurité alimentaire et le changement climatique, de nouvelles formes de gouvernance des systèmes alimentaires voient le jour pour tenter de rapprocher production et consommation. Le degré de connexion entre production agricoles et les besoins ou la

capacité d'autosuffisance d'un territoire peut aujourd'hui être mesuré grâce à une méthode élaborée et testée dans le territoire périurbain et francilien du plateau de Saclay. Cette méthode est reprise aujourd'hui au sein d'un groupe de travail de l'INRA sur les systèmes alimentaires urbains (Sysadur) pour traiter de la dépendance et de l'autonomie alimentaire des pôles urbains français. »

TEDESCO (C), PETIT (C), BILLEN (G), GARNIER (J), PERSONNE (E), 2017. Food Policy.

« L'objectif de cet article est, à partir du cas de circuits courts cherchant à faciliter l'accès des personnes précaires à une alimentation de qualité, de contribuer à l'analyse des conditions d'émergence et de développement de l'innovation sociale. »

CHIFFOLEAU (Y), PATUREL (D), 2016. Innovations.

« Renouvelés par des systèmes alternatifs, les circuits courts alimentaires concernent aujourd'hui une diversité d'acteurs et de logiques. L'article, fondé sur les apports de la sociologie économique et des réseaux, met en évidence différentes identités collectives autour de ces circuits et montre leur coévolution, à partir de l'analyse des discours et des projets des institutions et organisations concernées en France. Ces résultats questionnent les conditions de leur coexistence et permettent d'intégrer le rôle des institutions dans les travaux en sociologie économique. »

CHIFFOLEAU (Y), 2017. Revue Française de Socio-économie.

« Les avantages de la commercialisation locale consistent davantage en des atouts socioéconomiques : rattachement territorial de l'activité agricole, meilleure valorisation des produits par le producteur, rapprochement entre l'agriculteur et le consommateur, et plus grande implication des acteurs publics et des habitants dans l'agriculture, comme des consommateurs dans leurs choix alimentaires. La consommation locale peut ainsi contribuer à l'alimentation durable. »

BORTZMEYER (M), SCARSI (F), 2013. Le Point Sur.

(h)

« Phénomène de mode ou bien tendance lourde, le développement des circuits courts tend à créer une nouvelle offre à laquelle le stade de détail ne semble pas indifférent. Certes, l'approvisionnement local reste en volume encore à l'heure actuelle au stade des balbutiements. Néanmoins, le phénomène ne peut plus être ignoré car il répond à une des attentes sociétales fortes de la part des consommateurs. »

SCANDELLA (D), CHRISTY (G), 2013. Détail Fruits et Légumes.

« Depuis la fin des années 1990, on observe un regain d'intérêt pour l'alimentation, aussi bien de la part des consommateurs, qui font preuve d'une attention toute particulière au contenu de leur assiette, que de certains acteurs publics, qui investissent progressivement le champ alimentaire. Cette tendance se traduit notamment par la remise en cause du modèle agroalimentaire dominant qualifié d'"agroindustriel", globalisé et intensif au profit du développement de nombreuses initiatives, orientées vers la relocalisation des activités de production et de distribution au sein des territoires. De telles initiatives constituent la base des "systèmes alimentaires alternatifs".

BILLION (C), BARITAUX (V), LARDON (S), LOUDIYI (S), 2016. Transversales.

« IER FODALI : FORUM DES MODES DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE INNOVANTS - ATTENTES DES CONSOMMATEURS ET OFFRES DE DISTRIBUTION ». (Titre)

« Organisée par la Communauté d'agglomération périgourdine, cette première édition a réuni près de 250 producteurs, industriels et distributeurs (40 % venant de toute la France, 60 % d'Aquitains, dont deux tiers de Périgourdiens) et plus de 30 intervenants des quatre coins de France et les dix services

numériques les plus innovants actuellement sur le marché. L'analyse et le décryptage des attentes des consommateurs ont permis de faire le lien entre les nouveaux comportements observés et les offres de distribution actuelles et à développer. » (Résumé)

MERY (A), 2014. Infos CTIFL.

« Le locavorisme s'inscrit dans une vraie dynamique mettant en oeuvre le travail des restaurateurs et des producteurs. La qualité du produit conjuguée à une démarche écoresponsable suffit-elle à séduire le consommateur ? Comment organiser la filière ? Quels axes de communication employer ? Voici les enjeux du débat de Néorestaurateur en cette fin d'hiver. »

BEURDELEY (F), 2014. Neo Restauration.

(i)

« Agriculture urbaine, quels enjeux de durabilité ? Définition des différentes pratiques d'agriculture urbaine et décryptage de ses principaux enjeux de durabilité ». (Titre).

"Outil pédagogique, mouvement citoyen et participatif, ou encore production de denrées fragiles et de services écosystémiques..., l'agriculture urbaine, sans être la solution miracle et durable pour nourrir les citadins, peut, sous certaines conditions, être un levier pour repenser son alimentation et aller vers plus de durabilité." (Résumé).

VILLATTE (M), 2017. Périodique=NC.

« L'agriculture urbaine, en particulier sur les toits, offre une réelle opportunité de relever certains des défis liés au développement urbain dans le monde. Jusqu'à présent, peu d'attention a été accordée au substrat de croissance des toits végétalisés, les Technosols. Une meilleure compréhension de l'influence des Technosols et du lien avec les services écosystémiques est nécessaire afin de maximiser les avantages environnementaux de l'agriculture urbaine sur les toits. (...) Une évaluation des services écosystémiques attendus des Technosols a été entreprise en termes de production alimentaire (production et qualité des aliments), de régulation des écoulements d'eau (quantité et qualité) et de recyclage des déchets organiques. (...) Une approche écosystémique est proposée pour la conception d'une telle infrastructure verte basée sur le sol et plus généralement pour la conception d'une agriculture urbaine durable. »

GRARD (B J P), CHENU (C), MANOUCHEHRI (N), 2018. Agronomy for Sustainable Development.

« Ce guide présente les trois formes d'agriculture urbaines, ou comment d'initiatives individuelles de production agricole en ville, se développent de nouveaux métiers, les agriculteurs urbains :

- L'agriculture urbaine amateur : la production végétale et même animale à l'échelle du citoyen privé.

- L'agriculture urbaine collective, très souvent à but non lucratif. Elle montre la dynamique actuelle et les multitudes de projets existants de jardins collectifs en France et à l'étranger à travers un assez large mouvement de " retour à la terre ".

- L'agriculture urbaine professionnelle. Les exemples de projets d'agriculture urbaine à but marchand en France et dans le monde, cités dans le livre, permettent d'expliquer les systèmes de production économiquement et techniquement viables.

Un chapitre est dédié aux microfermes urbaines. Les projets plus techniques comme les serres en toitures et l'agriculture urbaine en milieu clos sont également décrits. »

MOREL CHEVILLET (G), 2017. Périodique=NC.

« Le système alimentaire étudié aborde les étapes allant de l'approvisionnement à la consommation des aliments, en intégrant la valorisation des coproduits et le traitement des bio-déchets avec une triple approche : espace urbain, acteurs et flux de matière. Il exclut le système des eaux usées et des déchets verts. Le système urbain, défini par l'aire d'influence urbaine, prend en compte les pratiques prescrites par la ville et les consommateurs urbains. L'étude qui s'est appuyée sur un groupe d'experts internationaux, s'est fixé un pas de temps moyen de 15 à 20 ans (horizon 2030-2035) et un cadre international. Elle vise à identifier les besoins de connaissances, de méthodes et d'outils soulevés par les évolutions à venir et ainsi anticiper, stimuler et accompagner les actions de recherche pour une alimentation plus durable dans un contexte d'urbanisation croissante. »

GUILBERT (S), REDLINGSHOFER (B), 2016. Périodique=NC.

(j)

« La salade se caractérise par des échanges limités dans le temps et par la distance permettant de garantir la fraîcheur du produit. Le maintien de la qualité des salades restreint géographiquement les échanges. La gamme de salades (1ère et 4ème gamme) a beaucoup évolué ces dernières années, avec la diversification des types traditionnels (laitues) et l'apparition de nouveaux segments (jeunes pousses, épinards, little gem...). Afin de piloter l'offre de manière plus fine et de la faire évoluer de manière à tenir compte des dernières tendances de la consommation, les professionnels de la filière (Légumes de France) ont demandé devant la commission des études économiques (FranceAgrimer/Interfel/CTIFL) une étude de marché et de consommation de la filière salade.»

CHRISTY (G), 2016. Périodique=NC.

« Avec des entreprises aux tailles différentes, à la liste de produits finis élargie, la demande en amande est loin d'être standardisée. Des motivations d'ordre philosophique et éthique influencent l'origine des approvisionnements. Une volonté de valorisation du terroir local, une recherche spécifique de technique de production ancestrale... motivent les industriels/transformateurs dans leur recherche. Si le spectre des industriels est diversifié, les circuits de commercialisation afférents sont également étendus. Les solutions préconisées réclament un rapprochement évident entre professionnels amont et aval. Un lobbying important auprès d'industriels, en attente d'amandes françaises pour développer leur gamme, semble primordial. »

CHRISTY (G), 2017. INFOS CTIFL.

« L'INTERVIEW DU MOIS - MARC DUFUMIER, AGRONOME : CHANGEMENT DE PARADIGME AGRICOLE » (Titre)

« Promoteur de l'agroécologie, l'agronome appelle à une évolution technique majeure des systèmes agricoles en procédant par étapes via la transition écologique, sur fond de remise à plat de la PAC et de valorisation des services écologiques et sociaux rendus par l'agriculture. » (Résumé)

HARZIG (J), 2016. Vegetable.

« Anciens terrains industriels désaffectés et transformés en jardins, toits cultivés d'immeubles, de magasins, de la RATP, poulaillers collectifs, micro-fermes dans un parking, jardins partagés. Une vague verte déferle au coeur des villes françaises, européennes ou d'Amérique du Nord. Les expérimentations sont de plus en plus nombreuses en France portées parfois par des collectivités locales, des associations, des programmes de recherche. Feu de paille ou tendance de fond, où en est l'agriculture urbaine ? Quelles sont les opportunités ou menaces pour les détaillants en fruits et légumes frais ? »

GLEMOT (C), 2017. DETAIL FRUITS ET LEGUMES.

Classification Reinert

Période 1988-2007

(k)

« L'objet de cet article est d'examiner, d'une part, de quelle façon on est venu à considérer que l'agriculture pouvait jouer un rôle dans la ville et, d'autre part, comment l'agriculture peut, sans perdre son identité sociale, associer ou substituer à sa fonction strictement agroalimentaire de nouvelles mission urbaines ».

FLEURY (A), DONADIEU (P), 1997. Le Courrier de l'Environnement de l'INRA.

« Avec 30% du territoire consacré à l'agriculture, Laval (Québec) semble réussir le pari d'une ville/campagne. En assurant une sécurité foncière aux agriculteurs et en favorisant au sein d'une commission paritaire la concertation entre urbains et ruraux, la municipalité confirme l'importance économique et sociale de l'agriculture. Au-delà des simples fonctions de production, les entreprises agricoles ont dû et su répondre aux attentes des citoyens en matière de gestion paysagère de l'espace, d'agrotourisme et de zones de loisirs.

DARLY (S), LAVILLE (J), FLEURY (A), 2002. Infos CTIFL.

(l)

« DARSELECT, UNE VARIÉTÉ HATIVE PROMETTEUSE EN CULTURE HORS-SOL SOUS TUNNEL PLASTIQUE DANS LE CAS D'UNE COMMERCIALISATION EN CIRCUIT COURT » (Titre)

ROBBE (A), 1999. Le Fruit Belge.

« Résultats d'essais variétaux mis en place de 1997 à 1999 au Centre de Recherches Agronomiques de Gembloux avec des variétés du Ciref dans plusieurs types de culture : - Variétés de printemps Ciloé, Cigaëlle, Cigaline et Cireine comparées à Elsanta et Darselect en culture hors-sol (plants en mottes) en plein air et les mêmes variétés comparées à Gariguette, Elsanta, Darselect et Lambada en culture continue hors-sol (plants A+) sous tunnel plastique. - Variétés remontantes Cijosée et Cirano comparées à Mara des Bois en sol en plein air. Evaluation de l'aptitude des variétés pour la vente en circuit court et notations sur le rendement, la qualité des fruits et, pour les remontantes, les besoins en main-d'oeuvre. »

ROBBE (A), 2000. Le Fruit Belge.

« L'auteur est installé en maraîchage biologique de circuit court depuis bientôt 20 ans. Les difficultés d'approvisionnement en plants bio de fraisiers, dans une région traditionnellement productrice de fraises, le contexte réglementaire et l'appui d'un pépiniériste conventionnel voisin l'ont incité à développer la production de plants de fraisiers biologiques depuis 1998. »

LEBRUN (J P), 2002. Alter Agri.

(m)

« Un producteur sur quatre vend la plus grosse partie de ses légumes en circuit court, c'est-à-dire qu'il fréquente un marché de gros ou bien qu'il vend directement à un distributeur ou au consommateur. Les volumes vendus en circuits courts représentent 12% de la production totale pour le marché du frais, mais ils peuvent être plus importants pour certaines espèces : salades, poireaux, courgettes, asperges. Une typologie de ces exploitants en quatre types selon le mode de commercialisation prépondérant a été réalisée. Les producteurs livrant sur marchés de gros ou à la distribution sont généralement de taille plus importante et sont moins diversifiés que les maraîchers de ceinture verte. On constate également qu'un tiers des producteurs en circuits courts, plus âgés que la moyenne, vend directement au consommateur un nombre limité d'espèces en très petite quantité. »

HUTIN (C), FICHE (D), 2000. Infos CTIFL.

« Les circuits courts reposent sur la proximité entre le lieu de consommation et la zone de production. Ils concernent tous les types de distribution : vente sur marché de gros, vente directe au point de vente ou au consommateur...Points de vue d'opérateurs qui ont choisi des circuits courts ».

GROS (C), 2007. DETAIL FRUITS ET LEGUMES.

« Plus petites, intensives et proches des centres urbains, 5 000 exploitations maraîchères (soit moins de 10 % de la production nationale sur le marché du frais) vendent en direct (circuits courts) auprès des consommateurs ainsi qu'aux détaillants-distributeurs. Pour les producteurs, il s'agit d'un débouché supplémentaire et d'une possibilité de capter la marge des opérateurs intermédiaires. Les responsables de magasin apprécient, pour leur part, la fraîcheur des légumes et la réactivité des producteurs-fournisseurs. L'essor des démarches d'identification de la production locale et des nouveaux modes de vente (vente de paniers notamment) traduit la volonté des professionnels de développer les circuits courts dans les achats des ménages. »

VERNIN (X), 2007. Infos CTIFL.

(n)

« L'Ile-de-France a connu une période d'urbanisation galopante entre 1960 et 1990. Aujourd'hui les élus locaux veulent non seulement maîtriser cette urbanisation mais surtout se distinguer de Paris en développant une identité propre. C'est le cas à Saulx-les-Chartreux, petite commune au nord-ouest de l'Essonne, où l'équipe municipale s'inquiète maintenant de l'avenir du maraîchage, fondement de l'identité de sa commune. Le maraîchage s'est développé à Saulx au XIXe siècle, avec des productions renommées telles que le petit pois ou la fraise. Confronté à des difficultés péri-urbaines croissantes et à une organisation structurelle peu favorable, il est en nette régression. Il pourrait, si la tendance se maintient, quasiment disparaître d'ici dix ans. On voit déjà apparaître d'autres activités, la céréaliculture qui occupe près de la moitié de l'espace cultivé, mais aussi des centres équestres. »

LAVILLE (J), FLEURY (A), LENAERS (V), 2002. Infos CTIFL

« Si la première destination de l'épinard est la transformation, un débouché en frais existe pour cette plante facile à cultiver, sur des marchés à circuit court et avec un produit de qualité extra. »

BARGAIN (V), DELMAS (J L), 2001. Fruits et Légumes – Réussir.

« Le marché de la framboise est avant tout orienté vers les besoins de l'industrie de la transformation. Les échanges se font principalement sous forme surgelée. Les pays d'Europe centrale et orientale sont, avec le Chili, les principaux pourvoyeurs du marché européen, où l'Allemagne est le premier client. En France, la majorité de la production va à la transformation, mais le marché du frais se développe un peu, offrant des possibilités de valorisation intéressantes par rapport à un marché du produit transformé très concurrentiel. »

Période 2008-2012

(o)

« VARIETE, DIVERSIFICATION, CIRCUIT DE DISTRIBUTION, VARIETE ANCIENNE/REGIONALE, SEGMENTATION, FERMETE, CONSOMMATEUR, VENTE DIRECTE ». (Mots-Clés).

« CIRCUIT COURT ». (Candidat Mots-Clés).

« Couleur, forme, calibre, comportement de la plante, qualité gustative... une diversité de variétés de tomates très importante est à la disposition des producteurs. ». (Résumé)

DUBON (G), 2011. Fruits et Légumes – Réussir.

« Essai, mis en place par l'INRA (Pyrénées-Orientales), pour comparer 27 variétés de tomates sous abri froid, dans des conditions peu intensives. L'objectif était de donner aux producteurs, commercialisant en circuit court, des résultats portant sur les qualités agronomiques, commerciales et gustatives de ces tomates. »

LABORDE (A), BRESSOUD (F), 2008. Serres et Plein Champ.

« La qualité des produits est au cœur de la concurrence dans les filières agro-alimentaires. Cependant le consommateur, lors de l'achat, souffre d'un déficit d'information. Utilisant l'exemple de la segmentation de l'offre de tomates fraîches par la qualité, cette étude montre comment et pourquoi les repères de qualité actuellement à la disposition des consommateurs ne permettent pas une segmentation forte par la qualité organoleptique. L'étude montre qu'une coordination entre acteurs de la filière est nécessaire pour segmenter l'offre et signaler les différences de qualité. »

RAYNAUD (E), 2010. Innovations Agronomiques.

(p)

« ACHAT DES COLLECTIVITES, REGLEMENTATION, REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE, NORMALISATION, QUALITE DU PRODUIT FRAIS, SECURITE ALIMENTAIRE, MATURITE, TRACABILITE, PRODUIT BIOLOGIQUE, CULTURE BIOLOGIQUE, SIGNE DE QUALITE, ETIQUETAGE, TYPE D'EMBALLAGE » (Mots-Clés).

« CIRCUIT COURT, MARCHE PUBLIC » (Candidat Mots-Clés).

« Le présent guide a pour objectif de contribuer à l'amélioration de la formulation et de l'exécution des commandes publiques de fruits, légumes et pommes de terre (de primeur ou de conservation) à l'état frais. Il actualise le guide n° F9- 02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, afin de prendre en compte les évolutions réglementaires intervenues dans le domaine de la normalisation des fruits et légumes, et dans celui de la réglementation des marchés publics. » (Résumé).

Auteur=NC, 2012. Périodique=NC.

« AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL, ANALYSE DU CYCLE DE VIE, CIRCUIT COURT » (Candidat Mots-Clés).

« Cet article présente les initiatives actuellement développées dans le monde, les enjeux méthodologiques et l'état d'avancement du dispositif français, unique, puisque i) il s'appuie sur un pilier législatif, ii) il vise un affichage " cycle de vie " et multicritères (incluant mais dépassant la seule empreinte carbone, avec par exemple une empreinte " eau ") et iii) à l'avenir, il pourrait être généralisé en France. Les auteurs concluent sur la double nécessité d'une harmonisation des dispositifs à l'échelle européenne (dans un premier temps) et d'une réflexion sur la coexistence en France des systèmes d'information du consommateur. » (Résumé)

VERGEZ (A), 2012. Périodique=NC.

« CIRCUIT COURT » (Candidat Mots-Clés)

« Les résultats de ce travail sont exposés en deux parties. La première est consacrée à l'analyse systémique du bassin de production, menée à l'échelle de la Moyenne Vallée du Rhône. Il est interrogé selon plusieurs pas de temps et dans un jeu d'échelles local/global afin de révéler sa dynamique et sa capacité ou ses difficultés à s'adapter aux contingences économiques. A l'intérieur de ce système sous tensions, quelles sont les stratégies des acteurs du bassin pour valoriser les ressources territoriales ? C'est la question traitée dans la seconde partie, par une analyse microsociale menée sur le pas de temps de la thèse (2006-2009), au coeur du fonctionnement des acteurs. » (Résumé)

PRALY (C), 2010. Périodique=NC. Thèse de Doctorat en Géographie, Aménagement et Urbanisme.

« ASPERGE ORIGINE FRANCE - LE PARI DE LA PRECOCITE, DE LA PROXIMITE » (Titre)

« FILIERE, CONCURRENCE, ECONOMIE, BILAN DE CAMPAGNE, CONSOMMATION, IMPORTATION, EXPORTATION, STATISTIQUE DE PRODUCTION » (Mots-Clés).

« Évolution depuis le début des années 2000 de la production d'asperge en Europe : offre sur le marché européen, tonnages de production selon le pays, exportations et importations françaises. Bilan de campagne 2009 pour chaque bassin de production française et présentation des moyens mis en place pour redynamiser la consommation et relancer les ventes sur le marché national. » (Résumé).

MONTAHUT (S), 2010. Vegetable.

(q)

« Circuit court, vente directe, approvisionnement local recouvrent une diversité de modalités de commercialisation qui chacune revendique la proximité, relationnelle ou géographique, comme élément mobilisateur. Avec 7 % des ventes de fruits et légumes frais en 2000, il faudra attendre 2011, les résultats du recensement général agricole, pour avoir une idée de ce que représentent aujourd'hui ces nouveaux circuits. En attendant, les études menées localement sur cette thématique montrent un engagement croissant des acteurs de ces réseaux, du producteur au consommateur. Du côté des consommateurs, ce sont des motivations hédonistes, écologiques et citoyennes qui sont mises en avant pour ce choix d'approvisionnement. Du côté des producteurs s'y ajoute une motivation économique permettant d'améliorer des revenus devenus aléatoires. »

CHRISTY (G), SCANDELLA (D), 2010. Infos CTIFL.

« FOURNISSEUR, CIRCUIT DE DISTRIBUTION, LOGISTIQUE, CEINTURE VERTE » (Mots-Clés)

« L'approvisionnement direct des magasins par les producteurs intègre la définition des circuits courts établie par le MAAP. Dans le cadre de son étude, le Ctipl s'est focalisé sur ces modalités de vente moins explorées que les autres formes de circuits courts. Le gain de fraîcheur représente la principale motivation des chefs de rayon devant la souplesse d'approvisionnement, la différenciation, la satisfaction client... Les producteurs se déclarent satisfaits des retombées économiques (juste rémunération, volumes écoulés...) et apprécient les relations avec les chefs de rayon. Des études de cas confirmeront ces différentes positions. Mais si une multitude de démarches existent, des questions relatives à leur pérennisation, aux véritables motivations des acteurs, à l'impact sur l'indispensable approvisionnement hors territoire... restent en suspens. » (Résumé).

SCANDELLA (D), CHRISTY (G), 2011. Infos CTIFL.

« LA PROXIMITE VALORISEE ». (Titre)

« COMMERCE DE PROXIMITE, CIRCUIT DE DISTRIBUTION, ATTENTE DU CONSOMMATEUR, ATTRAIT POUR DE NOUVEAUX PRODUITS, COMPORTEMENT DU CONSOMMATEUR, VENTE DIRECTE, PRODUCTEUR EXPEDITEUR » (Mots-Clés)

« ECONOMIE DE PROXIMITE, AMAP, CIRCUIT COURT, PRODUIT LOCAL ». (Candidat Mots-Clés)

« Dossier sur l'économie de proximité : circuit court, AMAP, marché de producteurs... Expériences et témoignages. ». (Résumé)

ALLEMAND (I), NIONCEL (C), JOLY (T), VALOIS (A), MASSENET (M), 2010. L'Information Agricole.

« Locavores, circuits courts, produits régionaux... l'ultra-local est partout ! Enquête sur une nouvelle niche de consommation qui fait mouche dans la grande distribution. Ou comment, entre engagement des enseignes et tendance médiatique, les petits producteurs sont devenus un argument marketing à part entière. ». (Résumé).

BAQUE (S), 2011. Points de Vente.

« CAN LOCAL FOODS BECOME MAINSTREAM? - WHAT LOCAL ADVOCATES WON'T WANT TO SEE ». Traduction : « Les produits locaux peuvent-ils devenir la norme ? Ce que ne veulent pas voir les apologues du local. ». (Titre)

« VENTE DIRECTE, CIRCUIT DE DISTRIBUTION, RENTABILITE, ATTENTE DU CONSOMMATEUR, CEINTURE VERTE ». (Mots-Clés).

« ...un article d'un chercheur de l'université de Cornell, qui affirme que l'approvisionnement local ne pourra supplanter l'approvisionnement "traditionnel" mais est complémentaire, et qu'il est risqué de ne compter que sur la vente directe. ». (Résumé).

GOMEZ (M L), PREVOR (J), 2010. Produce Business.

(r)

« CIRCUIT DE DISTRIBUTION, VENTE DIRECTE, CEINTURE VERTE, REGLEMENTATION, RESTAURATION HORS FOYER ». (Mots-Clés).

« Au sommaire de ce dossier : Circuits courts, une proximité producteurs-consommateurs renouvelée (p. 12) ; Etat des lieux et enjeux économiques des Circuits courts (p. 13-19) ; Du plan de développement des circuits courts à la nouvelle Politique alimentaire (p. 20-22) ; Des repères réglementaires pour la

vente en circuits courts (p. 23-27) ; Actions développées en faveur du développement des circuits courts (p. 28-36) ; Approvisionnement local de la restauration collective : une nouvelle gouvernance (p. 37-40). ». (Résumé).

LANGHADE (E), CAZAUBON (J L), (ET AL.), 2010. Chambres d'Agriculture.

« SOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION, USAGES/VALEURS ALIMENTAIRES, CONSOMMATEUR, ACHAT DES MENAGES, REGIME RELIGIEUX, REGIME VEGETARIEN, ALIMENTATION PREVENTION ». (Mots-Clés).

« COMPORTEMENT ALIMENTAIRE, CONSOMMATION ENGAGEE, CIRCUIT COURT, PREFERENCE ALIMENTAIRE ». (Candidat Mots-Clés).

« Au final, davantage qu'une typologie des mangeurs, émerge le portrait d'un consommateur à plusieurs facettes, moins prévisible et moins " cohérent " que par le passé, et dont les comportements représentent un nouveau défi pour les politiques nutritionnelles et alimentaires. »

LAISNEY (C), 2012. Document de Travail.

« Fondé sur les résultats de plusieurs projets, l'article propose de dépasser la notion d'innovation sociale au profit de celle d'innovation territoriale, plus à même d'englober les mécanismes d'entraînement qui permettent à un territoire de générer des innovations socioéconomiques et à ses acteurs de s'en saisir. Il revient sur les implications théoriques de l'analyse des circuits courts, notamment sur l'articulation entre l'approche par les capacités et la Nouvelle sociologie économique. Enfin, il montre les apports d'une telle articulation pour l'appréhension et la compréhension des dynamiques territoriales autour des circuits courts, dans la perspective d'une gouvernance territoriale pour une alimentation durable. ». (Résumé).

CHIFFOLEAU (Y), PREVOST (B), 2012. Norois.

Période 2013-2018

(s)

« LE LOCAL, UNE VALEUR MARCHANDE - DOSSIER VENTE DIRECTE ». (Titre).

"... Des magasins affichant l'origine locale des produits, à la vente sur l'exploitation, de l'autonomie des casiers jusqu'à la restauration.. autant d'exemples évoqués dans ce dossier." Au cœur d'un projet d'économie circulaire/ L'animation, moteur de la fréquentation/ Un petit cabanon !/ La sécurité des Amap/ Cœur de village bat pour ses producteurs. (Résumé).

DUBON (G), 2017. Fruits et Légumes – Réussir.

« Dossier - "Approvisionnement local, quelles possibilités ?"(p 6),"Le local à l'épreuve du Code des marchés publics" (p7-8), "Vers une organisation de l'appro local en RHD ?"(p 10-11) »

VALLIN (P), GAUTIER (P), 2015. FLD Magazine.

« LES LEGUMES DANS LES VILLES – DOSSIER ». (Titre).

« Les légumes dans les villes/ Dans le monde (carte)/ Allemagne : une serre au coeur de Berlin/ Suisse : des légumes et des poissons sur le toit/ Paris : des fraises en container/ Lyon : une solution technologique clef en main/ Points de vue... ». (Résumé).

LE CORRE (M), 2016. Fruits et Légumes – Réussir.

« DOSSIER FORUM - SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS ». (Titre).

« Dans ce dossier : interview de Yuna Chiffolleau, chercheur à l'INRA, sur les circuits courts (p. 34-35) ; Saveurs du Coin : une cinquantaine de paysans lyonnais ont développé une distribution collective de leurs produits (p. 38-39) ; Couleurs Paysannes, une enseigne qui illustre le potentiel d'un schéma de circuit court porté par le collectif (p. 41-42) ; état des lieux d'une nouvelle agriculture intra- et périurbaine avec Christine Aubry, professeur consultante à AgroParisTech (p. 44-47). » (Résumé).

HARZIG (J), MARTIN (J), 2016. Vegetable.

« DOSSIER FORUM - QUELLE AGRICULTURE POUR DEMAIN ? ». (Titre).

« Avant d'autres échanges à l'occasion du Forum végétale du 6 avril 2017, tour d'horizon sur les évolutions passées et l'agriculture à venir. L'expérience du Grceta de Basse Durance et les témoignages de Christian Soler (Biodynamie arboricole), Koppert (la rupture de la lutte biologique), Marc Lefebvre (pommes de terre en agroforesterie), Christian Baudas (maraîchage en permaculture) et Toit Tout Vert (des serres sur les toits des villes). En fin de dossier, un article sur l'apport du numérique. ». (Résumé).

HARZIG (J), MARTIN (J), 2016. Vegetable.

(t)

« Ce guide présente les trois formes d'agricultures urbaines, ou comment d'initiatives individuelles de production agricole en ville, se développent de nouveaux métiers, les agriculteurs urbains :

- L'agriculture urbaine amateur : la production végétale et même animale à l'échelle du citoyen privé.

- L'agriculture urbaine collective, très souvent à but non lucratif. Elle montre la dynamique actuelle et les multitudes de projets existants de jardins collectifs en France et à l'étranger à travers un assez large mouvement de " retour à la terre ".

- L'agriculture urbaine professionnelle. Les exemples de projets d'agriculture urbaine à but marchand en France et dans le monde, cités dans le livre, permettent d'expliquer les systèmes de production économiquement et techniquement viables.

Un chapitre est dédié aux microfermes urbaines. Les projets plus techniques comme les serres en toitures et l'agriculture urbaine en milieu clos sont également décrits. »

MOREL CHEVILLET (G), 2017. Périodique=NC.

"C'est à Villiers-en-Bière, en Seine-et-Marne, que Carrefour a dévoilé son premier potager urbain, mais aussi toutes ses initiatives en matière de circuits courts et d'agriculture urbaine."

Auteur=NC, 2017. Vegetable.

« L'agriculture urbaine, en particulier sur les toits, offre une réelle opportunité de relever certains des défis liés au développement urbain dans le monde. (...) des services écosystémiques fournis par les toits de jardins urbains développés sur des déchets organiques, et démontre leur caractère multifonctionnel »

GRARD (B J P), CHENU (C), MANOUCHEHRI (N), 2018. Agronomy for Sustainable Development.

(u)

« *ECOMIAM, DES PRODUITS SURGELES EN CIRCUIT COURT* ». (Titre).

« *Le spécialiste breton du surgelé propose des produits d'origine française, avec une juste rémunération des producteurs* ». (Résumé).

BARGAIN (V), 2013. FLD Magazine.

« *CIRCUIT COURT* » (Mot-Clé)

« *Soutien à la production française et à l'économie locale, nouveau rayon fruits et légumes, Système U mise sur la proximité, la fraîcheur et l'attractivité de son rayon fruits et légumes.* »

BARGAIN (V), 2014. Fruits et Légumes – Réussir.

« *CIRCUIT COURT* » (Candidat Mot-Clé)

« *Le groupe Casino s'est lancé un défi de taille : être le premier distributeur français à proposer dans quatorze régions de l'Hexagone une sélection de produits locaux baptisée "Le Meilleur d'ici".* ». (Résumé).

MARECHAL (C), 2013. FLD Magazine.

« *L'AGRICULTURE URBAINE EN FRUITS ET LÉGUMES FRAIS. EFFET DE MODE OU RÉELLE TENDANCE ?* ». (Titre).

« *Anciens terrains industriels désaffectés et transformés en jardins, toits cultivés d'immeubles, de magasins, de la RATP, poulaillers collectifs, micro-fermes dans un parking, jardins partagés. Une vague verte déferle au coeur des villes françaises, européennes ou d'Amérique du Nord. Les expérimentations sont de plus en plus nombreuses en France portées parfois par des collectivités locales, des associations, des programmes de recherche. Feu de paille ou tendance de fond, où en est l'agriculture urbaine ? Quelles sont les opportunités ou menaces pour les détaillants en fruits et légumes frais ?* ». (Résumé).

GLEMOT (C), 2017. Détail Fruits et Légumes.

« *FILIERE, ECONOMIE, SEGMENTATION, CONSOMMATION, CIRCUIT DE DISTRIBUTION, SIGNE DE QUALITE* ». (Mot-Clé).

« *Présentation par l'ensemble de la filière alimentaire française de ses axes d'action en vue des Etats généraux de l'alimentation.* ». (Résumé).

Auteur=NC, 2017. Périodique=NC.

(v)

« *Le système alimentaire étudié aborde les étapes allant de l'approvisionnement à la consommation des aliments, en intégrant la valorisation des coproduits et le traitement des bio-déchets avec une triple approche : espace urbain, acteurs et flux de matière. Il exclut le système des eaux usées et des déchets*

verts. Le système urbain, défini par l'aire d'influence urbaine, prend en compte les pratiques prescrites par la ville et les consommateurs urbains. L'étude qui s'est appuyée sur un groupe d'experts internationaux, s'est fixé un pas de temps moyen de 15 à 20 ans (horizon 2030-2035) et un cadre international. Elle vise à identifier les besoins de connaissances, de méthodes et d'outils soulevés par les évolutions à venir et ainsi anticiper, stimuler et accompagner les actions de recherche pour une alimentation plus durable dans un contexte d'urbanisation croissante. »

GUILBERT (S), REDLINGSHOFER (B), 2016. Périodique=NC.

« En réponse à des enjeux majeurs comme la sécurité alimentaire et le changement climatique, de nouvelles formes de gouvernance des systèmes alimentaires voient le jour pour tenter de rapprocher production et consommation. Le degré de connexion entre production agricoles et les besoins ou la capacité d'autosuffisance d'un territoire peut aujourd'hui être mesuré grâce à une méthode élaborée et testée dans le territoire périurbain et francilien du plateau de Saclay. Cette méthode est reprise aujourd'hui au sein d'un groupe de travail de l'INRA sur les systèmes alimentaires urbains (Sysadur) pour traiter de la dépendance et de l'autonomie alimentaire des pôles urbains français. »

TEDESCO (C), PETIT (C), BILLEN (G), GARNIER (J), PERSONNE (E), 2017. Food Policy.

« Depuis la fin des années 1990, on observe un regain d'intérêt pour l'alimentation, aussi bien de la part des consommateurs, qui font preuve d'une attention toute particulière au contenu de leur assiette, que de certains acteurs publics, qui investissent progressivement le champ alimentaire. Cette tendance se traduit notamment par la remise en cause du modèle agroalimentaire dominant qualifié d'"agroindustriel", globalisé et intensif au profit du développement de nombreuses initiatives, orientées vers la relocalisation des activités de production et de distribution au sein des territoires. De telles initiatives constituent la base des "systèmes alimentaires alternatifs".

BILLION (C), BARITAUX (V), LARDON (S), LOUDIYI (S), 2016. Transversales.

« Lilian Estienne, qui cultive 10 ha de légumes et 2 hectares de fruits, explique son parcours et son activité de producteur en système AMAP. »

MARTIN (J), 2016. Vegetable.

« DYNAMIQUE DES IDENTITÉS COLLECTIVES DANS LE CHANGEMENT D'ÉCHELLE DES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES ». (Titre).

« CIRCUIT DE DISTRIBUTION, POLITIQUE DE LA COLLECTIVITE LOCALE, SOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION ». (Mot-Clé).

« Renouvelés par des systèmes alternatifs, les circuits courts alimentaires concernent aujourd'hui une diversité d'acteurs et de logiques. L'article, fondé sur les apports de la sociologie économique et des réseaux, met en évidence différentes identités collectives autour de ces circuits et montre leur coévolution, à partir de l'analyse des discours et des projets des institutions et organisations concernées en France. Ces résultats questionnent les conditions de leur coexistence et permettent d'intégrer le rôle des institutions dans les travaux en sociologie économique. ». (Résumé).

CHIFFOLEAU (Y), 2017. Revue Française de Socio-Economie.

(w)

« LA SERRE S'OUVRE AUX INNOVATIONS – DOSSIER ». (Titre).

« Avec l'innovation de la serre semi-fermée qui assure une véritable climatisation et celle de l'éclairage LED qui optimise les apports de lumière, la serre s'ouvre de nouvelles perspectives de production. » (Résumé).

BARGAIN (V), LASNIER (A), LE CORRE (M), 2016. Fruits et Légumes – Réussir.

« Les initiatives et les innovations pour promouvoir la consommation des fruits et légumes frais sont multiples. Commerce internet, drive, distributeur automatique, paniers paysans, circuits courts, fraîche découpe sont autant de démarches destinées à diversifier les accès pour le consommateur. À cette approche "distribution" s'ajoutent aussi la possibilité pour ce dernier de développer la culture de plants à domicile, de mener à bien la pousse de champignon dans des mini-chambres, ou la possibilité de trouver des conseils d'utilisation et de consommation par le biais d'émissions culinaires, des sites de recette en lignes ou d'applications pour smartphone. Le magasin n'est pas en reste face à ces évolutions. Il cherche à devenir plus qu'une simple surface de vente. Ainsi certains s'initient à la production tandis que d'autres deviennent des lieux de transformation et de restauration. »

MAGNON (A), ROGER (A), 2017. Détail Fruits et Légumes.

« IER FODALI : FORUM DES MODES DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE INNOVANTS - ATTENTES DES CONSOMMATEURS ET OFFRES DE DISTRIBUTION ». (Titre).

« Organisée par la Communauté d'agglomération périgourdine, cette première édition a réuni près de 250 producteurs, industriels et distributeurs (40 % venant de toute la France, 60 % d'Aquitains, dont deux tiers de Périgourdiens) et plus de 30 intervenants des quatre coins de France et les dix services numériques les plus innovants actuellement sur le marché. L'analyse et le décryptage des attentes des consommateurs ont permis de faire le lien entre les nouveaux comportements observés et les offres de distribution actuelles et à développer. » (Résumé).

MERY (A), 2014. Infos CTIFL.

"Bien loin d'une simple fusion entre agronomie et écologie, l'agroécologie apparaît comme un projet innovant, qui se positionne à la fois dans le champ des sciences de la nature, des sciences économiques et sociales, de la politique et de l'action. L'agroécologie nous conduit à explorer de nouveaux champs de savoir, aux interfaces entre disciplines, sur les impacts agronomiques des régulations biologiques autant que sur les systèmes socioécologiques. Mais, plus encore, elle nous engage à faire évoluer nos manières de travailler : développer les approches systémiques, en renonçant aux séduisantes simplifications du type " un problème, un intrant " ; revaloriser les savoirs locaux et les mettre en synergie avec les savoirs scientifiques ; décloisonner l'innovation, en repositionnant l'agriculture au sein des territoires et des systèmes alimentaires ; enfin, favoriser les dynamiques d'apprentissage individuel et collectif, source d'innovation et d'adaptation aux situations locales."

MEYNARD (J M), 2017. OILSEEDS FATS CROPS AND LIPIDS

« DYNAMIQUES SPATIALES DANS LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ENTRE COHÉRENCES TERRITORIALES ET LOGIQUES DE MARCHÉ ». (Titre).

« La localisation de l'agriculture biologique en France présente en effet des contrastes à différentes échelles et des phénomènes d'agglomération. Un double mouvement apparaît : une extension spatiale résultant d'une plus large diffusion des produits bio dans les circuits de distribution alimentaire et de la demande qui en résulte de la part des acteurs de l'aval, et une concentration liée à la proximité des consommateurs reposant sur des marchés de producteurs et des circuits courts. Par ailleurs, la complexité des dynamiques locales en jeu n'est pas toujours prise en compte et intégrée dans les dispositifs incitatifs. Des politiques plus ciblées sur les dynamiques locales d'innovations sont sans doute nécessaires. » (Résumé).

ALLAIRE (G), CAHUZAC (E), MAIGNE (E), POMEON (T), 2016. Innovations Agronomiques.

« L'ENCADREMENT DES CIRCUITS COURTS. DU SECTEUR AGRICOLE AUX TERRITOIRES ? ». (Titre).

"D'après une enquête réalisée à partir d'entretiens auprès de représentants des organisations professionnelles agricoles et d'agents des collectivités territoriales du territoire aquitain, l'auteur propose une analyse multiscalair des dynamiques par lesquelles les collectivités territoriales encadrent la distribution des produits agricoles. Les difficultés des Chambres d'agriculture à encadrer les circuits courts et l'ouverture d'une fenêtre d'opportunité politique ont contribué à favoriser l'implication des collectivités territoriales dans le développement des formes d'agriculture territorialisées. L'irruption de ces nouveaux acteurs se traduit par un glissement sémantique des circuits courts aux circuits de proximité et par une re-problématisation des enjeux associés.". (Résumé).

NAVES (P), 2016. Economie Rurale.

(x)

"Adoptant des formes sans cesse renouvelées, les circuits courts de proximité sont notamment porteurs d'enjeux économiques, sociaux, identitaires et environnementaux. Si les avantages sociaux et économiques de ces modes de distribution sont avérés, leur impact environnemental dépend des modalités de mise en oeuvre."

Auteur=NC, 2017. Les Avis de l'ADEME.

« CIRCUIT COURT, RESEAU SOCIAL ». (Candidat Mot-Clé).

"Renouvelés par des systèmes alternatifs, les circuits courts alimentaires concernent aujourd'hui une diversité d'acteurs et de logiques. L'article, fondé sur les apports de la sociologie économique et des réseaux, met en évidence différentes identités collectives autour de ces circuits et montre leur coévolution, à partir de l'analyse des discours et des projets des institutions et organisations concernées en France. Ces résultats questionnent les conditions de leur coexistence et permettent d'intégrer le rôle des institutions dans les travaux en sociologie économique.". (Résumé).

CHIFFOLEAU (Y), 2017. Revue Française de Socio-Economie.

« Les campagnes périurbaines européennes sont le lieu privilégié où se développent des innovations dans le champ agricole et social autour des valeurs environnementales et de durabilité. La figure du réseau est devenue un mode de diffusion majeur de ces innovations. À partir du cas des réseaux d'agriculteurs biologiques dans la Région métropolitaine de Stockholm, l'étude analyse les logiques de diffusion de l'agriculture biologique, considérée comme une innovation, en mobilisant la théorie de l'acteur-réseau. »

HOCHEDÉZ (C), 2016. Annales de Géographie.

"A proximité de Paris, la commune de Romainville est pionnière par sa volonté de rétablir en son cœur des sites dédiés à la production alimentaire, notamment maraîchère, dans le cadre d'un projet global d'agriculture urbaine relié à ses projets économiques et sociaux. Maire de cette commune populaire, Corinne Valls explique pourquoi et comment elle s'est lancée en pionnière dans cette aventure."

HARZIG (J), MARTIN (J), 2016. Vegetable.

« Les avantages de la commercialisation locale consistent davantage en des atouts socioéconomiques : réancrage territorial de l'activité agricole, meilleure valorisation des produits par le producteur, rapprochement entre l'agriculteur et le consommateur, et plus grande implication des acteurs publics et

des habitants dans l'agriculture, comme des consommateurs dans leurs choix alimentaires. La consommation locale peut ainsi contribuer à l'alimentation durable. »

BORTZMEYER (M), SCARSI (F), 2013. Le Point Sur.

« En Europe, les circuits courts alimentaires sont devenus des maillons-clés des stratégies de valorisation territoriale. Les nombreuses initiatives déjà recensées montrent à quel point ils reflètent des choix d'organisation et de gouvernance au niveau local, régional et national. Dans le contexte du débat européen sur la politique agricole commune, cet article s'intéresse ici au rôle joué par les pouvoirs publics pour stimuler, accompagner ou encadrer ce mode de commercialisation, et s'interroge sur les présupposés politiques pouvant influencer ces actions. »

JOUEN (M), LORENZI (F), 2014. Sciences Eaux et Territoires.

(y)

« RAPPORT D'INFORMATION DEPOSE EN APPLICATION DE L'ARTICLE 145 DU REGLEMENT PAR AL COMMISSION DES AFFAIRES ECONOMIQUES SUR LES CIRCUITS COURTS ET LA RELOCALISATION DES FILIERES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES » (Titre)

« CIRCUIT DE DISTRIBUTION, CONSOMMATEUR, AGRICULTURE DURABLE, PRODUIT BIOLOGIQUE, CULTURE BIOLOGIQUE, ENVIRONNEMENT, SIGNE DE QUALITE, REGLEMENTATION, MARCHE DU FRAIS, VENTE DIRECTE ». (Mot-Clé).

"Ce rapport met en lumière les freins au développement de l'ancrage territorial de la production et cherche à dégager des pistes et propositions pour favoriser le développement de filières agricoles et alimentaires localisées sur nos territoires." (Résumé).

ALLAIN (B), 2015. Périodique=NC.

"L'alimentation constitue un enjeu fort de durabilité en termes de santé, de cohésion sociale, d'environnement et de développement économique territorial. Au coeur des préoccupations des habitants, elle fait l'objet de nombreuses initiatives dans les territoires mobilisant les citoyens et de nombreux acteurs territoriaux, donne lieu à de nouvelles politiques transversales appuyées notamment par le ministère de l'agriculture. Ces politiques s'articulent autour de plusieurs leviers : la protection du foncier agricole, la préservation de la qualité de l'eau, l'éducation alimentaire, l'approvisionnement local de la restauration collective, le soutien à l'agriculture biologique et à la structuration de nouvelles filières de production mais aussi de distribution. La consultation de 38 collectivités en France en 2016 a permis de mieux connaître la fabrique des politiques alimentaires territoriales. Pourquoi s'engagent-elles ? Comment ? Quelle gouvernance adoptent-elles ? Quels sont les freins à dépasser pour aller plus loin dans ces politiques alimentaires ?"

RACINEUX (N), DEBROISE MARTY (A), LANDRY (D), 2017. Périodique=NC.

« En Europe, les circuits courts alimentaires sont devenus des maillons-clés des stratégies de valorisation territoriale. Les nombreuses initiatives déjà recensées montrent à quel point ils reflètent des choix d'organisation et de gouvernance au niveau local, régional et national. Dans le contexte du débat européen sur la politique agricole commune, cet article s'intéresse ici au rôle joué par les pouvoirs publics pour stimuler, accompagner ou encadrer ce mode de commercialisation, et s'interroge sur les présupposés politiques pouvant influencer ces actions. »

JOUEN (M), LORENZI (F), 2014. Sciences Eaux et Territoires.

« ECONOMIE, AMENAGEMENT DU TERRITOIRE, CIRCUIT DE DISTRIBUTION ». (Mot-Clé).

« *CIRCUIT COURT, UTILISATION DU TERRITOIRE, ECONOMIE DE PROXIMITE* ». (Candidat Mot-Clé).

« Les circuits courts font l'objet d'un nombre croissant de travaux en France depuis leur mise à l'agenda politique. Cependant, les circuits courts et de proximité mettant en oeuvre localement un partenariat entre l'agriculteur et un intermédiaire ou un prestataire restent relativement méconnus malgré des attentes croissantes. L'analyse d'un panel d'initiatives identifiées collectivement au sein du projet INTERVAL a permis d'appréhender et de décrypter les points spécifiques qui constituent des éléments de blocage ou de vigilance en matière de coopération. »

AUBREE (P), CHIFFOLEAU (Y), VILLAROEL (A), 2018. Périodique=NC.

ANNEXE 3 : EXPO MILAN – RETRANSCRIPTION DES VIDEOS DU PAVILLON FRANCE

Cette annexe présente la retranscription mot-pour-mot des vidéos déployées à l'entrée du Pavillon France, qui présentaient la vision française de certains enjeux, défis, et stratégies alimentaires contemporains.

Première vidéo : « L'état des lieux »

« Sur 7 milliards d'êtres humains, 800 millions sont sous-alimentés, soit une personne sur 9. Pourquoi ? D'abord, c'est une question de production. En France, on fait pousser 7,5 tonnes de céréales sur un hectare. Au Niger, on obtient 500 kilos par hectare. D'abord parce-que le sol est moins riche et le climat plus sec. Le changement climatique est aussi en train de déplacer les cultures vers les pôles à raison de 180 km par degré supplémentaire. Mais c'est aussi une question d'argent. Thomas, agriculteur français, possède deux tracteurs et une moissonneuse-batteuse, et utilise des engrais et des pesticides pour protéger ses récoltes. Ibrahim, agriculteur au Niger, lui, utilise une houe et une pelle. C'est très bien pour l'environnement, mais moins bien pour son porte-monnaie et son estomac. Pourtant, la nourriture produite sur Terre en 2015 pourrait nourrir tout le monde. « La sous-alimentation est moins liée à une pénurie de produits agricoles qu'à des problèmes de répartition, de distribution et surtout de pauvreté ». L'an dernier Ibrahim a abandonné la culture traditionnelle du riz pour celle du coton, plus rentable, et avec la vente du coton, il achète du riz importé très bon marché. Problème, les prix du coton et du riz se décident sur une place financière internationale. Le jour où le prix du coton baisse et celui du riz augmente trop, Ibrahim n'aura plus de quoi se nourrir. Et puis produire n'est pas tout, encore faut il que les produits agricoles finissent dans l'estomac des consommateurs. Or sur Terre un tiers des aliments finissent à la poubelle : le gaspillage dans les pays développés correspond presque à l'ensemble de la production en Afrique Subsaharienne. Alors que le gaspillage des pays industrialisés se situe au niveau de la consommation, les pays en voie de développement subissent l'impact des nuisibles, des intempéries et des problèmes de distribution et de stockage, ce qui fait que les pertes globales y atteignent le même niveau que dans les pays industrialisés. Il en résulte que de nombreux pays en développement n'ont pas la capacité de nourrir leur population. « L'aide alimentaire internationale est donc indispensable mais seuls des transferts de savoir-faire et de technologie ainsi que le soutien aux innovations locales résoudront durablement le problème. La France s'est engagée à contribuer à la sécurité alimentaire mondiale, et le problème est urgent car la population de cette petite planète qu'on appelle la Terre n'a pas fini sa croissance » (pointe vers la vidéo suivante). »

Deuxième vidéo : « Nourrir la planète demain »

« Pour nourrir cette population croissante mais aussi plus urbaine et plus riche, la production alimentaire mondiale, si l'on n'y change rien, devra augmenter de 70 %. Or la Terre est petite et sa population déjà très nombreuse. Si l'on ne peut augmenter la surface cultivée, une possibilité est d'augmenter le rendement par unité de surface. Thomas le français produit 15 fois plus qu'Ibrahim le nigérien. Ibrahim pourrait utiliser la mécanisation, les engrais et pesticides, mais en plus de leur coût, ces méthodes sont aujourd'hui contestées, si bien que Thomas lui-même se pose des questions sur leur impact négatif sur l'environnement et leur rôle dans le changement climatique. Pour augmenter les rendements tout en préservant l'environnement, il faut réinventer l'agriculture, mais comment ? Parmi les pistes en cours de développement il y a l'agro-écologie, plus proche des mécanismes naturels

(NDLR : apparaît le schéma d'un cycle herbe – vache – excrément – lombric) : par exemple, au lieu de pesticides de synthèse on utilise les prédateurs naturels (NDLR : apparaît une coccinelle qui mange un nuisible), ou on mélange plusieurs cultures pour ne pas épuiser les sols. « Ce n'est pas d'une solution dont nous avons besoin mais de toutes : celles qui ont fait leurs preuves sur le terrain, et celles que la recherche scientifique et les progrès techniques peuvent nous offrir ». Demain, les satellites, les robots et les drones permettront de produire plus et mieux en utilisant les engrais et les pesticides plus efficacement, c'est ce qu'on appelle l'agriculture de précision. « La sélection génétique permettra d'obtenir des nouvelles espèces mieux adaptées au terrain et aux conditions météo », un domaine où la France excelle grâce à l'expertise de ses organismes de recherche. Mais la science ne suffira pas, il faudra mieux exploiter les mers en évitant la sur-pêche, développer l'aquaculture, trouver de nouvelles ressources alimentaires comme les algues, « soutenir et développer les agricultures familiales » et réguler les marchés des produits agricoles pour éviter que la spéculation ne déstabilise les cours. Il va falloir aussi changer nos habitudes pour tenir compte du réchauffement climatique (NDLR : propos illustré par un exemple d'optimisation des livraisons de pizzas, qui ne semble pas réellement correspondre à l'intitulé « changer nos habitudes », d'autant que ce type d'optimisation existe déjà). La réduction des pertes et des gaspillages, enfin, doit être une priorité. Conclusion : Pour nourrir la planète, il faudra augmenter la production, mais l'importance de cette augmentation dépendra du régime alimentaire des terriens, mais ça c'est une autre histoire (NDLR : pointe vers la vidéo suivante). »

La troisième vidéo : « Alimentation, plaisir, santé »

« On trouve sur Terre 500 millions d'obèses, on parle d'épidémie mondiale. On imagine donc que les personnes en surpoids vivent dans les pays riches, et ceux qui ont faim dans les pays pauvres. Cela n'est pas tout à fait vrai car même dans les pays riches des millions de personnes souffrent de la faim, et les habitudes alimentaires ont aussi changé dans les pays pauvres ces dernières décennies : dans les zones urbaines, les régimes se sont occidentalisés et les repas traditionnels plus longs à préparer sont peu à peu remplacés par des aliments importés plus gras et plus sucrés (NDLR : la vidéo montre des hamburgers, frites, sodas, hot-dogs, pizzas). Le résultat est paradoxal car les pays pauvres souffrent à la fois de sous-alimentation et de surpoids. En matière alimentaire, la quantité ne suffit pas, la qualité est tout aussi importante : qualité sanitaire, qualité nutritionnelle ou le simple plaisir de bien manger. En France par exemple, la proportion de personnes obèses est relativement faible par rapport à celle des pays développés. Pourquoi ? « Le régime alimentaire français c'est : une alimentation diversifiée, prise à heure fixe et partagée à plusieurs » – un modèle qui séduit tellement les terriens qu'en 2010 le repas gastronomique français a été incorporé par l'UNESCO dans le patrimoine culturel mondial. « En France, la sécurité sanitaire des aliments est une priorité : elle est contrôlée à chaque étape de la chaîne alimentaire (...) L'industrie agro-alimentaire innove pour proposer aux consommateurs des produits meilleurs pour la santé tout en préservant le goût et les savoirs-faire traditionnels garantis par des appellations d'origine contrôlée ». Les habitudes alimentaires des terriens ont des répercussions sur leur corpulence, leur bien-être et leur santé ; mais aussi sur leur avenir et celui de la planète. Voici pourquoi l'augmentation des populations urbaines et la mondialisation des habitudes alimentaires font que la consommation de viande et de produits d'origine animale augmente rapidement (NDLR : la vidéo montre une scène de panique urbaine où des hamburgers et pilons de poulet géants, tels Godzilla, transforment par rayon laser des urbains de corpulence normale en obèses). Si la tendance se poursuit la production de viande devra doubler. Si 9 milliards d'humains mangent la même chose il y aura un problème. Il faut donc de la diversité et plein de modèles alimentaires différents car c'est la diversité qui fait la force de cette petite planète, ce qui n'empêche toutefois pas d'agir collectivement. Et cette histoire, c'est à nous de l'écrire ensemble. »

ANNEXE 4 : METHODOLOGIE D'ANALYSE DES TRACES NUMERIQUES POUR L'ETUDE DE CAS SUR LA RUCHE QUI DIT OUI

Cette annexe présente la suite de la méthodologie d'analyse des traces numériques pour l'étude de cas, située en : 7.1. Méthodologie pour l'étude des données numériques (fournisseurs, produits, ruches, activité). Elle se lit comme la suite logique de cette section, dont elle constitue de fait l'intégralité. En préalable, cette annexe exprime mes remerciements auprès des deux personnes qui m'ont aidé à obtenir les données numériques qui ont permis de construire une grande partie de l'étude de cas.

Remerciements concernant l'extraction des données numériques

Au préalable, il convient pour moi de remercier Loïc Boudoulec, et Nicolas Ricci, tous deux ingénieurs de la Plateforme CorText du LISIS (Laboratoire Interdisciplinaire Sciences Innovations Sociétés), qui se sont chargés de l'extraction des données numériques depuis les sites web de la Ruche qui dit Oui. Sans leur aide, je n'aurais pas pu obtenir et exploiter les données numériques qui m'ont permis de construire une étude de cas forte d'une grande qualité et quantité de données passionnantes à étudier. Sans leur aide et leur sens de la pédagogie en matière informatique, je n'aurais pas pu concrétiser mon projet d'écrire une thèse étayée par des données à la fois qualitatives, quantitatives, et lexicales. Leur compétence et leur patience m'ont été très précieuse, donc : merci à tous les deux !

7.1.1. Données et extraction en fichiers exploitables

La richesse mais aussi le grand volume des données sur les ruches, les fournisseurs, le réseau ruches-fournisseurs, et les produits, a nécessité l'emploi d'outils, par deux ingénieurs de la plateforme CorText, qui leur a permis d'extraire ces « traces numériques » directement à partir des 168 sites web correspondant à chacune des ruches franciliennes. L'extraction, pilotée via un cahier

des charges précisant les données à obtenir, a été effectuée en une fois, le 15 septembre 2018, à l'aide de codages ad hoc permettant d'aspérer les données directement à partir des sites web de chacune des 168 ruches franciliennes et des liens vers les données des producteurs que ces sites rendent accessibles, et de les convertir en fichiers « JSON » à leur tour convertibles en fichiers « .csv » de format tableur classique (de type Microsoft Excel, ou LibreOffice Calc), c'est-à-dire des formats directement manipulables pour appréhender les données, les trier, les reclasser, en créer de nouvelles à partir des données natives, etc.

La possibilité d'une exploitation de ces données – ici, à des fins entièrement scientifiques – a été elle-même conditionnée par le modèle particulier de la Ruche. En effet, le modèle de développement décentralisé et uberisé du réseau fait appel, pour le remplissage de la grande majorité des données visibles sur ses sites, à des sources et opérateurs qui sont externes à l'entreprise Ruche qui dit Oui (c'est-à-dire n'étant pas des salariés comme ceux de la Ruche-Mama). C'est notamment le cas des fournisseurs (partenaires sous divers statuts liés à l'exploitation agricole ou à d'autres types d'entreprise), et les responsables de ruches (partenaires sous statuts autoentrepreneur ou associatifs). Il semblerait donc y avoir abandon partiel des structures centralisées qui ailleurs permettent la sécurisation de l'information, renvoyant donc à des problématiques de proportionnalité entre sécurité et flexibilité dans la gestion de l'information en entreprise. Ici, c'est l'absence de sécurisation qui permet à un utilisateur (notamment, les fournisseurs et les responsables de ruches) de s'auto-attribuer l'augmentation de privilège informatique qui lui permet de produire lui-même les indexations (par exemple, quel produit mettre en vente auprès de quelle ruche et quand, etc.). Le fait d'avoir pu accéder à des données fournies à travers les sites de la Ruche serait alors intimement lié au fait que, si la Ruche avait souhaité sécuriser ces données, elle aurait sans doute eu à remettre en cause son modèle coopératif de communication et de recherche qui se base intrinsèquement sur cette flexibilité dans les rapports qu'entretient le réseau avec ses données et leurs multiples sources. On peut aussi préciser que le mode de capture automatisé des données avait pour objet d'accélérer un processus de collecte de données qui aurait aussi pu se faire manuellement, ce qui aurait certes été fastidieux, mais possible, et ce concernant tout type de données parmi celles qui ont été analysées dans l'étude de cas, pour tout producteur, tout produit, et toute ruche du réseau : en s'enregistrant auprès de trois ruches simultanément, puis en s'enregistrant auprès de trois autres ruches, puis trois autres, etc., l'intégralité des données aurait pu être collectée ainsi (cela aurait simplement pris plus de temps).

Cette extraction compose une *photographie* qui ne peut ainsi pas rendre compte de l'évolution des données dans le temps. Cependant la diversité des données extraites, leur volume et les multiples possibilités de croisement qu'elles offrent entre elles permettent une profondeur

d'analyse importante, même par simple photographie. En outre, leur analyse dynamique sur plusieurs périodes aurait représenté un travail d'un volume et d'une complexité qui sortirait du cadre de cette thèse, et à l'utilité discutable vu la jeunesse relative de la Ruche. En plus, les données sont parfois temporelles (ex : date de début d'activité, date de dernière livraison dans une ruche donnée), ce qui leur confère une qualité non pas que photographique mais aussi partiellement dynamique dans le temps. Quoiqu'il en soit, toutes les données n'ont pas toutes la même stabilité ou représentativité dans le temps. Là où une ruche va généralement garder la même adresse pendant plusieurs années, ou être en relation avec un même producteur pendant plusieurs années, les produits vendus, par exemple, peuvent eux changer chaque semaine, et vont certainement changer d'un mois à l'autre pour certains aliments comme les fruits et légumes – ce qui est cohérent avec la nature saisonnière des denrées alimentaires, d'autant quand elles proviennent de circuits locaux !

Les fichiers en format tableur ainsi obtenus sont les suivants :

- (i) un fichier de données sur les 168 ruches franciliennes
- (ii) un fichier de données sur leurs 665 fournisseurs
- (iii) un fichier de données sur les 31919 produits disponibles à la vente lors de l'extraction
- (iv) un fichier de données sur les 7675 relations ruches-fournisseurs

Ces données sont, pour la plupart, complètes : quand elles ne sont pas remplies par tous les fournisseurs, elles sont remplies par la quasi-intégralité des fournisseurs : pour commercer au sein de la Ruche, cet exercice semble nécessaire. On distingue trois grands types de données :

- (i) Les données discursives, et qui consistent en des textes rédigés librement par les fournisseurs : parmi elles, on distingue les descriptions sur chacun des 31919 produits (« discours produits »), qui ont déjà été dévoilées et analysées au cours du chapitre précédent, et les descriptions concernant chacun des 665 fournisseurs (« discours fournisseurs »). Ces données sont à la fois localisées dans le fichier de données sur les fournisseurs, et celui de données sur les produits.
- (ii) Une multiplicité de catégories de données de type commensurable (ex : date de début d'activité ; nombre d'employés) ou catégoriel (ex : département de localisation ; métiers des fournisseurs), qui sont majoritairement localisées dans le fichier de données sur les fournisseurs, et dans une moindre mesure dans le fichier de données sur les ruches (lorsque ces données concernent les ruches).
- (iii) Les données relationnelles, qui permettent de savoir quelle ruche est liée à quels fournisseurs, et vice versa, générant un total de 7675 relations.

De par la multiplicité des catégories de données, des multiples possibilités d'analyses offertes par certaines d'entre elles (notamment les données discursives), et les multiples croisements possibles entre catégories de données, seuls certaines catégories et croisements de données figurent

dans ce chapitre. Bien que de multiples analyses et croisements de données aient été testés au cours des deux dernières années de thèse, l'analyse exhaustive de la totalité de leurs croisements possibles n'aurait été ni faisable techniquement, ni n'aurait-elle nécessairement apporté plus de résultats scientifiques pertinents que ceux figurant ci-après dans ce chapitre final de la thèse. On considère, de fait, que les données de la Ruche ont été exploitées de la façon la plus exhaustive qui soit. A titre d'information, le tableau ci-dessous en Fig. 1 présente les catégories de données qui ont été sélectionnées pour l'étude, tout en justifiant leur emploi par les contributions qu'elles apportent à la caractérisation de ce réseau de fournisseurs alternatifs versés dans le local numérique en collaboration avec ces ruches d'un genre nouveau.

Catégorie de données (nom natif)	Entité concernée	Fichier	Nombre	Nature	Intérêt scientifique
Identifiant (id)	Fournisseurs ; ruches	Fournisseurs ; ruches ; relations	665 ; 168 ; 7675	Identifiant	Identifiants uniques indispensables pour l'étude.
Métiers (professions)	Fournisseurs	Fournisseurs	665*	Catégoriel	Permet de mieux comprendre les éventuelles similitudes ou différences (notamment discursives ou géographiques) liées aux métiers.
Latitude (place, address, coordinates, latitude)	Fournisseurs ; ruches	Fournisseurs ; ruches ; relations	665 ; 168 ; 7675	Coordonnées	Calcul des distances entre ruches et fournisseurs et entre ces entités et le centre de Paris.
Longitude (place, address, coordinates, longitude)	Fournisseurs ; ruches	Fournisseurs ; ruches ; relations	665 ; 168 ; 7675	Coordonnées	Calcul des distances entre ruches et fournisseurs et entre ces entités et le centre de Paris.
Nombre d'employés (full Time Employees Equivalent)	Fournisseurs	Fournisseurs	665	Commensurable	Indicatif de l'envergure des opérations des différents fournisseurs.
Ancienneté (year Of Establishment)	Fournisseurs	Fournisseurs	665	Commensurable	Dimension temporelle des fournisseurs.
Date de première distribution (firstDistributionDate)	Fournisseurs	Fournisseurs	665	Commensurable	Dimension temporelle des fournisseurs en tant que fournisseur de la Ruche.
Nombre total de distributions (distributions Count)	Fournisseurs	Fournisseurs	665	Commensurable	Mesure le volume d'activité au sein du réseau.
Nombre de ruches	Fournisseurs	Fournisseurs	665	Commensurable	Mesure la diversification parmi

différentes fournies (hives Count)					les ruches du réseau.
Département (address city department)	Ruches	Ruches	168	Catégoriel	Indication approximative de l'éloignement depuis le centre de Paris.
Sous-catégorie de produits (type subCategory)	Produits	Produits	31920	Catégoriel	Ventilation des produits utilisable en l'état.
Discours produits (description)	Produits	Produits	31920	Textuel	Textes rédigés librement par les fournisseurs permettant leur expression sur différentes thématiques, liées à des produits spécifiques.
Discours fournisseurs	Fournisseurs	Fournisseurs	665	Textuel	Textes rédigés librement par les fournisseurs permettant leur expression sur différentes thématiques, liées à leur activité dans sa globalité.

Fig. 1 : *Tableau synthétique des catégories de données mobilisées pour l'étude des traces numériques de la Ruche qui dit Oui en Section 8.4.*

* Il y a bien 665 lignes indiquant les métiers des fournisseurs, mais ceux-ci peuvent (souvent) en avoir plusieurs. Ainsi, il y a en réalité nettement plus de métiers que le nombre de fournisseurs.

7.1.2. L'interface CorText.Manager

Au-delà du tableur de LibreOffice qui a servi à manipuler les données et parfois à en créer de nouvelles en les calculant à partir des données natives, la principale interface de l'étude, CorText.Manager, dispose d'une suite d'outils particulièrement adaptée à la nature quelque peu bigarrée de ces jeux de données. Les fichiers, une fois retravaillés afin d'éliminer certaines catégories de données non-pertinentes, et retravailler les autres, voire en créer de nouvelles à partir des natives, ont ensuite été « parsés » (restructurés afin d'être lisibles) par le logiciel CorText.Manager, outil développé et localisé au sein de la *Plateforme CorText* (voir l'encadré en Fig. 2 ci-après) du *LISIS (Laboratoire Interdisciplinaire Sciences Innovations Sociétés*, unité d'accueil du doctorant), mobilisé afin de réaliser des analyses des différents contenus. Deux outils de CorText.Manager ont été mobilisés :

- Le principal outil mobilisé, et outil phare de CorText.Manager, le *Network Mapping* (traduction : « Cartographie de Réseau »), a notamment permis l'extraction terminologique

utilisant des scripts de Traitement Automatique du Langage Naturel (TALN) qui a permis la cartographie du réseau de multi-termes (calibrés de façon à exclure les monogrammes trop peu porteurs de sens lorsque isolés) et de construire par là même une typologie de thématiques reflétant les contenus des données textuelles complexes, autrement dit les discours producteurs et les discours produits. Il permet en effet de matérialiser des réseaux de données en les structurant en clusters, et est particulièrement adapté aux données textuelles dans le cadre d'une analyse lexicométrique (des discours produits, et discours fournisseurs). Ces réseaux de données peuvent aussi être constitués à partir de données non-textuelles. Ici, le Network Mapping s'avère aussi particulièrement utile pour étudier la géographie et structure des échanges entre ruches et fournisseurs. En outre, le Network Mapping peut être paramétré pour taguer chaque cluster avec une troisième variable, de façon à enrichir ces analyses du réseau. C'est en ces différents points que le Network Mapping s'avère particulièrement pertinent pour étudier les réseaux de différents types de données, notamment lexicométriques, formés par la Ruche.

- Le second outil mobilisé, le *Contingency Matrix* (traduction : Matrice de Contingences) a permis les croisements de données organisées en catégories simplifiées, à travers des matrices de corrélations mesurées par degrés de cooccurrences entre deux variables (χ^2 par défaut). Celui-ci s'avère en effet plus pertinent que le Network Mapping lorsqu'il s'agit de croiser des données de type commensurable (ex : nombre d'employés d'un fournisseur), du moins si elles ont fait l'objet d'un regroupement en classes (ex : entre 1-2 employés). C'est en ce sens un outil complémentaire au Network Mapping pour l'étude des données numériques de la Ruche.

CorText.Manager

CorText.Manager constitue une sorte de laboratoire numérique dont l'objet est l'exploitation et l'analyse de données textuelles hétérogènes qui sont générées par les nouvelles technologies d'information et de communication (dites NTIC). Cet ensemble d'outils est localisé dans la Plateforme CorText, qui est à la fois un espace physique qui se situe au sein du Laboratoire Interdisciplinaire Science Innovation Société (LISIS), et un espace numérique qui comprend différents outils, méthodologies, et compétences visant la prise en charge de corpus textuels importants (Barbier et Cointet 2012). Cette infrastructure de recherche en-ligne soutient les travaux de recherche et les méthodologies expérimentales en Sciences Humaines et Sociales qui sont conduites par les études des sciences, des médias, de l'innovations, et des politiques publiques. Une liste de travaux employant les instruments de ce laboratoire numérique figure sur le site web de CorText : <https://www.cortext.net/publications/>.

Fig. 2: *Encadré explicatif sur CorText et le CorText.Manager*

Le lecteur pourra se référer au site web de CorText (CorText.net) pour d'avantage d'explications méthodologiques. Il est utile d'informer le lecteur que l'usage de cette base de données, créée de façon ad hoc, dans CorText.Manager, ne constitue pas le seul usage de cette plateforme, puisque nombre d'études via CorText ont pu employer des bases de données déjà constituées et/ou formatées : ici, la création de toutes pièces d'une base de données par extraction numérique, et ses multiples restructurations avant et surtout pendant les multiples pré-analyses et analyses ayant débouché sur les études de ce chapitre, ont constitué un travail considérable, du moins si on le compare avec l'importation de bases de données déjà constituées et prêtes à l'emploi. En ce sens, cette étude participe à démontrer la possibilité d'analyses relativement poussées pour des bases de données constituées ad hoc au sein d'interfaces liées aux sciences sociales quantitatives et computationnelles tels que CorText.

7.1.3. Méthode pour l'analyse lexicométrique des discours par Network Mapping

Le paramétrage de l'outil Network Mapping a une incidence sur les résultats, et surtout sur leur lisibilité lors de la projection du réseau de données. Ici, les termes issus des discours ont été paramétrés pour ne faire ressortir que les groupes nominaux, qui s'avèrent d'avantage porteurs de sens dans ces types de discours que d'autres formes grammaticales telles que par exemple les verbes. Ensuite, les monogrammes ont été exclus, car les termes isolés sont le plus souvent trop peu porteurs de sens voire ambigus, et par là même difficile à interpréter : l'analyse ne comporte ainsi

que des multi-termes (portés à cinq au plus, le maximum paramétrable dans l’outil). Le choix cornélien s’est plutôt situé au niveau du nombre maximal de nœuds autorisés dans le réseau (jusqu’au maximum autorisé par l’outil, n=500), car un nombre trop faible appauvrit les résultats, et un nombre trop élevé les rend peu lisibles dans la projection. Pour l’analyse basée sur les 665 discours fournisseurs, le paramétrage retenu (n=300) est inférieur au maximum, car c’est une analyse de cooccurrence de termes qui a pour effet de démultiplier le nombre de termes affichés dans la projection. Pour les discours produits, le maximum (n=500) était possible, puisque la deuxième variable (sous-catégories de produits) comporte beaucoup moins de texte (on notera que le volume de données, très important pour les discours produits avec 31920 discours, importe peu, puisque le CorText sélectionne les termes les plus importants).

Le Network Mapping autorise deux formats de projections : « map », qui est la version statique, et « map explorer », qui est la version dynamique. Le premier a l’avantage de faire apparaître l’intégralité des termes, ainsi que les éventuelles troisièmes variables qui taguent les différents clusters du réseau. Le second ne permet pas de faire apparaître l’intégralité des termes, mais est plus précis dans la projection géographique des données et des nœuds les liant dans le réseau : de plus, sur écran, son interface dynamique permet diverses manipulations très utiles lors de l’exercice d’interprétation des données, notamment de pouvoir cliquer sur chaque terme et voir la liste de tous les termes associés, ou encore de pouvoir ne faire apparaître que certaines valeurs pour mieux les situer dans le réseau, sans avoir à les comptabiliser à vue d’œil comme ce serait le cas avec la cartographie statique.

Les cartographies suivantes sont réalisées :

(i) *Cooccurrence de termes dans les discours fournisseurs*, avec comme variable 1, les termes issus des discours fournisseurs du fichier fournisseurs, et comme variable 2, les termes issus des discours fournisseurs du même fichier : permet de mesurer le nombre de fois que deux termes apparaissent simultanément dans les mêmes segments de texte, et ainsi d’établir des liens entre différentes thématiques et concepts regroupés dans un même cluster.

(ii) *Relations entre les termes des discours produits et les sous-catégories de produits*, avec comme variable 1, les termes issus des discours produits du fichier produits, et comme variable 2, les sous-catégories de produits issues du fichier produits : permet de ventiler les termes des discours produits selon leurs sous-catégories d’appartenance, et ainsi d’établir des liens entre les thématiques et concepts et les types de denrées décrits.

7.1.4. Etude de la géographie des échanges par Network Mapping et Contingency Matrix

Le fichier relationnel fait apparaître chacun des 7675 couples ruche-fournisseur sur une ligne distincte. Deux outils sont mobilisés. Le principal outil ici demeure le Network Mapping, qui est particulièrement apte à exploiter ces données relationnelles. A l'aide des identifiants uniques de chacune des ruches et de chacun des fournisseurs, le réseau, contenant 7675 nœuds ruches-fournisseurs, est reconstitué sur une cartographie, qui se structure comme le veut l'outil autour de clusters distincts, qui sont plus ou moins proches de l'épicentre du réseau. La structure du réseau apparaît donc visuellement, ce qui en facilite l'interprétation. En outre, d'autres variables sont ajoutées à cette cartographie du réseau, afin d'enrichir ces interprétations : ces variables sont explicitées ci-après. L'outil Contingency Matrix est également employé, comme expliqué ci-après.

Dans un second temps, cette étude géographique s'attache à calculer deux différents types de distances au sein de ce réseau. Le premier nous appelons *distance barycentrique*, qui représente la distance entre un point fixe, le centre de Paris, et soit une ruche, soit un fournisseur (il y a donc deux sous-types de mesure de distance barycentrique). Le réseau de la Ruche étant clairement centré sur Paris intramuros, on peut supposer que cette zone centrale dense en ruches exerce une force de gravité sur les fournisseurs, c'est-à-dire que ceux-ci sont prêts à parcourir plus de kilomètres pour se rendre là où le maillage de ruches est fort : il s'agit de vérifier cette hypothèse, ou au contraire de l'infirmier si le réseau s'avère plutôt multipolaire. Le second type de distance nous appelons *distance relationnelle*, qui représente la distance entre ruches et fournisseurs dans chacune des 7675 relations ruches-fournisseurs. Ces distances font l'objet de croisements avec d'autres variables, également explicitées ci-après. Le calcul de ces différentes distances est rendu possible par les données sur les coordonnées géographiques (latitude, longitude) pour les ruches comme pour les fournisseurs. Une formule spécifique est mobilisée (<https://bluemm.blogspot.com/2007/01/excel-formula-to-calculate-distance.html>) afin d'obtenir ce qu'on appelle ici la Distance Géodésique (« DG ») entre deux ensembles de coordonnées géographiques (en kilomètres), l'un pour une ruche r , et l'autre pour un fournisseur f :

$$DG_{r,f} = \text{ACOS}(\text{COS}(\text{RADIANS}(90-\text{LAT}.r)) * \text{COS}(\text{RADIANS}(90-\text{LAT}.f)) + \text{SIN}(\text{RADIANS}(90-\text{LAT}.r)) * \text{SIN}(\text{RADIANS}(90-\text{LAT}.f)) * \text{COS}(\text{RADIANS}(\text{LONG}.r-\text{LONG}.f))) * 6371$$

où LAT.r = latitude de la ruche, LAT.f = latitude du fournisseur, LONG.r = longitude de la ruche et LONG.f = longitude du fournisseur.

Pour le calcul des distances barycentriques, le point fixe représentant le centre de Paris, qui est aussi le centre de gravité avéré du réseau de ruches, est constitué des coordonnées géographiques de la (seule) ruche située dans le 1^{er} arrondissement de la ville. Les coordonnées de cette ruche épacentrale sont ensuite utilisées aux côtés des coordonnées de chacune des 168 ruches et de chacun des 665 fournisseurs. Pour le calcul des distances relationnelles, ce sont les coordonnées respectives de chaque ruche et chaque fournisseur lié dans un couple, autrement dit, 7675 distances différentes. La moyenne de ces distances relationnelles est ensuite calculée pour chacune des ruches, afin d'obtenir la distance moyenne parcourue par ses fournisseurs.

On peut certes objecter que cette distance en « vol d'oiseau » ne fait que caricaturer la distance routière réelle soumise, elle, aux variations sinusoïdales des routes empruntées : ainsi, deux segments radiaux de même taille mais projetés dans deux directions différentes peuvent donner deux kilométrages routiers radicalement différents, qui influent notamment sur le temps de trajet et les frais de déplacement des fournisseurs. Ces variations sont particulièrement fortes lorsque la topographie est marquée, et que la route doit contourner un obstacle, comme l'exemplifient les routes sinueuses qui traversent nos régions montagneuses, ou qui doivent contourner d'importants plans d'eau. Le faible maillage routier dans certaines zones reculées, comme on l'observe notamment dans certains pays en développement, peut aussi générer ce genre de fortes disparités. Or l'Ile-de-France n'est pas une région à très fort relief, et son maillage routier est très dense, et de plus constitué en étoile ; les régions du nord, nord-ouest, nord-est, et centre de la France, susceptibles d'être dans l'aire de captation des ruches (250 kilomètres), n'ont pas non plus de forte variabilité topographique. Le site *Oalley* (oalley.fr/app/), application dont l'un des objets est de mesurer les zones de chalandise en distance et en temps, permet d'illustrer par une cartographie l'homogénéité du kilométrage et du temps de trajet moyen nécessaire pour se rendre dans le barycentre parisien des ruches franciliennes (voir ci-dessous en Fig. 3) avec, à titre de comparaison, la montagneuse région de Grenoble). On considère pour ces raisons que la distance géodésique est une approximation pertinente pour la région Ile-de-France et les territoires situés à 250 kilomètres de ses ruches.

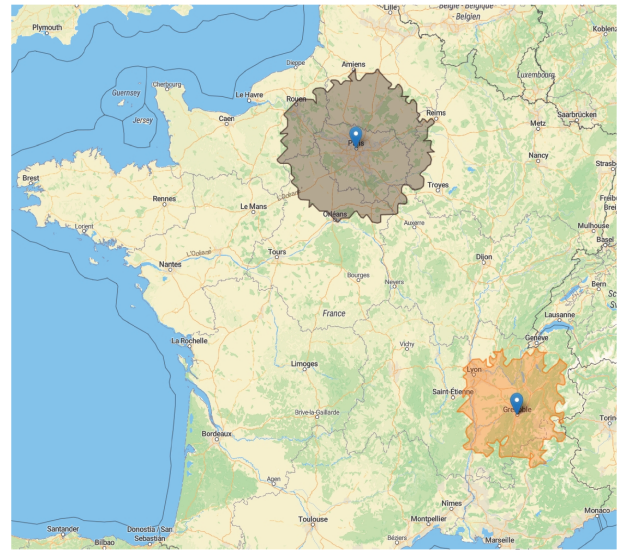
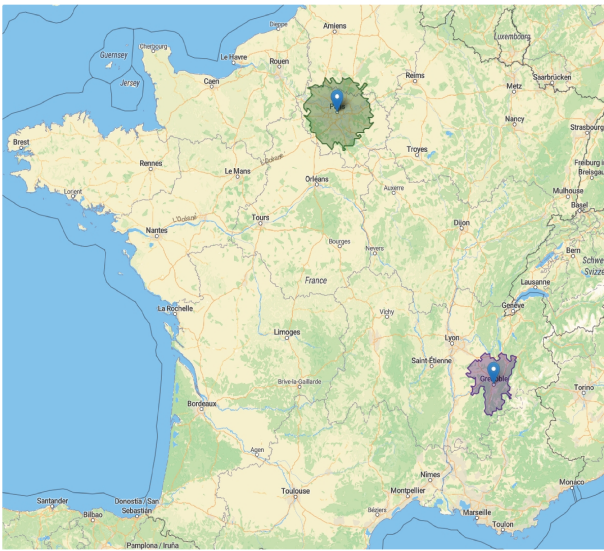


Fig. 3 : *Cartographie par Oalley des zones de chalandise situées à une heure de Paris et de Grenoble (à gauche), et à deux heures de Paris et de Grenoble (à droite). La discrédance entre distance géodésique radiale et le temps de trajet réel est faible pour Paris, et élevée pour Grenoble, en particulier pour les trajets d'une heure et moins.*

Source : <https://www.oalley.fr>

Pour cette étude de la géographie des échanges, les analyses suivantes sont ainsi réalisées :

(i) *Cartographie du réseau relationnel ruches-fournisseurs*, à l'aide de l'outil Network Mapping, avec comme variable 1, les identifiants uniques des ruches, et comme variable 2, les identifiants uniques des fournisseurs : permet de cartographier chacune des 7675 relations entre une ruche et un fournisseur, et ainsi de voir si le réseau a une structure particulière, en visualisant les clusters formés par les données, ainsi que les positions relatives des clusters entre eux, et vis-à-vis du centre ou de la périphérie. Cette étude structurelle mobilise également deux autres variables : premièrement, les départements d'appartenance des ruches ; deuxièmement, les types de métiers des fournisseurs, selon la typologie établie ci-après dans la première section de résultats qui présente et regroupe les variables de l'étude. Pour faire apparaître, dans la cartographie du réseau, ces deux variables, département (ruches) et types de métiers (fournisseurs), une astuce est employée : les identifiants sont renommés avec des codes (ex : « VDM.r » lorsque la ruche r est localisée dans le Val-de-Marne ; « B.f » lorsque le fournisseur f est attribué à un métier fournissant des denrées de type « Brut »).

(ii) *Etude des distances calculées*, en trois temps. Premièrement, pour les ruches, on analyse, à l'aide de l'outil Contingency Matrix, la corrélation entre, comme variable 1, les distances barycentriques (regroupées en classes de distances : « moins de 6 km » ; « 6-20 km » ; « plus de 20 km »), et comme variable 2, la moyenne des distances relationnelles entre ruches et fournisseurs reliés, du point de vue des ruches (ces distances moyennes entre une ruche et l'ensemble de ses

fournisseurs sont également regroupées en classes de distances : « moins de 100 km » ; « 100-125km » ; « 125-150km », « 150-250km »). L'enjeu est ici d'établir si la centralité d'une ruche dans le réseau est gage de raccourcissement des distances parcourues par ses fournisseurs. Deuxièmement, pour les fournisseurs, on étudie, à l'aide de l'outil Network Mapping, la relation entre, comme variable 1, leurs distances barycentriques, et d'autre part, leurs métiers. L'enjeu ici est d'établir si le fait de pratiquer un métier plutôt qu'un autre peut avoir un impact sur l'éloignement barycentrique depuis Paris. Troisièmement, la connaissance de ces distances permet de réinterpréter le réseau relationnel précité, en étudiant le rapport entre, comme variable un, les identifiants des ruches, et comme variable deux, les identifiants des fournisseurs, auquel on a concaténé une donnée supplémentaire, comme précédemment avec leurs types de métiers (« B.f » = Brut), mais cette fois ci avec un marquage selon leur classe de distances barycentriques (« moins de 10 km » ; « 10-25 km » ; « 25-50 km » ; « 50-100 km » ; « 100-175 km » ; « 175-250 km » ; « plus de 250 km »).

7.1.5. Méthodologie pour les croisements des autres données fournisseurs

En dehors des deux grands axes que constituent l'analyse du contenu textuel et l'étude de la géographie des échanges, les données sur les fournisseurs offrent de nombreux croisements possibles, ce qui signifie toutefois qu'il faut constituer en classe des catégories permettant de ventiler ces données par groupes, la plupart commensurables (ex « date de début d'activité », « nombre d'employés », « nombre de distributions »), certaines plutôt de type catégoriel (« professions »). Ces croisements sont étudiés à l'aide de l'outil Contingency Matrix de CorText, qui est le plus adapté pour mesurer les corrélations entre les différentes catégories de données ainsi reclassées. Pour lire cet outil, il faut savoir que : les corrélations positives sont en gamuts « rouge-orange », les corrélations négatives en gamuts « bleus » ; que plus la couleur est foncée, plus forte est la corrélation ; et que plus la ligne ou la colonne d'une classe est épaisse, plus cette classe est représentée dans l'effectif total des données. Pour cette étude par croisement des données, les deux séries d'analyses sont réalisées :

(i) *Analyse des cooccurrences de métiers chez les fournisseurs*, avec comme variable 1, leurs métiers, et comme variable 2, leurs métiers : permet de mesurer le nombre de fois que différents métiers soient présents chez le même fournisseur. L'enjeu est ici d'établir quels métiers tendent le plus à être joints et à en tirer des conclusions sur les façons dont les fournisseurs intègrent leurs activités ensemble.

(ii) Croisements entre trois couples de variables :

- Ancienneté vs Nombre d'années depuis la première distribution

- Ancienneté vs Nombre annuel de distributions
- Nombre d'employés vs Nombre annuel de distributions
- Nombre d'employés vs Nombre de ruches différentes fournies
- Nombre annuel de distributions vs Nombre de ruches différentes fournies



Title:

Alternative Food Networks and transition in the food provision regime. A sociotechnical study in the context of metropolitan Paris.

Keywords:

Alternative Food Networks, Sociotechnical regimes, Sustainability transitions, Prosumption, Innovation studies, Uberisation.

Summary:

Can the food system change ? As they formulate criticisms toward the regime which dominates food provision, alternative phenomena have, for over twenty years now, suggested that the sustainability, quality, and transparency of food provisioning could improve by shortening the relations between producers and consumers. The discourses, practices, and innovations of such *Alternative Food Networks* (“AFN”) generate, through multiple oppositions to the logics of the industrial food provision regime, frictions among the latter. Having witnessed spectacular developments these past few years, which have brought quite a variety of AFN to the fore, this regime has begun to undergo a series of internal questionings and takes on local food. The theorization of these frictions can benefit advantageously from the Multi Level Perspective (“MLP”), a theoretical and methodological framework for research in transitions studies, which enables an evolutionist read on sociotechnical regimes, in particular regarding their relations with alternative, innovative niches. With the help of robust sociohistoric analysis and fieldwork, it becomes possible, then, to reflect upon the modalities which could bring about a food provision regime transition based on the shortening of links between producers and eaters.

The thesis thus proposes two analytical foci: the food provision regime; and Alternative Food Networks. It calls upon a composite methodology to address data which are very heterogeneous in nature and stem from distributed empirical fields: discourse analysis through lexicometrics; the analysis of digital traces; the study of institutional displays; in-depth interviews; and ethnography-inspired observations. Aiming at meso-level theorizations, the thesis targets – as they question themselves on local food issues – key actors representative of several competencies, which fulfill major functions in the provision regime: distribution (retail); the organization of fruit and vegetable supply chains; and two key institutional regime events (fairs). The alternative objects report, through their study, a multiplicity of forms of existence, which are described and analyzed. Because these alternatives are partially intertwined with certain devices from the dominant regime, this leads the thesis toward the in-depth study of one of these AFN, which is very particular in that, firstly, its architecture stems from a hybrid between food alternatives and digital-material networks enabled through technological platforms, and, secondly, the dataset which it offers is of unusually high standard.

Through this distributed empirical approach, the thesis contributes to the characterization of a transition toward a digital-material provision regime based on *prosumption* through transparent customization. Dating the regime’s inflection point to the late two-thousands, the thesis sheds light on the conjunction of a crisis in the provision model, with the explosion of digital flows, as well as the continuous expansion of claims and practices in the realm of alternatives, which, together, can quicken the pace of a transition pathway through regime reconfiguration. The premise of this reconfiguration manifests itself through multiple evolutions in discourse which can be scrutinized within the regime, as well as the incorporation and the redisplay, in the realm of the regime, of alternative phenomena which participate increasingly in the characterization of new priorities which now redefine food specifications, provision practices, and provision flows. The accrued value of food products enriched with new alternative specifications, which are conveyed through new virtual and material proximities, thus intimate the regime to interrogate itself on the potential offered by the shortening of provision. Bridging three investigative fields (transitions; Alternative Food Networks; prosumption) which are, as of yet, relatively disconnected, the thesis thus opens research perspectives on the capacities through which such shortened markets may be able to capture the attention of food *prosumers* who likewise, are very much thriving.

Titre :

Circuits alimentaires alternatifs et transition du régime de « provision ». Etude sociotechnique dans le contexte francilien.

Mots-clés :

Circuits agro-alimentaires alternatifs, Régimes sociotechniques, Transitions durables, Prosumption, Etude des innovations, Uberisation.

Résumé :

Le système alimentaire peut-il changer ? Critiques à l'égard du régime dominant la provision, des phénomènes alternatifs proposent, depuis plus d'une vingtaine d'années, d'améliorer la durabilité, la qualité et la transparence de la provision alimentaire en raccourcissant les liens entre producteurs et consommateurs. Les discours, les pratiques et les innovations de ces *Alternative Food Networks* (« AFN ») génèrent, à travers leurs multiples oppositions aux logiques du régime de provision alimentaire industriel, des frictions auprès de celui-ci. A l'aune de l'essor spectaculaire d'une grande variété d'AFN ces dernières années, ce régime développe crescendo des questionnements et des prises sur l'alimentation locale. La théorisation de ces frictions peut bénéficier avantageusement de l'approche multi-niveaux (Multi Level Perspective, ou « MLP »), cadre théorique et méthodologique de recherche en étude des transitions qui permet une lecture évolutionniste des régimes sociotechniques, notamment dans leurs rapports avec les niches d'innovations alternatives. Avec l'appui d'analyses socio-historiques robustes et un travail de terrain, il est alors possible de réfléchir les modalités d'une transition du régime de provision alimentaire par le raccourcissement des relations entre producteurs et mangeurs.

La thèse propose alors deux focales d'analyse : le régime de provision alimentaire ; et les réseaux alimentaires alternatifs. Elle fait appel à une méthodologie composite adressant des données de natures hétérogènes tirées de terrains distribués : analyse discursive par lexicométrie ; analyse de traces numériques ; étude d'agencements institutionnels ; entretiens approfondis ; et observations de type ethnographique. A la recherche d'une théorisation de moyenne portée, la thèse cible, dans leurs questionnements locaux, des acteurs-clés représentatifs de plusieurs compétences du régime de provision : la distribution ; l'organisation de la filière fruits et légumes ; et deux salons majeurs de représentations du régime. Les objets alternatifs étudiés rendent compte d'une multiplicité de formes d'existence, qui sont décrites et analysées. Parce-que ces alternatives sont partiellement imbriquées avec certains dispositifs du régime dominant, cela conduit la thèse vers l'étude approfondie de l'une d'entre elles, très particulière du fait, premièrement, de son architecture se trouvant à la croisée des alternatives alimentaires et de réseaux numériques-matériels portés par des plateformes technologiques, et, deuxièmement, d'une qualité de données assez inédite.

A partir de cette approche empirique distribuée, la thèse contribue à la caractérisation d'une transition vers un régime de provision numérique-matériel axé sur la *prosumption* par « customisation » (personnalisation) transparente. Présentant la fin des années deux-mille comme point d'inflexion du régime, les travaux mettent en lumière la conjonction d'une crise de modèle de provision, avec l'explosion du numérique, accompagnées d'un foisonnement continu de revendications et de pratiques alternatives, qui, ensemble, sont en mesure d'accélérer un chemin de transition par reconfiguration du régime. Les prémices d'une telle reconfiguration se manifestent à travers de multiples évolutions discursives observées au sein du régime, ainsi que dans l'incorporation et l'agencement, en son sein, de phénomènes alternatifs qui participent crescendo à la caractérisation de nouvelles priorités qui redéfinissent les spécifications des aliments, les pratiques de provision, et les flux de provision. La valeur accrue de produits alimentaires enrichis de nouvelles spécifications alternatives, véhiculées au travers de nouvelles proximités virtuelles et matérielles, intiment ainsi au régime des interrogations sur le potentiel que présente le raccourcissement. Effectuant une confluence de trois champs d'études (transitions ; alternatives alimentaires ; prosumption) relativement peu liés jusque lors, la thèse ouvre ainsi des perspectives de recherche sur les capacités de tels marchés raccourcis à capter l'attention de *prosumers* alimentaires eux-aussi en plein essor.